

LES TAPAS À PARTAGER !

PANIER DE SAISON - 14,5€

Carottes, Tomates cerises, Concombres, Radis, Guacamole, Mayonnaise au curry, Crème ciboulette

PANISSE PROVENÇALE - 13,5€

Frites de pois chiche, Guacamole, Cream cheese, Tapenade de kalamata

WRAP AU CURRY - 10€

Poulet, Curry Madras, Cheddar, Crème

PLANCHE DE FROMAGES - 16€

Gouda pesto verde, Le Fleuri de Rosheim, Tomme de brebis raffinée, Toasts de Chèvre chaud

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 15,5€

Jambon aux herbes, Chorizo Cular, Speck, Beurre Demi-sel, Cornichons, Toasts

PLANCHE MIXTE - 17€ ♥

Assortiments de fromages et de charcuterie, Toasts

TENDERS DE POULET 4 PIÈCES - 9,5€

Mayonnaise au Curry rouge

LES HUÎTRES

Les 6 : 14€

Les 9 : 17€

Les 12 : 23€

CAMEMBERT RÔTI À LA TRUFFE - 12€ ♥

Accompagné de Toasts

BOL DE FRITES FRAÎCHES - 7€

Sauce au choix

♥ : Nos coups de cœur du moment

ENGLISH MENU
ON OUR WEBSITE



LES POISSONS

FILET DE BAR - 16€ ♥
Poêlée de légumes ou Riz,
Sauce vierge, Croûtons au thym

SAUMON PAPILLON - 17€
Condiment mangue-passion
Riz noir ou Pommes de terre grenailles

FISH AND CHIPS - 14,5€
Frites fraîches, Sauce tartare

BURGERS & BAGELS

BACON BURGER - 18,5€ ♥
Bun aux graines, Steak haché façon bouchère,
Cheddar, Bacon, Oignons confits, Pomme rösti,
Salade, Sauce barbecue, Frites fraîches

DOUBLE CHEESEBURGER - 19,5€
Bun aux graines, Steak haché façon bouchère x2,
Cheddar, Oignons confits, Salade, Frites fraîches

TRUFFLE BURGER - 19,5€
Bun aux graines, Steak haché, Cheddar, Oignons
confits, Salade, Crème de truffe, Truffe fraîche,
Frites fraîches

PULLED PORK BURGER - 18€ ♥
Bun aux graines, Pulled pork,
Cheddar, Oignons confits, Salade,
Sauce barbecue, Frites fraîches

BAGEL SAUMON - 19€
Bagel au sésame noir, Saumon fumé, Pickles
d'oignons, Arilles, Salade, Guacamole,
Cream cheese, Frites fraîches

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE (+3€) :
Frites fraîches, Haricots verts,
Poêlée de légumes, Riz noir, Fusilli
Pommes de terre grenailles, Salade

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE (+1€) :
Camembert, Poivre, Béarnaise, Roquefort,
Gorgonzola, Tartare, Mayonnaise maison,
Mayonnaise Curry, Sauce truffe (+2)

SUPPLÉMENTS PLATS :
Truffe fraîche (+6€), Parmesan (+1,5€)

LES VIANDES

TARTARE DE BOEUF 180G - 17€ ♥
Câpres, Cornichons, Échalotes,
Jaune d'œuf, Worcestershire sauce
Tabasco, Ketchup, Frites fraîches

STEAK HACHÉ DE BOEUF 150G - 13,8€
Frites fraîches, Salade (Œuf au plat +1€)

LE CARPACCIO ITALIEN - 16€ ♥
Rond de gîte, Tomates confites, Parmesan,
Pesto vert, Crème balsamique noire, Frites fraîches

ENTRECÔTE GRILLÉE 300G - 28,5€
Frites fraîches, Salade, Sauce au choix

LE POULET EN BROCHETTE - 16,5€
Blancs de poulet marinés aux épices,
Poivrons rouges, Riz noir vinaigré

TRAVERS DE PORC - 22€
Travers de porc marinés cuits 14h,
Huile de Sésame, Soja, Miel, Ail, Thym,
Sauce barbecue, Frites fraîches

L'ONGLET DE BOEUF 21€
Onglet de bœuf en basse température,
Frites fraîches, Salade, Sauce au choix

