

## Fromage ?

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMISERS 12,00  
*Beurre de la ferme et pousses de salade*

## Une note sucrée ?

PAVLOVA DU MOMENT 12,00  
*Meringue et fruits de saison*

SY'TRON 12,00

*Biscuit à la pistache, mousse citron-cardamome, et chocolat blanc*

ENTREMET FÈVE TONKA 11,00

*Tartare de fraise et basilic*

LE GALET 12,00

*Mousse au chocolat noir, biscuit chocolat et insert amandes croustillant*

TIRAMISU DES P'TITS GALETS 11,00

ILE FLOTTANTE 11,00

*Caramel beurre salé et sa crème anglaise*

CAFÉ GOURMAND 10,00

*Assortiment de mini desserts*

THÉ ou CHOCOLAT CHAUD GOURMAND 12,00

*Assortiment de mini desserts*

## GLACES ET COUPES GLACÉES

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES 4,00 / 7,00 / 10,00

*Vanille, Macadamia, Chocolat Suisse, Caramel, Cookies Caramel, Menthe chocolat, Café Espresso Croquant, Stracciatella, Rhum raisin, Noisette, Pistache, Fraise, Abricot, Citron, Mangue et fruit de la passion, Cassis*

DAME BLANCHE 12,00

COLONEL 12,00

*Sorbet Citron, Vodka*

TROU NORMAND 12,00

*Sorbet Pomme, Calvados ou Pommeau*

## MENU ENFANT

15,00

SIROP À L'EAU, JUS DE FRUIT, COCA-COLA AU VERRE

STEAK HACHÉ, POISSON DU JOUR OU  
POULET CORN FLAKES FRITES

1 BOULE DE GLACE OU MINI-BROWNIE

LES P'TITS

# GALETS

- VEULES LES ROSES -

## Un apéritif ?

MARTINI BLANC, ROUGE 5 cl 6,00

PORTO BLANC, ROUGE 8 cl 6,00

POMMEAU 8 cl 6,00

RICARD 2 cl 4,00

CHAMPAGNE LORiot 15 cl *la coupe* 12,00

KIR VIN BLANC 15 cl 5,00

*Mûre, cassis, pêche, framboise*

KIR ROYAL 15 cl 13,00

SUZE 8 cl 6,00

RHUM BUMBU 4 cl 9,00

AMERICANO 12 cl 8,00

WHISKY 4 cl 8,00



## Un mocktail ?

VIRGIN MOJITO ou FRUITY MOJITO 8,00

*Jus de pommes, menthe, Perrier, citron vert, sirop de sucre de canne (fraise, passion ou kiwi)*

