

## CRÊPES

### Classiques

Beurre, sucre <i>butter, sugar</i>	3,95€
Confiture <i>Fraise, framboise, myrtille, abricot, orange - Strawberry, raspberry, blueberry, apricot, orange</i>	4,95€
Miel de la Cour Bélière 14170 ST Pierre en Auge <i>Honey</i>	5,45€
Citronnelle <i>Citron pressé, sucre - Squeezed lemon, sugar</i>	5,50€
Caramel au beurre salé maison <i>Homemade salted butter caramel</i>	6,95€
Chocolat <i>Sauce chocolat maison - Homemade chocolate sauce</i>	6,95€
Choco Banane <i>Sauce chocolat maison, banane</i>	7,95€
Nutella	6,95€
Nutella Banane	7,95€

### Flambées

Au choix : Calvados, Grand Marnier, Rhum <i>Calvados, Grand Marnier, Rum</i>	8,95€
Pomme flambée <i>Pommes cuites flambées au Calvados - Baked apples outbreaks in Calvados</i>	9,95€

### Gourmandes

Tutti Cara <i>Glace caramel au beurre salé, caramel au beurre salé maison, chantilly maison, amandes grillées Salted butter caramel ice cream, homemade salted butter caramel, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	9,95€
Tutti Choco <i>Glace chocolat, sauce chocolat maison, chantilly maison, amandes grillées Chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	9,95€
Scrêpuloos <i>Glace spéculoos, brisure de spéculoos, chantilly maison Speculoos ice cream, broken speculoos, homemade whipped cream</i>	9,95€
Tutt'Isigny <i>Glace crème d'Isigny, crème fraîche d'Isigny, caramel au beurre salé maison Isigny cream ice cream, Isigny crème fraîche, homemade salted butter caramel</i>	9,95€

## DESSERTS Maison

Mousse au chocolat <i>chocolate foam</i>	6,50€
Ile flottante et sa crème anglaise <i>Floating island with custard</i>	6,50€
Crème brûlée <i>cream burnt</i>	7,50€
Tiramisu café & Amaretto <i>Coffee tiramisu</i>	8,50€
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges <i>Iced nougat with red fruit coulis</i>	8,50€
Profiteroles <i>choux maison, glace vanille, sauce chocolat maison, amandes grillées Homemade choux pastry, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, toasted almonds</i>	8,95€
Café Gourmand (Thé gourmand + 1€) <i>Café, mini mousse au chocolat, mini crème brûlée, mini panna cotta coulis fruits rouges, boule de glace crème d'Isigny Coffee, mini chocolate mousse, mini crème brûlée, mini panna cotta with red fruit coulis, scoop of Isigny cream ice cream</i>	8,95€

## GLACES

Coupe 1 boule	3,00€
Coupe 2 boules	6,00€

**Crèmes glacées :** Vanille, Chocolat noir, Menthe aux éclats de chocolat, Noix de coco, Caramel à la fleur de sel, Rhum - Raisins, Crème d'Isigny, Spéculoos  
*Vanilla, Dark chocolate, Mint with chocolate chips, Coconut, Caramel with fleur de sel, Rum - Raisins, Crème d'Isigny, Spéculoos*

**Sorbets :** Fraise, Framboise, Cassis, Citron vert, Fruit de la passion, Pomme verte, Mangue  
*Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Lime, Passion fruit, Lime apple, Mango*

Suppléments :	1,50€
<i>Chantilly maison, sauce chocolat maison, caramel au beurre salé maison, coulis de fruits rouges, amandes grillées Homemade whipped cream, homemade chocolate sauce, homemade salted butter caramel, red fruit coulis, toasted almonds</i>	

## DESSERTS GLACÉS

Chocolat liégeois <i>Glace chocolat, sauce chocolat maison, chantilly maison, amandes grillées Chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	8,95€
Caramel liégeois <i>Glace caramel à la fleur de sel, sauce caramel au beurre salé maison, chantilly maison, amandes grillées Caramel ice cream with fleur de sel, homemade salted butter caramel sauce, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	8,95€
Café liégeois <i>Glace café, sauce café, chantilly maison, amandes grillées Coffee ice cream, coffee sauce, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	8,95€
Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison, amandes grillées Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	8,95€
Spéculoos liégeois <i>Glace spéculoos, brisures de spéculoos, sauce caramel au beurre salé maison, chantilly maison Speculoos ice cream, broken speculoos, homemade salted butter caramel sauce, homemade whipped cream</i>	8,95€
Pêche melba <i>Glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly maison, amandes grillées Vanilla ice cream, peach in syrup, red fruit coulis, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	8,95€
Fraise melba <i>Glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly maison, amandes grillées Vanilla ice cream, fresh strawberries, red fruit coulis, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	8,95€
Banana split <i>Banane, glace chocolat, glace vanille, sorbet fraise, sauce chocolat maison, chantilly maison, amandes grillées Banana, chocolate ice cream, vanilla ice cream, strawberry sorbet, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream, toasted almonds</i>	8,95€
Menthe religieuse <i>Glace menthe aux éclats de chocolat, sauce chocolat maison, chantilly maison Mint ice cream with chocolate chips, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream</i>	8,95€
Cardinale <i>Sorbet fraise, sorbet cassis, sorbet framboise, coulis de fruits rouges Strawberry sorbet, blackcurrant sorbet, raspberry sorbet, red fruit coulis</i>	8,95€

## BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné <i>Coffee or decaffeinated</i>	1,90€
Café ou décaféiné allongé <i>Long coffee or decaffeinated coffee</i>	2,20€
Café ou décaféiné crème <i>Coffee or decaffeinated cream</i>	3,20€
Thé ou Infusion <i>Tea or Infusion</i>	4,20€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	4,20€
Irish coffee	9,90€

## DIGESTIFS

Calvados 10 ans d'âge de la Maison du Père Tranquille (Normandie)	7,90€
Get 27 ou 31	6,00€

# O' Bistrot Ciboulette

## RESTAURANT CRÊPERIE

Spécialités de Pâte feuilletée maison  
Pizza pâte feuilletée maison

Sur place  
&  
à emporter

94, rue Henry Chéron - 14100 Lisieux

**02 31 62 36 49**

Site internet & Instagram : O'bistrot Ciboulette

Moyens de paiements : CB - Espèces - Carte restaurant - Chèque vacances

## Apéritifs

Kir normand (cidre) 14cl	4,60€
Kir (vin blanc) 14cl	4,60€
Kir royal 14cl	8,50€
Martini rouge ou blanc 4cl	5,50€
Pommeau de la Maison du Père Tranquille (Normandie) 8cl	6,50€
Marsala aux amandes, Suze, Porto 6cl	5,50€
Ricard 2cl	4,50€
Américano maison (martini rouge, martini blanc, campari, gin) 8cl	9,60€
Whisky Ballantine's 4cl	8,00€
Whisky Clan Campbell 4cl	7,50€
Coupe de Champagne 14cl	9,00€

## Bières Bouteille

1664 Blanche 33cl	5,50€
Bière sans alcool 33cl	3,90€

## Bières Pressions

	25cl	33cl	50cl
Monaco	5,20€	5,90€	7,50€
Panaché	4,90€	5,20€	6,20€
Picon bière	5,90€	6,90€	8,60€
Lefte blonde	5,20€	6,40€	7,90€
Grimbergen blonde	6,10€	7,20€	8,50€

## Cidre

Cidre BIO AOP du Pays d'Auge, La ferme du Bout du Chemin, 14340 ST Laurent du Mont

14,5cl	4,50€
25cl	5,75€
50cl	10,50€
75cl	15,95€

## Sodas & Jus de Fruits

Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier 33cl	4,50€
Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Fuze-tea, Orangina 25cl	4,20€
Sirop à l'eau	2,50€
Jus de fruits 20cl : orange, abricot, ananas, pêche	4,50€
Jus de pommes Bio 25cl de la Ferme du Bout du Chemin 14340	4,20€
Supplément : rondelle de citron ou sirop	0,30€

## Eaux

	50cl	1l
Plancoët plate	4,30€	5,10€
Plancoët fines bulles	4,50€	5,50€

## Vins

Rouge	Verre	75cl
Côtes du Rhône AOP Armoiries Demazet	4,90€	19,90€
Bourgogne Terra Occitana Pinot Noir Jean Loron	5,10€	25,50€
St Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier	6,30€	31,50€
Rosé	Verre	75cl
Cabernet d'Anjou AOP	5,90€	22,50€
Côtes du Rousillon AOP		25,50€
Gris - Gris Jonquères d'Oriola		
Côtes de Provence AOP Domaine de Granpré		29,00€
Blanc	Verre	75cl
Bourgogne IGP	5,95€	25,50€
Terra Occitana Chardonnay Jean Loron		
Côtes de Gascogne IGP	6,95€	30,00€
Horgelus Le Bal des Papillons Famille Le Menn (moelleux)		
<b>Nos Pichets :</b> Rosé (Ardèche) - Rouge (Merlot) - Blanc (Côtes de Gascogne)		
le verre 14,5cl	5,10 €	- 25cl 6,60 € - 50cl 12,95 €