FILET DE BOEUF ROSSINI 180G - 29,5€ ♥
Foie gras poêlé, Jus de bœuf glacé,
Frites fraîches

CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK - 85€ ♥
À PARTAGER
Garniture au choix x2, Sauce au choix x2

MENU ENFANT - 10ANS - 11€

STEACK HACHÉ
ou POISSON PANÉ
ou TENDERS DE POULET •
+
1 GARNITURE AU CHOIX

1 BOULE DE GLACE
vanille, chocolat ou fraise •
ou
1 CRÊPE AU SUCRE

1 BOISSON AU CHOIX
Sirop à l'eau,
Diabolo,
Coca-Cola

LES COUPES GLACÉES

LE COLONEL 3 boules de sorbet citron vert, Vodka, Cigarette russe	9€
LA DAME BLANCHE 3 boules de glace vanille, Meringue, Sauce chocolat, Chantilly, Cigarette russe	9€
LA FRAISE MELBA 2 boules de sorbet fraise, 1 boule de glace vanille, Coulis de fruits rouges, Chantilly, Cigarette russe	8,5€
LE TOUT CHOCOLAT 3 boules de glace chocolat, Sauce chocolat, Chantilly, Cigarette russe	9€
LE CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules de glace café, Sauce café, Chantilly, Cigarette russe	9€
LA NORMANDE 3 boules de sorbet pomme verte, Calvados, Cigarette russe	9,5€
LA GOURMANDE 2 boules de glace cookie, 1 boule de glace caramel beurre salé, Coulis de caramel, Sauce chocolat, Amandes caramélisées, Chantilly, Cigarette russe	9,5€

Supplément coulis : 2€

LES CRÊPES

Sucre	4,7€	Nutella	5,3€
Confiture Fraise - Abricot	4,9€	Caramel au beurre salé	5,3€
Chocolat	5,3€	*Supplément Chantilly 1,50€*	

LES GLACES

1 boule 3€ 2 boules 6€ 3 boules 8€

LES PARFUMS

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron Vert, Cookie, Café,
Caramel beurre salé, Poire, Passion, Pomme Verte,
Fruits du Soleil (Ananas, Goyave, Orange Sanguine, Banane, Fruit de la passion),
Fruits rouges (Framboise, Cassis, Myrtille, Fraise des Bois, Fraise)

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne « Mercier Blanc de Noirs » 10cl	12€
Piscine de Champagne « Mercier Blanc de Noirs » 13cl	14€
Ricard / Pastis 2cl	4,5€
Suze 4cl	5€
Kir Cassis, Pêche, Mûre, Framboise 12,5cl	5€
Martini Bianco / Rosso 6cl	5,5€
Porto Rouge « Taylor's 10 ans » 6cl	7,5€
Porto Blanc « Taylor's Fine White » 6cl	6,5€
Americano Maison 12cl	9€
Campari 6cl	6€

LES BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Gallia Coq d'habitude Blonde, Légère, Savoureuse	4,5€	8,5€
Ciney Blonde, Abbaye, Belge	4,5€	8,5€
Lagunitas Blonde, IPA, Amère	5€	9€
Bière du Moment	5€	9€
Monaco	4,5€	8,5€
Panaché	4,5€	8€
Picon Bière	5€	9€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl	6,5€
Mort Subite Kriek 33cl	6,5€
Mort Subite Witte 33cl	6,5€
Corona 35,5cl	6,5€

LES CIDRES

Cidre Goëllan « Nouvelles couvées »	6,5€
<i>au choix : Brut Bio, Rosé</i>	

LES SANS ALCOOLS

Heineken 0.0° <i>bière sans alcool 33cl</i>	6€
Tanqueray 0.0° <i>gin sans alcool 4cl + soft</i>	7€

LES CRÉATIONS - 12€

- 16CL -

LE TOURISTE MULE

Rhum Eminente Ambar Claro, Citron vert,
Ginger Beer, Sirop de poire

LE GLOBE TROTTER (+1€)

Amaretto, Liqueur St-Germain,
Jus de goyave, Rhum brun, Champagne

LE CONQUÉRANT (+1€)

Vodka Grey Goose Berry Rouge,
Liqueur de Chambord, Limonade,
Wedge de citron vert

