



## LES BIÈRES

| A LA PRESSION         | (25 ou 50 cl) |    |
|-----------------------|---------------|----|
| LOBURG 5,7°           | 4,6           | 9  |
| TRIPEL KARMELIET 8,4° | 5,6           | 11 |
| KWAK 8,4°             | 5,6           | 11 |
| HOEGAARDEN 4,9°       | 5,6           | 11 |
| MONACO / PANACHÉ      | 4,6           | 9  |
| PICON                 | 5,6           | 11 |

### A LA BOUTEILLE

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| LEFFE RUBY 5° (33 cl)         | 6   |
| DESPERADOS 5,9° (33 cl)       | 6   |
| THÖRGOULE AMBRÉE 6,5° (33 cl) | 7   |
| JUPILER 0,0° (25 cl)          | 4,6 |

## LES CHAMPAGNES LORIoT

|  |    |
|--|----|
| CUVÉE ORIGINE BRUT (75 cl)                   | 60 |
| CUVÉE BLANC DE BLANC (75 cl)                 | 80 |
| COUPE DE CHAMPAGNE (15 cl)<br>(ORIGINE BRUT) | 12 |

## LES CIDRES “FERMIERS”

| DOMAINE DES HAUTS-VENTS | 15 cl | 75cl |
|-------------------------|-------|------|
| CiDRE Doux              | 4,5   | 17   |
| CiDRE Brut              | 5     | 19   |
| CiDRE Rosé              | 5,5   | 21   |
| Poiré                   | 5,5   | 21   |

## UNE BOISSON FRAÎCHE ?

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| THÉ GLACÉ MAISON            | 5,60 |
| CITRONNADE MAISON           | 5    |
| COCA-COLA, ZÉRO             | 4,30 |
| SCHWEPPES AGRUM, TONIC      | 4,30 |
| OASIS, ORANGINA             | 4,30 |
| FUZE TEA PÊCHE              | 4,30 |
| PERRIER (33 cl)             | 4,30 |
| LIMONADE (33 cl)            | 4,30 |
| JUS DE FRUITS RAUCH (20 cl) | 3,80 |
| SIROP À L'EAU               | 3,20 |
| DIABOLO                     | 4    |

## EAUX, SOURCE DE VIE

|                                      |                 |   |
|--------------------------------------|-----------------|---|
| EAU PLATE                            | 2,5 / 4,5 / 6,5 |   |
| (Vittel 25 cl, Villers 50 cl ou 1 l) |                 |   |
| EAU GAZEUSE                          | 5               | 7 |
| (Villers 50 cl ou 1 l)               |                 |   |

## UNE BOISSON CHAUDE ?

### CAFÉ Malongo

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| La Grande Réserve                     | 2   |
| Moka d'Éthiopie / Brésil Sul de Minas | 2,5 |
| DÉCAFÉINÉ                             | 2,5 |
| CAFÉ ALLONGÉ                          | 2   |
| CAFÉ NOISETTE                         | 2,5 |
| CAFÉ CRÈME                            | 3,5 |
| CAFÉ LATTE ou AROMATISÉ (+0,50 cts)   | 4   |
| CAPPUCCINO                            | 4   |
| DOUBLE EXPRESSO                       | 4   |
| CAFÉ VIENNOIS                         | 4   |
| CHOCOLAT CHAUD                        | 4   |
| CHOCOLAT VIENNOIS                     | 5   |

### THÉS DAMMANN Frères

|  |     |
|--|-----|
| THÉS VERT ( <i>Gunpowder, Menthe, Oriental, Miss Dammann</i> )           | 4,5 |
| THÉS NOIR ( <i>Breakfast, Caramel, Fruits rouges, Lapsang, Vanille</i> ) | 4,5 |
| INFUSIONS ( <i>Tilleul, Tisane Menthe Poivrée</i> )                      | 4,5 |
| Rooibos Citrus   | 4,5 |
| IRISH COFFEE   | 11  |

## UNE PETITE FAIM ?

|                         |    |
|-------------------------|----|
| CRÊPE SUCRE             | 4  |
| CRÊPE CHOCOLAT          | 5  |
| CAFÉ GOURMAND           | 10 |
| THÉ GOURMAND            | 12 |
| CHOCOLAT CHAUD GOURMAND | 12 |

## UN DIGESTIF ? (4 cl)

CHOISISSEZ  
DANS NOTRE CAVE A SPIRITUEUX

*Prix nets en €, service compris.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

