

Oncle Scott's®

THE COUNTRY RESTAURANT

Featured drink digestif of the summer !*

JACK DANIEL'S

BLACKBERRY

NOUVEAU

*Le digestif de l'été !



**N'oubliez pas le
digestif !**



JACK DANIEL DISTILLERY

JACK DANIEL'S



**Tennessee
BLACKBERRY™**

ORIGINAL RECIPE

BLACKBERRY LIQUEUR
BLENDED WITH JACK DANIEL'S
TENNESSEE WHISKEY

35% ALC/VOL 70 PROOF 750ML

QUALITY & CRAFTSMANSHIP

**4[€]
90**

Le verre 4cl

Les Boissons Fraîches



VERRE
45cl

PEPSI.....	3,90
PEPSI ZÉRO SUCRES.....	3,90
7 UP.....	3,90
LIPTON ICE TEA.....	3,90
ORANGINA.....	3,90
SCHWEPPE'S AGRUM'.....	3,90
OASIS TROPICAL.....	3,90
JUS DE FRUIT.....	3,90
Orange ou ananas	
DIABOLO.....	3,90
Menthe, grenadine, citron ou fraise	
SIROP À L'EAU.....	2,50
Menthe, grenadine, citron ou fraise	

S. PELLEGRINO 50cl.....	3,50
S. PELLEGRINO 1 litre	4,50
VITTEL 50cl.....	2,90
VITTEL 1 litre	3,90

POUR DES RAISONS ÉCOLOGIQUES, NOS BOUTEILLES DE S. PELLEGRINO ET DE VITTEL SONT EN VERRE CONSIGNÉ. MERCI DE NE PAS LES EMPORTER !

NESTLÉ PURE LIFE 50cl.....	2,00
CRISTALINE 50cl	2,00
Gazeuse	



Les Bières Pressions

Pelforth blonde

PETITE 25cl	3,80
MOYENNE 33cl.....	4,40
GRANDE 50cl	6,90
ENORME 1 litre.....	10,00



Affligem

PETITE 25cl	4,80
MOYENNE 33cl	6,10
GRANDE 50cl	8,90



Picon bière

PETIT 25cl.....	4,90
GRAND 50cl.....	8,50



Les Bières Bouteilles



DESPERADOS 33cl	4,90
LAGUNITAS IPA 33cl.....	5,95
HEINEKEN 0.0.....	4,50
33cl sans alcool	
MORT SUBITE KRIEK 33cl.....	5,50
MORT SUBITE WHITE 33cl	5,50



CIDRE BOUCHÉ BRUT 8€00

La bouteille 75cl de Normandie ou de Bretagne selon restaurant.

Cidre au pichet

1/4 l.....	3,20
1/2 l.....	5,80
1 l.....	8,90



La Carte des Vins

ZINFANDEL - CALIFORNIE 
SUN GATE
 Vin rouge aux tanins fins et ronds, aux parfums de café, de fruits rouges et notes grillées.
 LA BOUTEILLE 75cl19,70

CÔTES DU RHÔNE AOP 
AU BOUT DE LA VIGNE
 Un vin rouge gouleyant aux parfums de fruits rouges bien mûrs et d'épices.
 LA BOUTEILLE 75cl18,00

ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP
LES JAVEAUX
 Explosion de fruits, un vin rond aux tanins fondus !
 LA BOUTEILLE 75cl21,00
 LE VERRE 12cl4,50

PUISSEGUIN ST ÉMILION AOP
CHAMPS D'ÉLISE
 Fruité intense aux tanins soyeux, parfait pour accompagner les repas.
 LA BOUTEILLE 75cl25,00
 LE VERRE 12cl5,50

CABERNET D'ANJOU AOP
DOMAINE DE TERREBRUNE
 Vin rosé demi-sec frais au parfum de framboise et groseille.
 LA BOUTEILLE 75cl17,50
 LE VERRE 12cl3,90

CÔTES DE PROVENCE AOP
VALADAS
 D'une couleur intense, claire et légère, ce vin rosé est un vin avec une belle fraîcheur.
 LA BOUTEILLE 75cl19,90
 LE VERRE 12cl4,20

CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC
ALBRIERES
 Vin blanc aux notes grillées et florales, sur le fruit et la fraîcheur !
 LA BOUTEILLE 75cl17,50
 LE VERRE 12cl3,90

CÔTEAUX DE L'AUBANCE AOC
L'ORANGERIE
 Vin blanc moelleux agréable en bouche, avec des arômes de fruits exotiques et de pêche.
 LA BOUTEILLE 75cl23,50
 LE VERRE 12cl4,80



Bouvet-Ladubay
La petite bulle
 Cette méthode traditionnelle est née de l'idée d'offrir une cuvée conviviale et rafraîchissante issue du savoir-faire des bruts de Loire.
 Un vin à partager !
 LA BOUTEILLE 75cl19,00

Le jour de votre anniversaire, c'est seulement 10€*!

*Offre limitée à une bouteille «La petite bulle», réservée aux personnes majeures uniquement le jour de l'anniversaire et sur présentation d'une pièce d'identité.

Vins au Pichet

Rouge*, blanc* ou rosé*

PICHET 1/4 l3,90
PICHET 1/2 l6,80
PICHET 1 l10,90

*Vin de la Communauté Européenne

Les Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl.....2,90

POUR 1€ DE PLUS,
ON DOUBLE LA DOSE (4CL) 3,90

KIR 10cl.....2,90
Cassis, mûre, pêche ou framboise.

KIR NORMAND 10cl.....2,90
Cidre et crème de cassis, mûre, pêche ou framboise.

COUPE DE BULLES 10cl3,90
«La petite bulle» brut cuvée privée Bouvet-Ladubay.

BULLES ROYALES 10cl4,30
Coupe de bulles et crème de cassis, mûre, pêche ou framboise.

LA PETITE BULLE bouteille 75cl....19,00
Vin mousseux brut cuvée privée Bouvet-Ladubay.

VIN BLANC 12cl
Chardonnay3,90
Moelleux4,80

VIN ROSÉ 12cl
Côtes de Provence AOP4,20
Cabernet d'Anjou AOP.....3,90

TEQUILA SUNRISE5,50
Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine.



LE SCOTTY 15cl.....3,40
Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine.

ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12cl2,90

MARTINI (rouge ou blanc) 5cl3,60

PORTO SANDEMAN RUBY 10cl4,50

SUZE 5cl (avec ou sans cassis).....3,30

PICON BIÈRE 25cl.. **PICON** ..4,90

Les Whiskies

BABY WHISKY 2cl.....2,90

BALLANTINE'S FINEST.
Supplément Pepsi ou jus de fruit 0,70€

JD JACK DANIEL'S OLD N°7 4cl.....5,90
TENNESSEE WHISKEY.

BALLANTINE'S FINEST 4cl.....5,50
Blended scotch whisky.
Supplément Pepsi ou jus de fruit 0,70€

JAMESON Irish whiskey 4cl5,50

CHIVAS REGAL 12 ANS 4cl.....6,20
Blended scotch whisky.

JD GENTLEMAN JACK 4cl.....6,50
Jack daniel's Old N°7 filtré 2 fois au charbon de bois d'érable.

WOODFORD RESERVE 4cl...~~7,80~~ 6,90
Kentucky straight bourbon whiskey.

JD JACK DANIEL'S TRIPLE MASH 4cl...7,50
Assemblage de Jack Daniel's Rye whiskey, de Jack Daniel's Tennessee whiskey et Jack Daniel's american malt whiskey. (50% vol.)

JD JACK DANIEL'S BONDED 4cl7,50
Le Bonded est vieilli dans des fûts entaillés : le whiskey est ainsi exposé à plus d'interactions avec le bois, ce qui lui donne un caractère intense. (50% vol.)

BENRIACH THE SMOKY TEN 4cl.....7,90
Speyside single malt scotch whisky, 10 ans. **TOURBÉ!**

JD JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 4cl 7,90
Single Barrel Select est un Tennessee Whiskey à la saveur unique. Seul un fût sur 100 est sélectionné par le Master Distiller pour être un Single Barrel. (45% vol.)