UN DOUX SOUVENIR

Gin Tanqueray, Cointreau, Miel,
Purée fraise, Jus de citron jaune,
Blanc d'œuf, Angostura

LE PÉRIPLE

Rhum Bacardi Carta Oro, Jus d'ananas,
Miel, Purée de passion, Jus de citron vert,
Sirop d'orgeat

LE PASSANT

Vodka, Cognac Hennessy VS,
Jus d'ananas, Sirop de poire,
Feuilles de menthe

LAISSE-MOI T'AIMER

Vodka, Cointreau, Jus de cranberry,
Purée de framboise, Jus de citron vert

LE BAROUDEUR

Rhum Diplomático, Jus d'ananas,
Sirop de mangue, Citron vert

LE ROUTARD

Gin Mare, Purée de framboise,
Jus d'Ananas, Sirop de pamplemousse

LE TOURISTE

Vodka, Jus de goyave, Citron vert
Purée de passion, Ginger beer

LES MOCKTAILS - 7,5€

- 16CL -

L'ESTIVANT

Jus d'orange, Jus de cranberry, Purée de pêche, Citron jaune

LE VISITEUR

Gin Tanqueray 0.0, Jus de cranberry,
Jus d'ananas, Purée de passion

VALINCO

Purée de fraise, Jus d'ananas, Jus de cranberry,
Extrait de concombre, Feuilles de menthe

LE SAC À DOS

Jus d'ananas, Limonade, Sirop de pomme, Feuilles de menthe

LE VOYAGEUR

Jus de goyave, Jus d'ananas, Purée de framboise,
Sirop de mangue

CHOISIR C'EST RENONCER

Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de goyave,
Citron jaune, Sirop de cassis

LES CLASSIQUES - 9€

- 16CL -

NEGRONI

Gin Tanqueray, Campari, Martini rouge, Zest orange

SEX ON THE BEACH

Vodka, Liqueur de pêche, Jus d'ananas, Jus de cranberry

PALOMA ♥

Tequila Don Julio blanco, Soda Pamplemousse,
Jus de citron vert, Sirop de sucre

AMARETTO SOUR

Amaretto, Blanc d'œuf, Sucre liquide, Citron jaune, Angostura bitters

GIN BASIL SMASH ♥

Gin Tanqueray, Sucre liquide, Citron jaune, Feuilles de basilic

MOSCOW MULE

Vodka, Citron vert, Ginger beer

EXPRESSO MARTINI (+1€)

Vodka, Espresso, Kahlua, Sucre liquide

MARGARITA

Tequila Don Julio blanco, Cointreau, Sucre liquide, Citron vert, Salt rim

PORNSTAR MARTINI (+1€) ♥

Vodka, Passoa, Vanille, Purée de passion, Citron vert,
Champagne shot, Fruit de la passion

CAIPIRINHA ou CAÏPIROSKA

Cachaça ou Vodka, Sucre liquide, Citron vert

+1€ : purée fraise - framboise - passion

MOJITO

Rhum Bacardi Carta Oro, Sucre liquide, Citron vert, Feuilles de menthe, Perrier

+1€ : purée fraise - framboise - passion

LA SUITE... - 9€

- 16CL -

SPRITZ

Apérol, Prosecco, Perrier, Orange slice

ST GERMAIN SPRITZ (+1€)

Liqueur St-Germain, Prosecco, Perrier, Wedge de citron

PIÑA COLADA

Rhum Bacardi Carta Oro, Jus d'ananas, Vanille, Purée de coco

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Jus de cranberry, Citron vert

CUBA LIBRE

Rhum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, Citron vert

GIN FIZZ

Gin Tanqueray, Citron jaune, Sucre liquide, Perrier

LONG ISLAND (+1€)

Vodka, Gin Tanqueray, Rhum Bacardi Carta Oro, Téquila Don Julio blanco, Cointreau, Coca-Cola, Citron jaune