## UNE ENTRÉE OU DES ENTRÉES ?

|   |          |      |
|---|----------|------|
| HUÎTRES N°3 DE VEULES-LES-ROSES   | - les 6  | 15   |
|   | - les 9  | 19,5 |
|   | - les 12 | 24,5 |
| BULOTS DE FÉCAMP ( <i>mayonnaise maison</i> )   |          | 11   |
| CREVETTES ROSES ( <i>mayonnaise maison</i> )  |          | 11   |
| MIX BULOTS ET CREVETTES ( <i>mayonnaise maison</i> )  |          | 11   |
| LES TOMATES MOZZARELLA DES P'TITS GALETS  |          | 12   |
| <i>Tomates anciennes, Mozzarella di bufala AOP fumée Maison, Anchois IGP de Collioure</i>       |          |      |
| TARTARE DU MOMENT   |          | 13   |
| <i>Saumon, avocat, vinaigrette maison à l'ancienne et ses germes de poireaux</i>                |          |      |
| CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS  |          | 13   |
| <i>Carpaccio de Charolais, Vinaigrette maison à la truffe, copeaux de parmesan, et Roquette</i> |          |      |
| L'ASSIETTE DE LA MER ( <i>bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison</i> )                 |          | 18   |

## UN PLAT ?

LA SUGGESTION DE NOTRE CHEF "Gianluca GIAMMARINO"

### LA MER

|   |  |    |
|---|--|----|
| MOULES DE DUNKERQUE, FRITES   |  | 20 |
| <i>Véritable moules de corde de Dunkerque</i>   |  |    |
| AVOCADO TOAST   |  | 22 |
| <i>Toast grillé, saumon fumé maison, guacamole maison, et jeunes pousses de salade</i>      |  |    |
| POISSON DU MOMENT & MINI-LÉGUMES CROQUANTS  |  | 25 |
| <i>Poisson du moment, ses mini-légumes croquants du potager et sa sauce au Beurre blanc</i> |  |    |
| POULPE DE BRETAGNE ESCALIVADA   |  | 26 |
| <i>Poulpe Breton grillé et ses légumes confits</i>  |  |    |
| POËLÉE DE GAMBAS  |  | 28 |
| <i>Gambas flambées au Cognac accompagnées de pommes de terre grenaille</i>                  |  |    |

### LA TERRE

|   |  |    |
|---|--|----|
| TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ AUX SAVEURS D'ORIENT  |  | 19 |
| <i>Boeuf Charolais, gingembre, coriandre, cacahuète, sauce soja sucrée-salée et huile de sésame</i> |  |    |
| ASSIETTE VÉGÉTARIENNE ( <i>Option oeuf en supplément +2,00 €</i> )                                  |  | 20 |
| <i>Steak végétal, galette de pomme de terre, jeunes pousses de salade et tomates confites</i>       |  |    |
| BROCHETTE DE POULET FERMIER DU PAYS DE CAUX MARINÉ GREMOLATA  |  | 22 |
| <i>Poulet fermier mariné Gremolata (persillade parfumée aux agrumes)</i>                            |  |    |
| GRAND CARPACCIO CHAROLAIS   |  | 23 |
| <i>Carpaccio de Charolais, Vinaigrette maison à la truffe, copeaux de parmesan, et Roquette</i>     |  |    |
| LA "SURPRISE DE BOEUF" SAUCE MADÈRE   |  | 26 |
| <i>Dessus de palette de Boeuf : pièce méconnue et très tendre, de "la Maison Lemarchand"</i>        |  |    |

## DU FROMAGE ?

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIERS, beurre de la ferme et pousses de salade 12

## UNE NOTE SUCRÉE ?

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| LE DESSERT DU JOUR                 | 8  |
| BRIOCHE PERDUE PARFUMÉE FÈVE TONKA | 9  |
| BABA AU RHUM                       | 10 |
| CAFÉ GOURMAND                      | 10 |
| THÉ GOURMAND                       | 12 |
| CHOCOLAT CHAUD GOURMAND            | 12 |
| CHEESE-CAKE                        | 12 |
| TARTELETTE CITRON MERINGUÉE        | 13 |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 72%      | 13 |

## UNE COUPE GLACÉE ?

GLACES DE LA FERME "COW'CHOISES" À QUIBERVILLE-SUR-MER

|  |    |
|--|----|
| 1 BOULE  | 4  |
| 2 BOULES   | 6  |
| 3 BOULES   | 8  |
| <i>(vanille, chocolat noir, caramel beurre salé, café, pistache, fraise, citron, mangue)</i> |    |
| LA DAME BLANCHE  | 12 |
| LE COLONEL <i>(sorbet au citron, Vodka )</i>   | 12 |
| LE TROU NORMAND <i>(sorbet à la pomme, Calvados ou Pommeau)</i>                              | 12 |

## MENU ENFANT

15

Sirop à l'eau, jus de fruit, Coca Cola *(au verre)*

Poulet Corn Flakes *frites*

1 boule de glace, crème brûlée, ou mousse au chocolat

*Prix nets en €, service compris.*