

Cocktails

10,00€

Classique :

Mojito, Caïpirinah, Margarita ,Cosmopolitain ,
Cuba libre , Apérol Spritz, Gin Tonic, Pina colada,
Sex on the beach ,Ti punch

Signature :

Moscow mule :

Vodka, Jus de citron vert, Ginger beer

London mule :

Gin, Jus de citron vert, Concombre, Ginger beer

Maitai :

Rhum blanc, Rhum ambré, Orgeat, Cointreau, Citron
vert, Ananas

Dark and stormy :

Rhum épicés, citron vert , Ginger beer

Limoncello Spritz :

Limoncello, Prosecco, Perrier, jus de citron

Bières à la pression



0,25CL 0,50CL

● Cadette Blonde 5°	3,50€	6,50€
● Leffe 6,6°	4,90€	9,50€
● Vedett IPA 5,5°	4,80€	9,40€
● Vedett Blanche	4,70€	9,20€
● Paix dieu 10,0°	5,50€	10,00€
● Chouffe Framboise	4,90€	9,80€

● Panaché.....	3,80€	6,80€
● Monaco.....	4,00€	7,50€
● Embuscade.....	5,00€	9,50€
● Bière blonde picon.....	4,50€	8,90€
● Cadette + Sirop monin.....	4,00€	7,50€

Bière bouteille 33CL

- Bière mort subite rouge.....5,00€
- Bière sans alcool.....5,00€
- Chinquante blonde.....5,00€

Cidre

Shooters

Digestifs

- Cidre locale
- 0,33cl → 6,50€
- 0,75cl → 12,00€

- Vodka
- Rhum
- Get 27
- Get 31
- Bailey's

2cl : 4€

- Get 27/31
- Bailey's
- Limoncello
- Cointreau
- Cognac 10,00€

4cl → 7,00€

Mocktails

8,00€



Spritz 0,0°:

Spritz sans alcool SPRZ, jus de pamplemousse

Virgin Mojito :

Perrier, menthe, citron vert, sirop de rhum

Virgin Colada :

Purée de coco, jus d'ananas, sirop de rhum

Vir' Gin tonic :

Gin sans alcool GNPR , schweppes tonic, citron vert

Brèche Kiss :

Jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, cranberry, sirop de
fraise

Apéritifs

● Pommeau.....	6,00€
● Suze.....	5,00€
● Kir maison.....	5,00€
(pêche, cassis, mûre) 12cl	
● Kir au crémant 12cl.....	8,00€
● Crémant d'Alsace	7,00€
● Martini blanc/rouge 4cl.....	5,00€
● Ricard.....	4,00€
● Whisky jameson.....	7,50€

Spiriteux

Gin

Larrios.....	6,00€
Hendrick's.....	8,00€
Bombay Sapphire...	8,00€

Vodka

Eristoff.....	6,50€
Absolut.....	7,00€
Belvedere.....	9,00€

Rhum

Havana 3 ans.....	6,50€
Havana especial....	7,00€
Diplomatico.....	9,00€

Whisky

Jameson.....	7,50€
Ballantine's.....	6,50€
Chivas 12 ans.....	10,00€

Divers

Téquila.....	6,50€
Cachaça.....	6,50€
Calvados.....	10,00€
Cognac.....	10,00€



Prix de vente TTC service compris . L'alcool est dangereux pour la santé

A PARTAGER...OU PAS

Grignotages salés



- Bolée de frites..... 5,00€
- Chips tortillas et son guacamole..... 5,00€
- Camembert d'Isigny rôti nature 10,50€.....miel et thym 11,50€
- Croque monsieur..... 9,90€
- Planche mer : huîtres, bulots, crevettes, rillettes de poisson..... 25,00€
- Planche mixte : Tenders, saucisse, frites et demi camembert rôti..... 25,00€
- Planche de fromages..... 13,00€
- Bolée de bulots (300g) mayonnaise maison..... 9,50€
- 6 huîtres, 12 huîtres, 18 huîtres..... 12/22/30€
- Planche de crevettes (175g) mayonnaise maison..... 12,00€
- Rillettes de thon, ail et fines herbes (90g)..... 8,50€
- Saucisson entier et son beurre d'Isigny..... 7,50€
- Sardines la belle Iloise à l'huile de tournesol (115g)..... 8,50
- Terrine campagne, pomme, foie gras (90g)..... 8,50€
- Terrine campagne au cidre (90g)..... 8,00€
- Rillettes au chorizo (90g)..... 8,00€
- Rillettes du Cotentin (90g)..... 8,00€

Plaisirs sucrés

- Nougat glacé et son coulis de caramel d'isigny.....8,00€

- **Boule de glace : 2,80€**

- Supplément crème fouettée + 1€
- Supplément coulis (caramel/chocolat) : 0,50cts

Parfums : Vanille - fraise -chocolat - caramel - pistache
citron - café

Coupe glacée

- Chocolat liégeois : 1 boule vanille, 2 boules chocolat, Coulis de chocolat, crème fouettée d'isigny 9,50€
- Sunset brèche : Sorbets citron, fraise et glace vanille avec son coulis de fruits rouge, crème fouettée d'isigny 10,00€
- La quinévillaise : 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel, crème fouettée d'isigny, éclats de biscuits de Quinéville 10,00€
- Coeur de brèche : 2 boules de glace fraise, 1 boule de glace vanille, crème fouettée d'isigny 10,00€
- brisures de meringue, coulis de fruits rouges