LES VIRGINS - 8€

- 16CL -

VIRGIN MOJITO

Perrier, Citron vert, Sucre liquide, Feuilles de menthe

VIRGIN MOJITO PASSION ou FRAISE ou FRAMBOISE

Perrier, Purée de fruits, Citron vert, Feuille de menthe

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, Purée de coco, Vanille

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

	VERRE 15CL	BOUTEILLE 75CL
Bourgogne Chardonnay AOP La Chablisienne - 2023 Intense, Frais, Équilibré	6,5€	29€
Chablis AOP « Le Finage » La Chablisienne - 2023 Frais, Fruité, Équilibré	8€	39€
Mâcon-Solotr�-Pouilly Jean Loron - 2020 Sec, Minéral, Vif	-	39€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « La Quarpande » Nuiton-Beaunoy - 2022 Aromatique, Floral, �quilibr�	-	47€
Bourgogne Chardonnay François Carillon - 2020 �nergique, Agrumes, Floral	-	54€
Bourgogne Aligoté « Raisins Dor�s » Michel Lafarge - 2020 �nergique, Agrumes, Floral	-	38€
Bourgogne « Le Clos du Château » Domaine de Montille - 2020 Frais, �quilibr�, Persistant	-	75€
Bourgogne Chardonnay Dominique Lafon - 2022 Fruité, Gourmand, Dense	-	63€
Auxey-Duresses 1�r Cru « Climat du Val » Vaudoisey-Creusefond - 2023 Frais, Soyeux, Minéral	-	69€
Chablis Roland Lavantureux - 2022 Onctueux, Fruits à chair blanche, Amandes	-	46€
Côte de Beaune « Les Pierres Blanches » Domaine de La Vougeraie - 2021 Onctueux, Agrumes, Floral	-	85€
Fixin « Champs des Charmes » Domaine Berthaut-Gerbet - 2023 Droit, Minéral, �l�gant	-	98€
Chablis Grand Cru Vaud�sir Roland Lavantureux - 2022 �l�gant, Généreux, Minéral	-	110€

LOIRE

Sauvignon « Petit Lieu Dit » - 2024 Frais, Agrumes, Floral	6€	26€
Pouilly-Fumé « Le Tronsec » Joseph Mellot - 2024 Minéral, Frais, Persistant	8€	39€
Sancerre « Les Ormeaux » Joseph Mellot - 2024 Fruité, Floral, Sauvignon	7,5€	38€
Chenin Coteaux de l'Aubance « l'Orangerie » - 2024 Frais, Fruité, Moelleux	6,5€	31€
Le « S des Po�te » Domaine Les Po�te - 2023 Tension, Agrumes, Minéral	-	37€
Muscadet Château La Guipi�re « Cru Goulaine » - 2020 �l�gant, Complexe, Minéral	-	42€

RHÔNE

Crozes-Hermitage Domaine Les Terriens - 2023 Floral, Fruité, Textur�	-	47€
Saint-Joseph Stéphane Montes - 2023 Onctueux, Aromatique, Salin	-	75€

CORSE

Chioso Novo Vaccelli - 2021 Fraicheur, Agrumes, épices douces	-	138€
Quartz Vaccelli - 2022 Fraicheur, Agrumes, épices douces	-	120€

LES GRANDS CRUS BLANCS

BOURGOGNE

	BOUTEILLE 75CL
Meursault « les Chevali�res » Xavier Monnot - 2022 Onctueux, Fruits à chair blanche, Amandes	128€
Saint-Aubin 1er Cru « Les Murgers des Dents de Chien » Joseph Colin - 2021 Cisel�, Minéral, Persistant	180€
Puligny-Montrachet « 1�r Cru La Garenne » Domaine de Montille - 2022 �l�gant, Minéral, Vibrant	290€
Bourgogne Chardonnay « Roc Bre�a » Théo Dancer - 2022 Soyeux, Tanins fins, Acidité �quilibr�e	122€
Beaune « Clos des Aigrots » Domaine Michel Lafarge - 2021 Minéral, Fruité, Persistant	165€
Meursault Les Narvaux Dominique Lafon - 2022 Frais, �quilibr�, Belle longueur	185€
Chassagne-Montrachet Jean Claude Ramonet - 2020 Belle Longueur, Charmeur, Agrumes, Floral	210€
Meursault « Clos de la Barre » Comtes Lafon - 2019 Onctueux, Fruits à chair blanche, Amandes	340€
Corton-Charlemagne Grand Cru De Montille - 2021 Ample, Puissant, Belle longueur	410€
Meursault Ballot-Millot - 2022 Aromatique, Minéral, �quilibr�	170€
Chassagne-Montrachet Alex Moreau - 2021 Précis, Agrumes, Floral	185€