LES PLANCHES

ONION RINGS
AND DIPPING SAUCE

12 BEIGNETS D'OIGNON SERVIS AVEC UNE SAUCE MEXICAINE. **6,00€**

SAUCISSON SEC DE SAVOIE

ENV. 200g **6,00€**

Mozzarella FINGERS

6 MOZZARELLA FINGERS SERVIS AVEC UNE SAUCE MEXICAINE. **6,00€**

Les Cocktails



Jack Old n°7, menthe fraîche, sucre roux et 7up.

PIÑA COLADA6,00

Volcan de senteurs aux délicieuses coulées de coco, ananas et crème sur un versant de Rhum et d'alcool.

ZOMBIE6,00

Magie troublante aux savoureux frissons de Rhum, alcool, abricot, grenadine, ananas et citron vert...

SCOTT & FRIEND'S MARGARITA6,00

Le cocktail de Scott à la Tequila et au citron vert.

STRAWBERRY

MARGARITA6,00

La Scott&Friend's margarita avec du sirop de fraise.

MOJITO6,50

Cuba fait sa révolution fraîcheur avec ses compañeros Menthe et Citron vert guidés par El commandante Rhum.

SEX ON THE BEACH..6,00

Coup de chaleur sur une séduisante conclusion aux touches sensibles de vodka, mangue, pêche, fruit de la passion et ananas.



Sans Alcool

PASSION TROPIC.....5,00

Rêve tout chou, tout rose, tout doux, toute chose pour un abandon savoureux de fraises, pêches, ananas et crème.

SAND ISLAND.....5,00

Abordage pirate sans concession de parfums exotiques de mangues, fruits de la passion, papayes et oranges.

MAGIC AMAZON.....5,00

Frissonnante mise au vert aux senteurs profondes de kiwis, aloe vera, pommes vertes, bananes et oranges.

COCO LADA.....5,00

Royal mambo au palais quand le régalant coco swingue avec les sémillantes vanilles, crème et ananas.

VIRGIN MOJITO.....5,00

La version du Mojito sans alcool.



À PARTAGER

FRIED BOARD



11.90€

4 CHILI & CHEESE NUGGETS (AU PIMENTS JALAPEÑOS), 4 MOZZARELLA FINGERS, 4 BEIGNETS PICKLES, 4 ONION RINGS, 4 BEIGNETS AU CAMEMBERT, ET SAUCE MEXICAINE LEGEREMENT EPICEE.

CHARCUTERIE



PLANCHE COMPOSÉE DE DIFFÉRENTES CHARCUTERIES.

POUR 2 8.00€
POUR 4 14.90€

LES FORMULES

Sauf dimanche et

L'apéro

C'EST SEULEMENT **2,00€**

Au choix : Ricard, baby Ballantine's finest, kir, kir normand, rosé pamplemousse ou cocktail sans alcool «le scotty»

Plat 9,90€

EXPRESS

11€80 avec 1 boisson 25cl
1 plat au choix

Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR
Du lundi au vendredi.

ASSIETTE DE CHARCUTERIE **NEW!**

TARTE À L'OIGNON
Faites maison. Contient des lardons.

OEUF MAYONNAISE
Mayonnaise maison.

TACOS **NEW!**
Au poulet, avocat, oeuf et tomate.



Les Plats

PLAT DU JOUR
Du lundi au vendredi.

JAMBON GRILLÉ XXL 200g

ASSIETTE TEXANE **NEW!**
Steak haché 125g façon bouchère Black Angus surmonté d'une tranche de poitrine de porc snackée et d'un oeuf snacké, nappé de sauce Texane.

FONDUE NORMANDE EXPRESS
Tendres lamelles de filet de poulet poêlées, jambon blanc, frites, champignons et salade servis avec une sauce maison au Camembert et au Livarot.

CHEESY CHICKEN
Tendres filets de poulet enrobés d'une panure croustillante, sauce BB-Q, bacon, Cheddar et Mozzarella fondus, servis avec des frites et de la salade.

FISH & CHIPS
Filet de colin façon fish and chips.

ORIGINAL CHEESEBURGER **NEW!**
Steak haché 125g façon bouchère Black Angus, tranche de Cheddar, salade, moutarde américaine et ketchup.

CHEESY CHICKEN



DU MIDI
jours fériés

CAFÉ CARAFE
OFFERT!

