COUNTRY RESTAURANT



WOODFORD RESERVE STRAIGHT BOURBON WHISKEY





TASTE ANOTHER SIDE OF JACK

BEST SERVED WITH LEMONADE & FRIENDS



AUTHENTIQUE AMERICANA



On a rien trouvé de mieux pour garder les amis à table!



ABOISSONS FRAÎCHES















PEPSI	3,90
PEPSI zéro sucres	3,90
7 UPVERRE	3,90
LIPTON ICE TEA	3,90
ORANGINA	3,90
SCHWEPPES AGRUM	3,90
OASIS TROPICAL	3,90
JUS DE FRUITOrange, ananas ou pomme	3,90
DIABOLO	3,90
SIROP À L'EAU	2,50

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

S. PELLEGRINO 50d3,50

S. PELLEGRINO 1 litre4,50

VITTEL 1 litre3,90

NESTLÉ	Pure Life 50d	1,50
CRISTAL	INE 50d	1,50
Gazeuse		



Vittel

— BIÈRES PRESSION

PELFORTH BLONDE

PETITE 25d		3,70
MOYENNE 33d		4,30
GRANDE 50d	PFI FORTH	6,80
ENORME 1 litre	ANADAS DANALI AND DANALISM	10,00

BIÈRES BOUTEILLES —



PETITE 25clA 11190	4,70
	CONTRACTOR OF PARTY AND ADDRESS OF THE PARTY A
GRANDE 50cl	8,00 D

		NEW METALON
PETIT 25d		4,90 N8,50
CDAND FOL	PICO	O EA
GRAND 50d .		

DESP	ERADOS :	33d	4,90
LAGU	NITAS IP	A 33d	5,95
HEINE	EKEN O.O.		4,50
MORT	SUBITE	KRIEK 33dl	5,50
MORT	SUBITE	W HITE 33d	5,50





SCARTEDESVINS



ZINFANDEL - CALIFORNIE NEW! SUN GATE



Vin rouge aux tanins fins et ronds, aux parfums de café, de mûre, de petits fruits rouges et notes grillées. LA BOUTEILLE 75d.....19,70

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 75d.....18,00

ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP LES JAVEAUX

Explosion de fruits, un vin rond aux tanins fondus! LA BOUTEILLE 75d......21 LE VERRE 12d......4,5

PUISSEGUIN ST ÉMILION AOP CHAMPS D'ÉLISE

D'un fruité intense aux tanins soyeux, un vin parfait pour accompagner les repas et plaire au plus grand nombre. LA BOUTEILLE 75d......25,00 LE VERRE 12d......5.50

CABERNET D'ANJOU AOP **DOMAINE DE TERREBRUNE**

Vin rosé demi-sec frais au parfum de framboise et groseille. LA BOUTEILLE 75cl......16,50 LE VERRE 12d......3,50

ÉCONOMISEZ L'EAU, BUYEZ DU VIN!

CÔTES DE PROVENCE AOP VALADAS

D'une couleur intense, claire et légère, ce vin rosé est un vin avec une belle fraicheur. LA BOUTEILLE 75d......19,90 LE VERRE 12d......4,20

CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC ALBRIÈRES

Vin blanc aux notes grillées et florales, sur le fruit et la fraîcheur! LA BOUTEILLE 75cl......16.50 LE VERRE 12d......3,50

CÔTEAUX DE L'AUBANCE AOC L'ORANGERIE

Vin blanc moelleux qui se distingue par sa suavité en bouche et ses arômes de fruits exotiques et de pêche. LA BOUTEILLE 75CL.....23,50 LE VERRE 12d......4

VALADAS RANGER EMBRERRUNE

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 75d......19,00

LE JOUR DE VOTRE ANNIVERSAIRE,

*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.

Rouge', blanc ou rosé

PICHET 1/4 I......3,90 1/216,80

Vin de la Communauté Européenne



POUR IE DE PLUS, 3,90	
KIR 10d	WJACK DANIEL'S OLD N°7 4d
KIR NORMAND 10cl	BALLANTINE'S FINEST 4cl
COUPE DE BULLES 10d3,90	JAMESON Irish whiskey 4d5,50
«La petite bulle» brut cuvée privée Bouvet-Ladubay.	CHIVAS REGAL 12 ANS 4d6,20 Blended scotch whisky.
BULLES ROYALES 10cl	Jack daniel's Old N°7 filtré 2 fois au charbon de bois d'érable.
LA PETITE BULLE bouteille 75d19,00 Vin mousseux brut cuvée privée Bouvet-Ladubay.	WOODFORD RESERVE 4cl
Moelleux4,80 VIN ROSÉ 12d	Assemblage de Jack Daniel's Rye whiskey, de Jack Daniel's Tennessee whiskey et Jack Daniel's american malt whiskey. (50% vol.)
	WJACK DANIEL'S BONDED 4d7,50
TEQUILA SUNRISE 12cl TEQUILA	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.)
LE SCOTTY 15cl	BENRIACH THE SMOKY TEN 4cl
ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12d2,90	Single Barrel Select est un Tennessee Whiskey à la saveur
MARTINI (rouge ou blanc) 5cl	unique. Seul un fût sur 100 est sélectionné par le Master Distiller pour être un Single Barrel. (45% vol.)
PORTO SANDEMAN RUBY 10d4,50	L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
SUZE 5cl (avec ou sans cassis)3,30	
PICON BIÈRE 25d PICON4,90	







