4,00€

6,80€

4,50€

5,00€

5,00€

7,00€

3,80€

12cl

12cl

12cl

12cl

12cl

12cl

12cl

8 M	7/		-/
	Val	nhell	ritifs
		groi	uya

	Pastis, Ricard	2cl	4,60€
	Porto blanc	5cl	4,60€
	Porto Rouge	5cl	4,60€
	Martini Blanc	5cl	4,60€
	Martini Rouge	5cl	4,60€
	Suze, Muscat	5cl	4,60€
	Pommeau	5cl	4,60€
	Rhum 3 rivières	4cl	6,80€
	Gin	4cl	6,80€
	Vodka	4cl	6,80€
	Cachaça	4cl	6,80€
	Passoa, Manzanita	4cl	6,80€
	Téquila	4cl	6,80€
	Supplément jus de fruits		1,20€
v			

Blanc Pêche

Coupe de Pétillant

Coupe de Champagne	12cl	8,50€
Nos boissons sans	(alcoot	
Jus de fruits	25cl	4,30€
Sodas	33cl	4,30€
Perrier	33cl	4,30€
Ice Tea Maison	33cl	3,80€
(parfum au choix)		
Sirop à l'eau	33cl	2,10€
Diabolo	33cl	2,30€
Nos whiskus		
Jack Daniel's	4cl	7,00€
Jameson	4cl	7,00€
Oban 14 ans	4cl	9,00€
Lagavulin 16ans	4cl	9,00€
Malin		
() YOS KURS		

Prix nets service compris,

Le Kir vin blanc

Le Kir Aligoté

Le Normand

Le Royal

Le Kir Pétillant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération

os cocktails

Premier Regard	15cl	8,50€
(Rhum Arlequin, liqueur de fraises, jus de Ma d'ananas)	racuja, ju	S
Cosmopolitan	15cl	8,50€
(Vodka, Cointreau, citron vert, jus de crambe		•
Caïpirinha	10cl	8,50€
(Cachaça, dés de citron vert, sucre de canne)	·
Manureva	15cl	8,50€
(Gin, maracuja, curaçao bleu, crème de pêch	e, citron	vert)
Pîna Colada	15cl	8,50€
(Rhum, ananas, crème de coco)		
Sex On The Beach	15cl	8,50€
(Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, passo	a)	
Daïquiri	15cl	8,50€
(Rhum blanc, citron vert, sirop de canne)		
Pink Darling	15cl	8,50€
(Vodka, liqueur de fraises et framboises, siro	p de viole	ettes, jus
d'ananas)		
Antidote		8,50€
(Rhum, liqueur de fraises, crème de pêche, s ananas)	irop de co	oco,
Americano Antidote	10cl	8,50€
(Campari, jack daniel's, martini rouge, crème		
pêche)		,,
Margarita au cidre	15cl	8,50€
(Téquila, Cidre brut AOP, sirop d'agave, citro	n vert)	-,
Pornstar	10cl	8,50€
07 11 211 6 22 1 1 2 22		

Nos cocktails sans alcool

(Vodka vanille, fruit de la passion, citron vert, sirop d'agave)

15cl 8,50€

en 50cl à 7,50€

Tahiti Club (Mangue, passion, ananas, sirop de curação)	15cl	7,20€
Bora Bora (Crème de coco, ananas, banane, passion)	15cl	7,20€
Paradise (Ananas, banane, fraise, siron de vanille)	15cl	7,20€

Affligem

Le Punch Maison

(Rhum blanc, jus de fruits)

(Allalias, Dallal	ne, maise, shop de varille)	
Nos bi	rières	
À la press		6
Heineken	5.0% en 25cl à 3.50s	€ en 50cl à 6.90€

6,7% en 25cl à 3,80€

En bouteille 330	cl		
Goudale ambrée	7,2%	1/-	6,80€
Desperados	5,9%		6,80€
Kriek	4,0%	//	6,80€
Barbar	8,0%	//	3,00€