Formule
SPEEDY 12,90 €

14€80 avec 1 boisson 25cl
1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert

Formule
FRANÇAISE 15,90 €

17€80 avec 1 boisson 25cl
1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Les Desserts

DESSERT DU JOUR

Du lundi au vendredi.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Faite maison.

BROWNIE¹ AU NOIX DE PÉCAN

Avec sa crème anglaise.

DAME BLANCHE

2 boules de glace vanille Bourbon,
sauce chocolat maison et crème Chantilly.

COUPE 2 BOULES DE GLACE

Parfum au choix.

DÉLICE COCO ANANAS

Morceaux d'ananas frais servis avec une boule de
glace coco et un filet de coulis de fruits rouges.

NEW!

GAUFRE CHANTILLY

Et sauce chocolat maison.

BRIOCHE À MOITIÉ PERDUE

1/2 tranche de brioche¹ perdue avec
1 boule de glace vanille et topping caramel.

Les Boissons

EAU NESTLÉ PURE LIFE (50cl),

CRISTALINE GAZEUSE (50cl),

PEPSI, PEPSI zéro sucres, 7 UP,

SCHWEPES AGRUM,

LIPTON ICE TEA,

OASIS TROPICAL,

ORANGINA, DIABOLO,

SIROP À L'EAU, CIDRE,

VIN AU PICHET,

(Communauté Européenne - rouge, blanc ou rosé)

BIÈRE PRESSION PELFORTH

(ou Affligem avec un supplément de 1€)



¹ produit décongelé

DÉLICE
COCO ANANAS



Formule SCOTT 26[€]90

1 ENTRÉE
AU CHOIX + 1 PLAT
AU CHOIX* + 1 DESSERT
AU CHOIX

*SAUF ENTRECÔTE ET KILLER BURGER

Les Accompagnements

AU CHOIX : FRITES, SALADE VERTE, HARICOTS VERTS POÊLÉS OU
POMMES DE TERRE GRENAILLES.

REMPLECEZ VOS FRITES !

LOADED FRIES

Frites nappées d'une sauce
cheddar avec de la poitrine
fumée émincée.



2[€]00

L'assiette de loaded fries
en supplément 4,50€

FRITES DE PATATES DOUCES OU FRITES AU MAÏS



1[€]00

Les sauces au choix 1[€]00

BARBECUE
Au goût fumé.

TEXANE

La sauce au goût d'Amérique !

BÉARNAISE
Spéciale viande rouge.

CIBOULETTE
Servie froide.

CHEDDAR
Crémeuse !

AU POIVRE
La classique.

MEXICANA

Légèrement épicée.



ONCLE SCOTT'S A SÉLECTIONNÉ L'HUILE "EXCELLENCE" DE BORGES® POUR TOUTES SES FRITURES !
HUILE DE QUALITÉ "PREMIUM" COMPOSÉE D'HUILE DE TOURNESOL, DE PEPINS DE RAISIN ET D'OLIVE.



Les Entrées

SAUMON DU COWBOY.....6,90

Saumon fumé sur potato-toast chaud et sauce ciboulette.
"Smoked salmon on hot potato-toast with chive sauce"

FRENCHY'S EGGS4,90

Oeufs mayonnaise maison.
"Eggs with homemade mayonnaise"

TARTE À L'OIGNON FAITE MAISON ...5,30

(contient des lardons)
"Onion tart"



TAQUITOS.....5,80

Préparation faite maison au poulet, avocat, oeuf et tomate roulée dans une tortilla de blé.
"Homemade chicken, avocado, egg, and tomato preparation rolled in a wheat tortilla"

NEW!



Le Poisson et les Salades

SAUMON AUX AGRUMES17,80

Pavé de saumon servi avec une sauce crémeuse aux agrumes (yuzu, mandarine et citron vert) et des frites.
"Salmon with yuzu sauce."

SALADE CAESAR13,90

Salade, croûtons, Parmesan, oeuf, poulet et sauce caesar.
"Salad, croutons, Parmesan cheese, egg, chicken and Caesar dressing."

FISH & CHIPS.....15,90

Filet de colin façon fish and chips très populaire en Amérique du Nord. Servi avec une sauce tartare.