PIÑA COLADA......6,00

Volcan de senteurs aux délicieuses coulées de coco, ananas et crème sur un versant de Rhum 🜗

ZOMBIE......6,00

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

COLT & Finds Margaritta6,00

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

STRAWBERRY

Margarita......6.00 La Scott&Friend's margarita avec du sirop de fraise.

MOJITO......6,00

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

SEX ON THE BEACH6,00

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

a Palita



PASSION TROPIC......4,90

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

SAND ISLAND4,90

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

MAGIC AMAZON4,90

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

COCO LADA......4,90

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

VIRGIN MOJITO

La version du Mojito sans alcool.



中国国家第二十四十

AU CHOIX: RICARD, BABY BALLANTINE'S FINEST, KIR, KIR NORMAND, ROSÉ PAMPLEMOUSSE OU COCKTAIL SANS ALCOOL «LE SCOTTY»

11'80 AVEC 1 BOISSON 25CL

1 plat au choix'

ENTRE

ENTRÉE DU JOUR Du lundi au vendredi.

OEUF COCOTTE
Au chorizo et champignons.



NEW! TARTE À L'OIGNON Faite maison. Contient des lardons.

OEUFS MAYONNAISE
Mayonnaise maison. UFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

PLAT DU JOUR Du lundi au vendredi.

CROISSANT AU JAMBON
À la béchamel maison, servi avec des
frites et de la salade.

JAMBON GRILLÉ XXL 200g

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.



NEW!

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.

BB-Q BURGER

Steak haché 125g façon bouchère Black Angus, salade, tomate, tranche de Cheddar et sauce BB-Q.

CRUNCHY CHICKEN BURGER
Hamburger avec des tendres filets de poulet enrobés d'une
panure croustillante, tranche de Cheddar,
salade tomate et sauce burger.





FERIE



14'80 AVEC 1 BOISSON 25C 1 entrée et 1 plat* ou 1 plat* et 1 dessert

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

- BDESSERTS

DESSERT DU JOUR Du lundi au vendredi.

MOUSSE AU CHOCOLAT Faite maison.

VIE! AU NOIX DE PECAN NEW!

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.

CRUMBLE AUX POMMES Servi tiède avec une boule de glace vanille.

GAUFRE CHANTILLY Sauce chocolat maison.

BRIOCHE À MOITIÉ PERDUE 1/2 tranche de brioche¹ perdue avec 1 boule de glace vanille et topping caramel.

BOISSONS,

EAU NESTLÉ PURE LIFE (50d), CRISTALINE GAZEUSE (50d), PEPSI, PEPSI zéro sucres, 7 UP, SCHWEPPES AGRUM, LIPTON ICE TEA, OASIS TROPICAL,

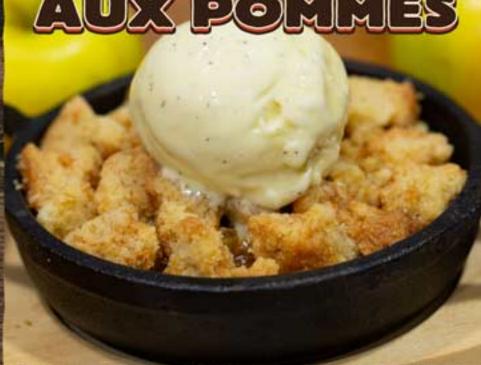
> ORANGINA, DIABOLO, SIROP À L'EAU, CIDRE,

VIN AU PICHET, (Communauté Européenne - rouge, blanc ou rosé)

BIÈRE PRESSION PELFORTH (ou Affligem avec un supplément de 1€)







Env. 180g. Servie avec de la sauce aux cornichons et un écrasé de pommes de terre. (N'entre pas dans les formules du midi)

FORMULE SCITZ55

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

*Supplément pour les BB-Q ribs, le faux-filet et le Big Cadillac Burger

- GACCOMPAGNEMENTS --

AU CHOIX : FRITES, SALADE VERTE, HARICOTS VERTS POÊLÉS OU ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE NEW!

REMPLACEZ VOS FRITES!

LOADED FRIES

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

200

L'assiette de loaded fries en supplément 4,50€ FRITES DE PATATES DOUCES





SAUCE BARBECUE Au goût fumé.

> AU POIVRE La classique.

