

## MANGER

# À TOUTE HEURE !

### SALÉ

<b>Burrata</b>	6,50
Une belle burrata, de la cebette, de l'huile d'olive et du pesto maison.	
<b>Guacamole</b>	7,50
Avocat écrasé, épices, coriandre, citron vert et tortilla chips.	
<b>Tacos</b>	8,50
Une tortilla de blé, de l'effiloché de boeuf*, du guacamole, des pickles d'oignons rouges, des herbes fraîches et du citron vert. Servies par deux.	
<b>Tenders de poulet</b>	9,50
De beaux morceaux de filet de poulet* pané accompagné d'une mayonnaise curry.	
<b>Assiette de frites</b>	5,50
Un incontournable accompagné de sauce Gadjo.	
<b>Petit Camembert rôti</b>	8,50
Au miel et noisettes accompagné de pain toasté.	
<b>Muffin anglais</b>	9,00
Un muffin anglais garni d'effiloché de bœuf*, de cheddar fondu, de laitue, d'oignon et de ketchup.	
<b>Smashburger</b>	15,50
Un bun moelleux, deux steaks de bœuf smashés juteux et croustillants, des pickles de concombre, notre sauce secrète, du ketchup, du cheddar fondu, de l'oignon et de la laitue ciselée. + Frites ou salade de jeunes pousses. Option : oeuf au plat + 2 euros.	
<b>L'Avocado Toast</b>	12,90
Une belle tranche de pain au levain, notre écrasé d'avocat, des pickles, des graines torrifiées et des herbes fraîches. + Frites ou salade de jeunes pousses. option : oeuf au plat, oeuf poché, oeuf mollet + 2 euros	

15€

#### Planche Fromage ou Mixte

Assortiment de fromages ou de fromages et charcuteries servi avec pain, beurre salé et confiture.

### SUCRÉ

<b>Churros</b>	6,50
Notre dessert signature ! Roulés dans du sucre et à tremper dans de la pâte à tartiner !	
<b>Pancakes</b>	7,50
Au choix : <ul style="list-style-type: none"><li>• Sauce chocolat maison, crème fouettée, cacao et pralins.</li><li>• Sirop d'érable, compotée de fruits rouges et crème fouettée.</li><li>• Caramel beurre salé maison, noisettes concassées et crème fouettée.</li></ul>	
<b>Gateaux/Pâtisseries</b>	5,00
Regardez ce que nous avons préparé sur le comptoir !	
<b>Cookie</b>	3,00
Aux pépites de chocolat, au lait et noisettes.	

Gadjo

\*Halal

Gadjo

### GADJO

Suivez-nous @gadjourouen  
70 rue Saint Nicolas 76000 Rouen  
CAFÉ - BAR - RESTAURANT  
OUVERT 7/7

Prix net TTC. Service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.

## SOFTS

### BOISSONS FRAÎCHES

<b>Coca Cola / Coca Cola</b> Sans sucre 33cl	4,00	<b>Sirop à l'eau</b> Au choix : pêche, menthe, violette, citron, fraise ou grenadine.	2,50
<b>Perrier</b> 33cl	4,00		
<b>Lipton Ice Tea</b> 25cl	4,00	<b>Diabolo</b> Du sirop et une délicieuse limonade.	3,90
<b>Schweppes agrumes</b> 25cl	3,50		
<b>La Limonade</b> "Umà Paris"	4,00		

### JUS DE FRUITS & LÉGUMES MAISON

<b>Orange pressée</b>	5,00	<b>Citronnade</b>	5,00	<b>Le jus de fruits et légumes du jour</b>	6,00
-----------------------	------	-------------------	------	--	------

### JUS DE FRUITS & THÉS GLACÉS

<b>4.50€</b> Le jus	<b>Jus d'Orange</b>	<b>5€</b> Le thé glacé	<b>Thé noir citron</b>
	<b>Jus de Tomate Bio</b>		<b>Thé vert gingembre miel</b>
	<b>Jus de Pomme</b>		<b>Rooibos bio aux fruits de la passion</b>
	<b>Nectar d'Ananas</b>		
	<b>Nectar d'Abricot</b>		

### BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b>	1,90
<b>Double / Allongé</b>	2,50
<b>Noisette</b>	2,50
<b>Petit crème / Grand crème</b>	3,50 / 4,50
<b>Thé "Kusmi Tea"</b> • Thé noir english breakfast, thé noir earl grey, • Thé noir quatre fruits rouges, thé noir kashmir tchai. • Thé vert de Chine, Thé vert jasmin, Thé vert menthe. • Rooibos Vanille (sans théine).	4,00
<b>Chocolat chaud</b>	4,50
<b>Baby Choco</b> (réservé aux enfants)	3,00
Option : lait végétal +0,50€	