Entrées

Rillettes de poisson de la brèche*	9,50€
Tenders de poulet croustillants - sauce barcebue ou camembert*	10,00€
6 Huitres de Saint Vaast* +2€	12,00€
Vol au vent du cotentin * +3€	13,50€
Oeuf mimosa à la truffe*	8,90€
Assiette du pêcheur (huitres, bulots et crevettes) *+3€	14,00€
Soupe de poisson de la brèche*	9,90€

Plats

Pasta au boeuf fondant VBF *	18,90€
Fish and chips de la brèche *	17,90€
Burger smash classique sauce cheddar frites VBF 120g*	17,90€
Médailon de lotte rôtie sauce crémant et son écrasé *+7€	24,90€
Cocotte iodée du chef (lotte, langoustine) riz parfumés*+5€	22,90€

Desserts

Assiette de fromages normands d'Isigny *	8,50€
Mousse au chocolat *	8,50€
Tarte rhubarbe *	8,50€
Pomme rotie et sa chantilly d'isigny *	8,50€
Riz au lait et son caramel d'Isigny *	8,50€
Café gourmand*+2€	10,00€
Thé gourmand	12,00€
Shooter gourmand	13,00€
Crémant gourmand	15,00€

Les menus

Le menu

Entrée/Plat/Café

OU

Plat/Dessert/Café

A choisir sur la carte signalée d'une *.

25,00€

Le menu

Entrée/Plat/Dessert/

Café

A choisir sur la carte signalée d'une *.

30,00€

BAMBINO

(max 12 ans).

- 1 sirop à l'eau
- Fish and chips ou steak haché
- Glace ou Pompote

12,00€

poissons pêchés en atlantique nord est zone 27.VII

Liste des allergènes disponibles sur demande



LA CARTE DES VINS



Les vins rouges

IGP Les bras m'en tombent BIO	24,00€
<i>Fruité, léger et gourmand, un parfait vin de copains.....</i>	Le verre 5,00€
A Fleur - AOP Côtes du Rhône - Domaine La Florane	25,00€ TTC
	Le verre 5,50€
Bordeaux supérieur AOP "Château Recougné".....	27,00€ TTC
Chinon AOP "Les Barnabés" domaine Olga Raffault.....	30,00€ TTC
AOP Bourgueil - Loire - Nicolas Grosbois	30,00€
<i>Un cabernet avec une belle texture, très bien équilibré.....</i>	Le verre 7,00€
AOP coteaux bourguignons - Domaine Chardigny	32,00€ TTC
<i>Un gamay qui picote !</i>	Le verre 7,00€

Les rosés

IGP Méditerranée - Les bras m'en tombent.....	20,00€ TTC
<i>Sec et minéral, un joli vin de Provence BIO</i>	Le verre 5,00€
IGP rosé Corse Terra Santa.....	23,00€ TTC
<i>Frais et gourmand.....</i>	Le verre 5,50€
Côtes de Provence AOC "Cuvée Marine".....	28,00€ TTC
Domaine Tour St Honoré	

Les vins blancs

IGP Les bras m'en tombent BIO.....	23,00€ TTC
<i>Assemblage du Rhône, un parfait vin de copains</i>	
AOP Muscadet - Pedrix.....	25,00€ TTC
<i>Un vin minéral à accorder avec les fruits de mer</i>	Le verre 5,00€
IGP d'Oc Chardonnay "Cour des dames".....	25,00€ TTC
	Le verre 5,00€
IGP Côtes de Gascogne 1ères grives Domaine Tariquet (semi-moelleux).....	30,00€ TTC
	Le verre 6,00€
Pinot blanc d'Alsace	30,00€ TTC
<i>Frais, léger et minéral</i>	Le verre 7,00€

Vins pétillants & champagnes

Crémant de bourgogne AOP,réserve Bailly.....	30,00€TTC
Prosecco.....	25,00€ TTC
	Le verre 5,00€
Crémant d'Alsace.....	39,00€ TTC
	Le verre 7,00€
Champagne Lallier.....	50,00€ TTC
Champagne Bollinger brut.....	90,00€ TTC
Champagne Ruinart brut.....	95,00€ TTC





Coca-cola (Original/zéro) 33cl.....	4,50€
Orangina 25cl.....	4,00€
Schweppes (tonic/agrumes) 25cl...	4,00€
Oasis tropical 25cl.....	4,00€
Perrier 33cl.....	4,50€
Thé glacé maison.....	5,00€
Limonade.....	3,50€
Citronnade maison.....	4,00€
Ginger beer 25cl.....	5,00€
(classique/pamplemousse)	

Boissons
chaudes

Expresso.....	2,20€
Noisette.....	2,40€
Allongé.....	2,40€
Déca.....	3,00€
Double expresso.....	4,40€
Chocolat.....	4,50€
Café crème.....	4,20€
Cappuccino.....	4,80€
Thé/infusion Dammann....	4,50€

Jus de fruits Pago 20cl..... 4,20€
Orange,
pomme, multifruits, tomate

Nectar Pago 20cl 4,20€
Abricot, Ananas

Sirop à l'eau 2,50€
Banane kiwi, fraise, orgeat,
grenadine, citron, cerise,
pêche, violette, menthe

Diabolo 3,50€
Banane kiwi, fraise, orgeat,
grenadine, citron, cerise,
pêche, violette, menthe

Eaux

Vittel 1/2L.....	3,90€
Vittel 1L.....	6,00€
San pellegrino 1/2L.....	4,50€
San pellegrino 1L.....	6,80€