Salade à L'ITALIENNE

NEW!

Salade, melon, jambon de pays, burrata, tomates cerise, basilic, et vinaigrette balsamique-fraise.
"Salad, melon, ham, burrata, cherry tomatoes, basil and strawberry vinaigrette dressing."

14,90€



Les Spécialités

JAMBON GRILLÉ XXL.....11,90
(Env. 200g) "Big grilled ham"

MIXED GRILL.....17,90

Assiette composée d'un onglet de boeuf (env. 80g), d'une côtelette d'agneau (env. 80g), d'une araignée de porc (env. 80g) servie avec des frites.

"lamb chop, a pork spider steak and a beef hanger steak served with fries"



STEAK TARTARE...**NEW!**.....16,90

Haché de boeuf cru VBF coupé au couteau proposé avec des câpres, du persil, de l'échalote et des cornichons hachés accompagné d'un jaune d'oeuf et d'une sauce tartare.
"Raw chopped steak with condiments"

BOURBON BB-Q RIBS.....17,80

Ribs de porc cuisinés au Bourbon.



Fondue NORMANDE

LE PLAT EMBLÉMATIQUE DE TONTON CHANGE !

Tendres lamelles de filet de poulet, jambon cru de pays, jambon blanc, champignons frais, tranches d'andouille de Vire, pommes de terre grenailles, frites et sauce au Camembert, au Livarot AOP et au lard faite maison.

16€
90

NOUVELLE VERSION !

LA POUTINE DE TONTON.....16,70

Spécialité canadienne composée de frites servies avec de l'effiloché de poulet à la sauce BB-Q et aux épices cajuns, sauce Cheddar, crème fraîche, oignon rouge et ciboulette.

"Fries, cooked chicken with BB-Q sauce and cajun spices, Cheddar sauce, cream, chive and red onion".



CAMEMBERT RÔTI.....16,90

Camembert au lait cru AOP rôti crémeux à coeur, servi avec des tranches de jambon, rosette, andouille de Vire, jambon de pays, salade, frites et pommes de terre grenailles.

"Roasted Camembert served with cold meats, salad, fries and potatoes"



Brochette d'onglet

Onglet de boeuf (env. 180g) servi avec des frites.

17^{€*}
90



Pepper STEAK 17[€] 80

Tendre steak de boeuf (env. 180g) nappé de sauce au poivre, servi avec des frites.
"Chopped steak with pepper sauce"



Steak à la 17[€] 80 CHERBOURGEOISE

Tendre steak de boeuf (env. 180g) nappé de sauce au Camembert faite maison, servi avec des frites et 1/2 pomme de terre au four sauce ciboulette maison.
"Chopped steak with homemade Camembert sauce"



Entrecôte

Env. 300gr. *N'entre pas dans la formule Scott.

26^{€*}
90



Les Hamburgers

LE MATCH

**AMERICAN
BURGER**

VS

**HAMBURGER
FRANÇAIS**



Pain brioché aux céréales bio grillées, bacon, steak haché 150g VBF façon bouchère, poitrine fumée, tranche de Cheddar, tomate, salade, moutarde américaine et ketchup.

Hamburger au pain boulanger, steak haché 150g VBF façon bouchère, poitrine fumée, Pont l'Evêque, tomate, salade, sauce burger.

Au choix 15,90€

La Légende

**Big
Cadillac Burger**



Bun moelleux, 2 steaks hachés 125g façon bouchère Black Angus, bacon, oeuf snacké, concombre, tomate, sauce Texane, sauce burger, tranche de Cheddar, pomme de terre au four et salade.

17[€]₈₀

KILLER BURGER

½ KILO DE BOEUF !

Bun moelleux, 4 steaks hachés 125g Black Angus, tranches de Cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce burger et sauce BBQ. N'entre pas dans la formule Scott.

**25[€]
90**



**1 casquette "Oncle Scott's"
ou 1 tee-shirt
"Oublie ton régime"
offert !****

**selon disponibilité



Kids Menu

-12 ANS

€ 8,90

1 plat au choix

UN

Servi avec des frites (5,90€)

QUESADILLAS JAMBON FROMAGE **NEW!**
Galette de blé garnie de fromage fondant et de jambon.