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

	VERRE 13CL	BOUTEILLE 75CL
Margaux « D » de Dauzac - 2022 Ample, Délicat, Gourmand	7€	31€
Saint-Estèphe Château l'Insouciance - 2019 Riche, Puissant, Tanins savoureux	-	39€
Saint-Émilion Grand Cru Château Simard - 2017 Souple, Élégant, Fruité	-	55€
Le Pauillac Cuvée Chai Mica - 2015 Tannique, Fruits noirs, Violette	-	60€
Le Pauillac Cuvée Chai Mica Jéroboam - 2015 - 300cl Tannique, Fruits noirs, Violette		300€

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir « Grand Chaliot » Hubert Lignier - 2020 Léger, Fruits rouges, Poivré	-	65€
Marsannay « Clos du Roy » René Bouvier - 2020 Gourmand, Fruits rouges, Notes d'épices	-	94€
Bourgogne « Minima » Jean-Louis Trapet - 2020 Intense, Fruits rouges, Notes d'épices	-	48€
Mercurey Domaine M. Juillot - 2024 Frais, Généreux, Floral	8€	44€
Marsannay « Les Longeroies » Denis Mortet - 2021 Gourmand, Élégant, Expressif	-	110€
Fixin Domaine Berthaut-Gerbet - 2023 Croquant, Structuré, Épicé	-	92€
Marsannay « Les Longeroies » Bruno Clair - 2022 Fruité, Élégant, Raffiné	-	95€

LOIRE

Saumur Champigny « l'Amarante » Domaine Fouet - 2023 Souple, Fruité, Expressif	6,5€	29€
Sancerre Domaine Vacheron - 2023 Tendre, Épicé, Fruité	-	56€
Chinon « Vieilles Vignes » Philippe Alliet - 2021 Souple, Fruits noirs, Notes d'épices	-	43€

RHÔNE

Plan de Dieu AOP « CJVT » - 2024 Soyeux, Fruité, Épicé	6€	27€
Saint-Joseph « Tildé » Pierre-Jean Villa - 2022 Complexe, Profond, Équilibré	-	80€
Saint-Joseph « Préface » Pierre-Jean Villa - 2023 Gourmand, Épicé, Équilibré	-	89€
Fleurie Lafarge Vial - 2020 Léger, Fruits rouges, Poivré	-	57€

LANGUEDOC-ROUSILLON

Pic Saint Loup AOP « Les Déesses Muettes » - 2023 Fruité, Tanins doux	-	29€
---	---	-----

VIN DE FRANCE

Gamine « Cuvée Chai Mica » Pierre-Jean Villa - 2022 Corsé, Fruits noirs, Notes d'épices	-	42€
Vin de France Domaine Prieuré Roch - 2022 Soyeux, Fruité, Persistant	-	220€
Pinot Noir « Roc Breïa » Théo Dancer - 2022 Cristallin, Belle acidité, Soyeux	-	125€

POUR TERMINER ...

LES MALTS

Ardbeg An Oa	15€
Glenmorangie 14 ans	16€
Cardhu Amber Rock	14€
Talisker Port Ruighe	15€
Oban 14ans	17€
Lagavulin 16ans	25€
Knockando 12ans	13€

VERRE 4CL

LES COGNACS

Hennessy Very Special	13€
Hennessy XO	29€
L.I.P XXO	31€

LES DIGESTIFS

Get 27 6cl	7,5€
Vodka Get 27 10cl	10€
Get 31 6cl	7,5€
Vodka Get 31 10cl	10€
Menthe Pastille 6cl	7,5€
Calvados Château du Breuil 20 ans d'Âge 4cl	14€
« Reserve des seigneurs »	

LES LIQUEURS 6cl

Baileys	7€
Amaretto	7€
Manzana	7€
Kahlua	7€
Limoncello	7€

LES SHOOTERS 2cl

Madeleine Amaretto, Kahlua, Ananas	4€
Kiss Cool Vodka, Get 27	4€
After Eight Baileys, Get 27	4€
Tek'Paf Tequila Don Julio blanco, Sel, Citron	5€

OUVERT 7J/7 DE 10H À 1H

3 BOULEVARD MARÉCHAL LEGLERC, 14000 CAEN

PRIVATISATION SUR DEMANDE

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ   LES TOURISTES CAEN