TEXANE

La sauce au goût d'Amérique!

BÉARNAISE Spéciale viande rouge.

CIBOULETTE Servie froide.

CHEDDAR

Crémeuse!

SCOTT'S
Sauce au fromage et...
C'est un secret!

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 PÉPINS DE RAISIN ET D'OLIVE.



MENTRÉES

SAUMON DU COWBOY6,90

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

TARTE À L'OIGNON FAITE MAISON.......5,30

(contient des lardons) 'Onion tart"

FRENCHY'S EGGS4,90

Oeufs mayonnaise maison. "Eggs with homemade mayonnaise"

BEEF QUESADILLAS......5,80

Préparation au boeuf haché épicé cuisiné avec des poivrons, des oignons et des tomates servie dans une tortilla de blé et accompagnée de salade.

"Spicy ground beef cooked with peppers, onions and tomato served in a tortilla with salad"



EPOISSONS ET SALADES



de terre.

GRILLED SALMON.....16,90 Pavé de saumon grillé servi avec un écrasé de pommes

"Salmon steak with mashed potatoes"



COBB SALAD14,90

Salade emblématique des usa composée de filet de poulet, salade, avocat, tomates cerises, mais, oeuf, bacon, bleu d'Auvergne, oignons rouges et vinaigrette. "salad, cherry tomatoes, avocado, chicken, corn, egg, bacon, blue cheese, red onions and vinaigrette



KENTUCKY FRIED SALAD14,90

Tendres filets de poulet enrobés et épicés, Emmental, éclats de noisettes, tomates cerises, mais, carottes râpées, salade et vinaigrette.

"Fried chicken, salad, tomato, nuts, corn, grated carrots and cheese"



- ESPÉCIALITÉS DE TONTON -

ASSIETTE CALIFORNIENNE14,90

Steak haché 150g VBF Charolais façon bouchère, tranche de Cheddar, sauce burger, sauce texane et potato-toast, servi avec des frites et 1/2 pomme de terre au four sauce ciboulette.

"Chopped steak on potato-toast and tomato sauce"

poitrine de porc snackée, champignons frais, frites, sauce au Camembert, au Livarot AOP et au lard faite maison. "Norman traditional dish with chicken, smoked ham, mushrooms served with fries and a local homemade cheese sauce"



Généreusement servie (env. 180g) avec un écrasé de pommes de terre et une sauce aux cornichons. "Beef tongue and pickles sauce with mashed potatoes"



CAMEMBERT RÔTI15,90

Camembert rôti crémeux à coeur, servi avec des tranches de jambon, rosette et chorizo, de la salade, des cornichons et des pétales de pommes de terre frites.

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



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".





Pizza sur une base de tortilla de blé, sauce texane, Cheddar, mozzarella, chorizo, bacon, oignon rouge et tomates cerises.





Notre célébre spécialité est de retour! des oignons et des tomates, nappée de sauce fromagère.

PIÈCE DE BOEUF.....16,80

À LA CHERBOURGEOISE

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



au poivre et servi avec des frites.

"Beef steak served with sauce pepper and fries"



Assiette de frites servie avec du boeuf haché épicé cuisiné avec des poivrons, "Fries with cooked beef and cheese" BBQ RIBS......18,90









- HAMBURGERS -



Bun moelleux, 2 steaks hachés "smash", 2 tranches de Cheddar, poltrine de boeuf fumée, sauce aux oignons caramélisés faite maison, sauce BB-Q, tomate, cornichons et salade.



SCOTT'S BURGER

Bun moelleux, tendre filet de poulet enrobé d'une panure croustillante, 2 tranches de Cheddar, politrine de boeuf fumée, sauce aux oignons caramélisés faite maison, sauce BB-Q, tomate, cornichons et salade.



BREAKFAST

L'incroyable nouveau hamburger de Scott!

Au croissant pur beurre surmonté d'un oeuf snacké, smash steak, bacon, cheddar, salade et une sauce secrète inimitable.



ORLANDO'S BURGER

Pain brioché aux céréales bio grillées, bacon, steak haché 150g VBF Charolais façon bouchère, tranche de Cheddar, tomate, salade, sauce burger,

tranche de Cheddar, tomate, salado olgnon et sauce bb-q.



Hamburger au pain brioché bio aux céréales grillées, steak haché 150g VBF Charolais façon bouchère, fromage à raciette, compotée d'oignons, cornichons, tomate, salade, sauce raciette et crispy onions.





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. (*supplément de 3€ pour la formule Scott)



FRITES DE PATATES DOUCES
OU FRITES AU MAÏS

ALLER BURGER

1/2 KILO DE BOEUF!

Bun moelleux, 4 steaks hachés 125g Black Angus, tranches de Cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce burger, sauce BBQ et sauce aux oignons caramélisés faite maison.

N'entre pas dans la formule Scott.



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

Offert V

**selon disponibilité

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 ca 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!