Nos entrées



Huître de Saint-Vaast n°3 à l'unité

2,50€

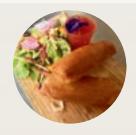


Crème brûlée à la courge d'automne, poêlée de marrons 12,50€



Plateau assortiment de Charcuteries et Fromages

16,40€



Duo de croustillants de rouget au basilic, sauce aigre douce

12,50€



Noix de Saint Jacques caramélisée au 44, fondue de petits légumes

15,90€



Toasts de foie gras mi-cuit de l'Antidote, Chutney de figues

17,90€

Nos burgers

Existent à la fois en version végétarienne et carnivore

(Servis avec des frites et de la salade)

Le Gourmand

18,50€

(Pain burger, steak haché VBF ou pané végétal, AOP Pont l'évêque, oignons rouges, oignons frits, mélange noix et noisette grillées, chutney de figue)

Le Réconfort

18,50€

(Pain burger, aiguillette de poulet pané ou pané végétal, pickles de chou rouge, cornichon, trappe de Bricquebec, sauce miel et moutarde à l'ancienne)



Formule Burger à 21,50 € servie avec des frites et de la Salade et une boisson (Bière 25cl ou soft)

Prix nets service compris

Notre Olalade plat

Salade "Tendresse"

17,20€

(Salade, crudités, vinaigrette, croustillant de rouget, Huître de Saint Vaast n°3, noix de saint Jacques caramélisée fondue de légumes, saumon gravlax)



Nos viandes



Fricassée de rognons de Veau aux écrevisses

21,80€



Filet mignon de porc, Sauce cidre et ses pommes caramélisées 24,90€



Magret de canard au Grand Marnier, Sauce à l'Orange 27,90€

Lour finir le vin

L'assiette de fromages (Assortiment de 4 fromages de nos régions)

7,80€

Nos poissons



Pavé de Saumon, Sauce Soja Sésame 21,80€



Filets de rouget, Sauce vierge

24,90€



Pot au feu de la mer

(Gambas, saumon, Rouget et cabillaud, crème) **28,90€**



Poêlée de Gambas Flambée au Whisky et citrons confits 28,90€

Nos Gourmandises



Crumble de Spéculos, Citron et Rhubarbe

7,90€



Tiramisu au pain d'épices et poires confites

7,90€



Entremet fruits exotiques au 2 chocolats

7,90€



Tartelette Choco-Noisette

7,90€

Café ou Thé Gourmand

7,90€



6 HUÎTRES DE SAINT VAAST N°3

Ou

CROUSTILLANTS DE ROUGET AU BASILIC, SAUCE AIGRE DOUCE

Ou

CRÈME BRULÉE À LA COURGE D'AUTOMNE, POÊLÉE DE MARRONS 9 HUÎTRES DE SAINT VAAST N°3

Ou

ENTRÉE AU CHOIX DANS LA CARTE

PLAT

FRICASSÉE DE ROGNONS DE VEAU AUX ÉCREVISSES

Ou

PAVÉ DE SAUMON SAUCE SOJA ET SÉSAME

Ои

BURGER
"AU CHOIX"

Ои

SALADE PLAT "TENDRESSE"

PLAT AU CHOIX DANS LA CARTE

DESSERT

DESSERT AU CHOIX DANS LA CARTE

MENU ENFANT

PLAT

12,50 €

DESSERT

FISH AND CHIPS

GLACE 1 BOULE

Ои

Ои

BURGER ENFANT

(Trappe de Bricquebec, sauce BBQ, steak haché bœuf VBF)

TARTELETTE CHOCO-NOISETTE

Prix nets service compris

Nos Vins Rouge	75cl 37,50 cl
Loire	
AOP St Nicolas de	21,00€ 15,50€
Bourgueil	
AOC Saumur Champigny	22,50€ 16,00€
AOC Menetou Salon	26,50€ 17,00€
A MINISTRALIA MARIA	
Bourgogne	
AOC Irancy	24,50€
AOC Côte de nuit	50,50€
"Gevrey-Chambertin"	
Requiplais	
Beaujolais	2F 00 <i>C</i>
AOC Régnié AOC Saint-Amour	25,90€ 26,50€
ACC Santi Antodi	20,50€
Côtes du Rhône	
AOP Côte du Rhône	18,50€ 14,00€
AOP Gigondas	33,50€
7101 Gilgorida	00,000
Bordeaux	
AOC Blaye	21,50€ 14,00€
"Château Haut grelot"	
AOC Lussac Saint-Emilion	27,80€
AOC Saint-Emilion,	27,80€
Moulin du Jura	
AOC Saint Estèphe	39,50€