SUNSET LOVER 8,00

*Jus d'orange, ananas et citron, sirop de grenadine*

ROSY BERRY 8,00

*Jus de cranberry et citron, sirop de rose, Perrier*

APPLE RIVER 8,00

*Jus de pomme, ananas et citron, purée de kiwi, menthe*

## Un cocktail ?

### LES SPRITZ

SPRITZ à l'Apérol 16 cl 11,00

SPRITZ NORMAND *au Poiré* 16 cl 11,00

LIMONCELLO SPRITZ 16 cl 13,00

### AU NOM DE LA ROSE

LA VIE EN ROSE 16 cl 11,00

*Prosecco, perrier, sirop de rose et hibiscus*

GIN DES ROSES 16 cl 11,00

*Gin, sirop de rose et hibiscus, miel, jus de citron, Perrier*

### LES CLASSIQUES

GIN TONIC 16 cl 11,00

*Gin, Schweppes Indian Tonic, citron*

MOJITO ou FRUITY MOJITO 16 cl 11,00

*Rhum, menthe, Perrier, citron vert (fraise, passion ou kiwi)*

TI PUNCH 5 cl 11,00

*Rhum, citron vert, sirop de sucre de canne*

SEX ON THE BEACH 16 cl 11,00

*Vodka, jus de cranberry et ananas, sirop de pêche*

DAÏQUIRI 16 cl 11,00

*Rhum, jus de citron, sirop de sucre de canne*

## À partager ?

### CÔTÉ TERRE

PLANCHE DE CHARCUTERIES 19,00

PLANCHE DE FROMAGES *Normands* 19,00

PLANCHE MIXTE 22,00

*Charcuteries & fromages normands*

L'ASSIETTE DE FRITES 5,00

CAMEMBERT RÔTI *et sa charcuterie* 22,00

HOUMOUS DE PATATE DOUCE *et ses gressins* 15,00



### CÔTÉ MER

HUÎTRES N°3 DE VEULES-LES-ROSES  
6 / 9 / 12 15,00 / 19,50 / 24,50

RILLETES MAISON *sauce tartare et paprika fumé* 12,00

BULOTS DE FÉCAMP *mayonnaise maison* 11,00

CREVETTES ROSES *mayonnaise maison* 11,00

BULOTS ET CREVETTES *mayonnaise maison* 11,00

L'ASSIETTE DE LA MER *mayonnaise maison* 18,00

*Bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison*

## Les bières

<u>À LA PRESSION</u>	25 cl	50 cl
LOBURG 5,7°	4,60	9,00
TRIPEL KARMELIET 8,4°	5,60	11,00
KWAK 8,4°	5,60	11,00
MONACO / PANACHÉ	4,60	9,00
PICON	5,60	11,00

## À LA BOUTEILLE

GRIMBERGEN ROUGE 5° 33 cl	6,00
THÖRGOULE AMBRÉE 6,5° 33 cl	7,00
JUPILER 0,0° 25 cl	4,60



## Les champagnes

LORIENT ORIGINE BRUT 15 cl	12,00
LORIENT ORIGINE BRUT 75 cl	60,00
LORIENT BLANC DE BLANCS 75 cl	80,00
TAITTINGER BRUT RÉSERVE 75 cl	115,00

## Les cidres et le poiré

DOMAINE DES HAUTS-VENTS	15 cl	75 cl
CIDRE DOUX	5,00	19,00
CIDRE BRUT	5,00	19,00
POIRÉ	5,50	21,00
CIDRE ROSÉ	5,50	21,00

## Une boisson fraîche ?

THÉ GLACÉ MAISON 33 cl	5,60
CITRONNADE MAISON 33 cl	5,00
COCA-COLA, ZÉRO 33 cl	4,30
SCHWEPPE TONIC 25 cl	4,30
ORANGINA 25 cl	4,30
FUZE TEA PÊCHE 25 cl	4,30
PERRIER 33 cl	4,30
LIMONADE 33 cl	4,30
JUS DE FRUITS RAUCH 20 cl	3,80
SIROP À L'EAU 33 cl	3,20
DIABOLO 33 cl	4,00

## Eaux, sources de vie

EAU PLATE - Vittel 25 cl / Villers 50 cl ou 1 l	2,50 / 4,50 / 6,50
EAU GAZEUSE - Villers 50 cl ou 1 l	5,00 / 7,00

## Une boisson chaude?

### CAFÉ MALONGO

CAFÉ LA GRANDE RÉSERVE	2,00
DÉCAFÉINÉ	2,50
CAFÉ ALLONGÉ	2,00
CAFÉ NOISETTE	2,50
CAFÉ CRÈME	3,50
CAFÉ LATTE ou AROMATISÉ +0,50 cts	4,00
CAPPUCCINO	4,00
DOUBLE EXPRESSO	4,00
CAFÉ VIENNOIS	4,00
CHOCOLAT CHAUD	5,00
CHOCOLAT VIENNOIS	5,70
IRISH COFFEE	11,00

### THÉS DAMMANN FRÈRES 4,50

THÉS VERTS	Gunpowder, Menthe, l'Ôriental, Miss Dammann
THÉS NOIRS	Breakfast, Caramel, Fruits Rouges, Lapsang, Vanille
INFUSIONS	Tilleul, Tilleul Menthe Poivrée
ROOIBOS CITRUS	

## UNE PETITE FAIM? À partir de 15h

CRÊPE sucre	4,00
CRÊPE chocolat, nutella ou caramel beurre salé	5,00
GAUFFRE sucre	5,00
GAUFFRE chocolat, nutella ou caramel beurre salé	6,00
CAFÉ GOURMAND	10,00
THÉ GOURMAND	12,00
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND	12,00

*un digestif?*  
DEMANDEZ AU BAR, IL Y A DES  
MERVEILLES...