### BOISSONS GOURMANDES

<b>Chocolat viennois</b> Chocolat chaud et crème fouettée.	5,50
<b>Café Gadjo</b> Café, chocolat, crème fouettée et cacao.	5,50
<b>Cappuccino</b> Café, lait chaud, mousse de lait onctueuse et cacao.	5,00
<b>Mochaccino</b> Café, chocolat, lait chaud, mousse de lait et cacao.	5,50
<b>Freddo Con Panna</b> Café froid et crème fouettée.	4,00
<b>Cappuccino Glacé</b> Café froid et mousse de lait.	4,50
<b>Chocolat Glacé</b> Chocolat, lait froid.	4,00

Gadjo

## BOIRE

### BIÈRES

**LES BIÈRES PRESSION** sélectionnées par "Underdogs"

<b>Mongy Blonde</b> , Brasserie Cambier, 6,2°	25cl 4,00 / 50cl 7,00
<b>Mongy IPA</b> , Brasserie Cambier, 6,8°	25cl 4,50 / 50cl 7,50
<b>L'Oiseau Blanc</b> , Brasserie Grand Paris, 4,5°	25cl 3,50 / 50cl 6,50

### BIÈRE BOUTEILLE

<b>Rejaillir le feu</b> , brasserie Fauve, Hazy Ipa, 6,2°	44cl 9,00
---	-----------

### CIDRES

"MAISON HÉROUT"

<b>Cidre bio Amour d'Héroul brut</b>	33cl 5,90
<b>Cidre bio brut</b>	75cl 20,00

### VINS

<b>BULLES</b>	14cl	75cl
<b>Champagne Leon et Lucien Brut</b>	14,00	45,00

### BLANCS

<b>Sauvignon Blanc</b> Domaine Fournier Cuvee F 2020.	5,50	27,00
<b>Petit Chablis</b> Domaine De La Perriere 2020.		35,00
<b>Gros Manseng Moelleux</b> (IGP) Famille Laudet 2020.	6,00	29,00

### ROSÉS

<b>Cotes Gascogne Rosé</b> (IGP) Famille Laudet Laballe Brume 2021.	4,50	25,00
<b>Méditerranée Rosé Dom.Mirabeau</b> (IGP) Forever Summer 2022	6,00	30,00

### ROUGES

<b>Touraine Rouge</b> Clos Roussely Canaille 2021.	6,50	32,00
<b>Irancy</b> Domaine Bersan 2018.		35,00
<b>Saint Chinian Rouge Dom.</b> Canet Valette Une et Mille Nuit 2020. (Vin biologique certifié)		39,00

### EAU FILTRÉE

<b>Eau plate filtrée</b> 75cl	3,00
<b>Eau pétillante filtrée</b> 75cl	4,00

Gadjo

## COCKTAILS & SPIRITUEUX

### COCKTAILS

Servi à partir de 18H

<b>Gin Basil Smash</b> Gin 6cl, basilic frais, citron vert.	9,00
<b>Saint Nicolas</b> Gin 4cl, liqueur Saint Germain 2cl, cordial de fleur de sureau, citron vert, concombre, rhum infusé aux piments 5ml, œuf.	10,00
<b>Clover Club</b> Gin 6cl, citron, framboise, œuf.	10,00
<b>Moscow Mule</b> Vodka 6cl, citron vert, gingembre, ginger beer.	9,00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka 6cl, cointreau 3cl, cranberry, citron vert.	9,00
<b>Lavender Ramos</b> Gin 5cl, lavande, citron vert, citron, fleur d'orange, crème, œuf.	12,00
<b>Mojito</b> Rhum blanc 5cl, cassonnade, citron vert, glace pilée, eau gazeuse, menthe fraîche.	7,50

Tous nos cocktails sont disponibles en version sans alcool.

### APÉRITIFS

<b>Aperol Spritz</b>	9,00
<b>Martini blanc ou rouge</b>	5cl 6,00
<b>Pastis 51</b>	2cl 4,00

### RHUM

<b>Plantation Rum xo 20th</b>	11,00
-------------------------------	-------

### GIN & TONIC

<b>Hendricks</b>	10,00
------------------	-------

Servi avec un tonic Fever tree 20cl

### WHISKY

<b>Nikka From The Barrel</b>	9,00
<b>Chivas Regal 18 ans d'âge</b>	14,00

### DIGESTIFS

<b>Get 27 ou 31 / Baileys / Limoncello</b>	8,00
<b>Calvados Pays d'Auge</b> de Christian Drouin	8,00

Gadjo