Nos Vins Rose	75cl	37,50 cl
AOC Saint Mont,	17,20€	
"Océanide"		
AOC Coteaux d'Aix	18,50€	14,00€
en Provence		
IGP Alpes Haute Provence	e 23,40€	
"Rosé Fruité"		
Rosé du moment	24,00€	17,00€

Not Wint Plane	/	
Nos Vins Blance	75cl	37,50 cl
Loire		
AOC Muscadet	16,50€	11,50€
Sèvre et Maine sur Lie		
AOC Menetou Salon	26,50€	17,80€
IGP Sauvignon de Loire	20,50€	
Bordeaux		
AOC Bordeaux	19,00€	14,50€
grande réserve "Kressman"		
AOC Blaye	21,50€	15,90€
"Château Haut Grelot"		

AOC Bourgogne Aligoté		21,50€	15,90€
AOC Bourgogne Chardo	nnay	23,50€	16,90€
AOC Saint Véran		30,80€	
AOC Chablis		30,80€	

Bourgogne

Sud-Ouest

AOC Vouvray

IGP Côtes de Gascogne,	19,50€
Colombelle	
IGP Côtes de Gascogne,	20,50€
Tariquet Classic	
IGP Côtes de Gascogne,	22,50€
Tariquet 1ères grives	

Notic Champagne et Vouvrau 75cl AOC Champagne 55,80€

26,00€

Prix nets service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération

Nos Vins Carafe/ au Verre

Rouge

AOC Saint Nicolas de 3,90€ 7,80€ 15,60€

Bourgueil

 AOP Côte du Rhône
 4,00€ 8,00€ 16,00€

 AOC Lussac Saint
 4,20€ 8,40€ 16,80€

Emilion

Rosé

AOC Côtes de 3,50€ 7,00€ 14,00€ Gascogne Saint Mont IGP Pays D'Oc 3,70€ 7,40€ 14,80€ "Les Cayolles" 4,40€ 8,80€ 17,60€ Provence "Rosé Fruité"

Blanc

AOC Muscadet 3,00€ 6,00€ 12,00€ IGP Côte de Gascogne, 3,70€ 7,40€ 14,80€ Colombelle 4,00€ 8,00€ 16,00€

Loire

IGP Côtes de 4,10€ 8,20€ 16,40€

Gascogne, Tariquet

Classic

IGP Côtes de **4,30€ 8,60€ 17,20€** Gascogne, Tariquet

1ères grives

AOC Bourgogne **4,70€ 9,40€ 18,80€**

Aligoté

 Nos Caux
 50cl
 100cl

 Plancoët plate
 2,30€
 3,60€

 Plancoët gazeuse
 2,30€
 3,60€

 San Pellegrino
 3,50€
 4,90€

 Vittel
 3,50€
 4,90€

Prix nets service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération Nos Cidres

75cl AOP Cidre du Cotentin 12,50€

"Le Physiocrate"

(100% pommes de Château de Carneville)

12cl 25cl

50cl

Cidre Brut Artisanal 2,80€ 5,60€ 11,20€

"Le Clos Fleuri"

Nos Digestifs (4cl)

6,50€
6,50€
6,50€
6,50€
6,50€
6,50€
6,50€
o" 7,50€
6,50€
6,50€
6,50€
6.50€
Voir Ardoise
Voir Ardoise

Nos Cafés

100 ages	
Café	2,20€
Déca	2,20€
Allongé	2,40€
Grand Café	3,90€
Grand Décaféiné	3,90€
Chocolat	4,00€
Chocolat Viénnois	4,30€
Café Viénnois	4,30€
Cappuccino	4,50€
Thé Vert	2,70€
Thé Noir	2,70€
Thé Blanc	2,70€
Latté	5,50€
Café Frappé	5,50€
Mocaccino	5,50€
Supplément Lait	0,30€