## Une entrée des entrées ?

HUÎTRES N°3 DE VEULES-LES-ROSES 6 / 9 / 12	15,00 / 19,50 / 24,50
BULOTS DE FÉCAMP <i>mayonnaise maison</i>	11,00
CREVETTES ROSES <i>mayonnaise maison</i>	11,00
BULOTS ET CREVETTES <i>mayonnaise maison</i>	11,00
L'ASSIETTE DE LA MER <i>bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison</i>	18,00
TRUITE FUMÉE <i>beurre aux algues, toasts</i>	16,00
TATAKI DE THON ROUGE <i>vinaigrette chinoise à l'huile de sésame</i>	12,00
RILLETTES DE POISSON <i>sauce tartare et paprika fumé</i>	12,00
MARBRÉ DE FOIE GRAS <i>au pain d'épices</i>	18,00
PANÉ DE CHÈVRE <i>et son tartare de tomates</i>	11,00
BURRATA <i>sur son lit de tomates et basilic frit</i>	15,00

## Un plat? CÔTÉ MER

POISSON DE LA CRIÉE	26,00
<i>Écrasé de vitelottes et sa ratatouille</i>	
LES MOULES DE BOUCHOT DU CROTOY	19,00
<i>Marinière ou (Normande et Chorizo +2,00€), frites fraîches</i>	
TATAKI DE THON ROUGE	22,00
<i>Vinaigrette chinoise à l'huile de sésame, frites fraîches et salade</i>	
CARPACCIO D'ESPADON	23,00
<i>Aux agrumes, frites fraîches et salade</i>	
TARTARE TERRE ET MER	24,00
<i>180gr de tartare de boeuf et thon rouge, frites fraîches</i>	
CEVICHE DE DOS DE CABILLAUD	26,00
<i>Agrumes, fruits de la passion, grenade et sa marinade citronnée et piment oiseaux, frites fraîches</i>	

## CÔTÉ TERRE

CONFIT D'ÉPAULE DE COCHON	22,00
<i>Écrasé de pommes de terre, jus à l'ail noir</i>	
CARPACCIO DE VEAU CUIT FAÇON VITELLO TONATO	24,00
<i>180gr de carpaccio de veau cuit, marinade thon, œuf, anchois, frites fraîches</i>	
PIÈCE DU BOUCHER	27,00
<i>220gr de Boeuf Normand, frites fraîches, salade, sauce aux choix</i>	
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU PRÉPARÉ	22,00
<i>180gr de tartare de boeuf, câpres, oignons, cornichons, jaune d'œuf, frites fraîches</i>	
SALADE CÉSAR	19,00
<i>Tomates confites, croustilles de poulet, copeaux de parmesan, œuf poché et l'authentique sauce César</i>	
SALADE LANDAISE	22,00
<i>Magret canard fumé, gésier de volaille, tomates confites, croûtons, œuf poché</i>	
BURGER DES P'TITS GALETS	22,00
<i>Steak haché 180gr, compotée d'oignons, tomates confites, cornichons pickles, sauce cheddar, bacon, frites fraîches, salade</i>	
BURGER VÉGÉTARIEN	19,00
<i>Galette végétale, compotée d'oignons, tomates confites, cornichons pickles, sauce cheddar, frites fraîches, salade</i>	

### LES SAUCES

Poivre, neufchâtel, morilles, chorizo, beurre blanc, jus à l'ail noir