CHIK'N FINGERS

Tendres filets de poulet enrobés d'une panure croustillante.

LA P'TITE FONDUE DE TONTON

Lamelles de jambon, lamelles de filet de poulet, frites et tomates cerises à tremper dans une sauce au Camembert faite maison au Livarot AOP et au lard.

FISH & CHIPS

Filet de colin façon fish & chips.

STEAK HACHÉ

façon bouchère Black Angus 125g

JAMBON GRILLÉ

(Env. 100g)

BOB'S CHEESEBURGER

Steak haché VBF 125g, 1 tranche de fromage, sauce burger, salade et tomate.



1 dessert au choix

(3,20€)

COUPE MGM'S

1 boule de glace vanille avec de la crème Chantilly et des éclats de **IRISIP**.

GLACE SMARTIES POP UP®

GLACE À L'EAU PIRULO MANGO® **NEW!**

GOURDE DE COMPOTE DE POMME

MUFFIN Nutella®



1 boisson au choix

25cl

(1,50€)

PEPSI, PEPSI MAX, 7 UP, DIABOLO, SCHWEPES AGRUM', SIRÓP À L'EAU, ORANGINA, LIPTON ICE TEA, OASIS TROPICAL, JUS DE FRUITS, CRISTALINE GAZEUSE (50CL) OU EAU NESTLÉ PURE LIFE (50CL).



LE SAMÉDI MIDI, LE KIDS MENU
EST À MOITIÉ PRIX!
(1 ENFANT PAR ADULTE)

SCOTT
ADORE
LES DESSINS!
N'OUBLIE PAS D'INSCRIRE TON PRÉNOM



GOBELET RÉUTILISABLE
ONCLE SCOTT'S
OFFERT

AVEC TON KIDS MENU !

ONCLE
SCOTT'S



Oncle Scott's, une histoire hors du commun !

“LORSQU'UN NORMAND RENCONTRE UN AMÉRICAIN AU MISSISSIPPI !”

En mars 1996, Laurent vend la petite maison qu'il possède en Normandie pour investir dans une gérance de bar à Cherbourg. Mais avant cela, il souhaite réaliser son rêve : Découvrir l'Amérique.

Arrivé à New-York, Laurent décide d'aller à la rencontre des cowboys. Sur la route du Texas, le jeune français est terrassé par une forte fièvre. En s'arrêtant sur un parking d'autoroute pour se reposer, il rencontre Scott, un cowboy plus vrai que nature.



Voyant Laurent malade, celui-ci l'invite chez lui pour qu'il se repose. Ils resteront ensemble 3 jours. Durant ces 3 jours, Scott emmena Laurent dans divers restaurants et bars Country, du côté de Vicksburg dans le Mississippi.

Un an plus tard, en juillet 1997, la gérance du bar s'arrête et Laurent a tout perdu. Il se retrouve au RMI, sans un centime en poche et sans Nathalie, sa petite amie....

Afin de sortir de cette épreuve, Laurent part en Angleterre et devient plongeur dans un restaurant. Au bout de 4 mois, il renoue avec Nathalie et ensemble, ils décident de se donner une nouvelle chance. Le "frenchy" rentre donc en France retrouver sa copine et malgré ses "poches vides", entreprend d'ouvrir un restaurant. Même sans argent, il n' imagine pas que c'est impossible, c'est pour ça qu'il y croit !

Le thème du restaurant ne sera pas compliqué à trouver. Laurent imagine un restaurant généreux et accueillant, à l'image de son ami américain Scott : prenant des idées deci delà de ce qu'il avait vu dans le Mississippi.

En décembre 1998, le premier restaurant Oncle Scott's ouvre ses portes à Tourlaville, près de Cherbourg, et remporte un énorme succès.

Un an plus tard, Laurent et Nathalie se marient à Las Vegas et Scott fut leur témoin !

Aujourd'hui, Oncle Scott's est devenu un groupe d'une vingtaine de restaurants, employant près de 300 personnes.

Ce jour de mars 1996 fait que vous êtes là aujourd'hui, à lire cette histoire d'amitié. Merci à vous d'y participer et comptez sur Oncle Scott's pour les 20 prochaines années !