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

## SALADES

Salade verte <i>Green salad</i>	2,50€
Salade Jockey <i>Salade verte, tomates, jambon blanc, œuf dur, emmental, toasts</i> <i>Green salad, tomatoes, white ham, hard-boiled egg, Emmental cheese, toast</i>	14,90€
Salade de tomates et burrata <i>Tomates, burrata, huile de basilic - Tomatoes, burrata, basil oil</i>	15,95€
Salade Caesar <i>Salade verte, tomates, oignons frits, Grana Padano, poulet croustillant, sauce caesar</i> <i>Green salad, tomatoes, fried onions, Grana Padano cheese, crispy chicken, Caesar sauce</i>	16,50€
Salade de chèvre chaud <i>Salade verte, tomates, bacon, chèvre chaud, lardons, toasts feuilletés</i> <i>Green salad, tomatoes, bacon, warm goat's cheese, bacon, flaky toast</i>	16,50€
Salade Pacifique <i>Salade verte, tomates, ciboulette, crème fraîche d'Isigny, Saumon fumé, toasts feuilletés</i> <i>Green salad, tomatoes, chives, Isigny crème fraîche, smoked salmon, flaky toast</i>	17,90€

## GALETTES de Sarrasin

### Farine de blé noir IGP

Guérande <i>Galette au beurre salé - Salted butter cake</i>	4,50€
Galette emmental ou jambon blanc <i>Emmental or white ham galette</i>	7,50€
Galette œuf ou champignons au beurre persillé <i>Egg or mushroom galette with parsley butter</i>	7,90€
Galette jambon blanc-œuf ou emmental-œuf ou jambon blanc-emental <i>White ham/egg or Emmental/egg or white ham/Emmental galette</i>	9,95€
Rochoise <i>Œuf, emmental, jambon blanc - Egg, Emmental cheese, white ham</i>	11,50€
Belle Iloise <i>Emmental, jambon blanc, champignons à la crème d'Isigny, beurre persillé</i> <i>Emmental cheese, white ham, mushrooms with Isigny cream, parsley butter</i>	14,95€
Roscoff <i>Emmental, jambon blanc, œuf, légumes grillés au curry breton</i> <i>Emmental cheese, white ham, egg, grilled vegetables with Breton curry</i>	14,95€
Normande <i>Emmental, camembert, pomme de terre, bacon, crème fraîche d'Isigny</i> <i>Emmental cheese, camembert, potatoes, bacon, Isigny crème fraîche</i>	15,95€
Bergère <i>Emmental, roquefort, lardons, pomme de terre, crème fraîche d'Isigny</i> <i>Emmental cheese, Roquefort cheese, bacon, potatoes, Isigny crème fraîche</i>	15,95€
Fermière <i>Emmental, fromage de chèvre, tomate fraîche, lardons, crème fraîche d'Isigny</i> <i>Emmental, goat's cheese, fresh tomato, bacon, Isigny crème fraîche</i>	15,95€
Tartiflette <i>Emmental, reblochon, pomme de terre, tomate fraîche, lardons, crème fraîche d'Isigny</i> <i>Emmental cheese, reblochon cheese, potatoes, fresh tomatoes, bacon, Isigny crème fraîche</i>	16,95€
Bréhatine <i>Emmental, andouille de Bretagne, champignons, crème fraîche d'Isigny</i> <i>Emmental cheese, Brittany andouille sausage, mushrooms, Isigny crème fraîche</i>	15,95€
Ouessantine <i>Emmental, steak haché, œuf, tomate fraîche, oignon - Emmental cheese, chopped steak, egg, fresh tomato, onion</i>	15,95€
Menhir <i>Emmental, jambon serrano 24mois, pomme de terre, crème fraîche d'Isigny</i> <i>Emmental cheese, local ham, potatoes, Isigny crème fraîche</i>	16,95€
Granite <i>Saumon fumé, légumes grillés au curry breton - Smoked salmon, grilled vegetables with Breton curry</i>	17,95€

Prévoir 15 minutes de cuisson

## FEUILLETÉS

Pâte feuilletée maison

Au Jambon <i>Jambon blanc, emmental - White ham, Emmental cheese</i>	13,95€
Forestier <i>Jambon blanc, champignons, emmental - White ham, mushrooms and Emmental cheese</i>	14,95€
Flamand <i>Jambon blanc, pomme de terre, oignon, crème fraîche d'Isigny, emmental</i> <i>White ham, potato, onion, Isigny crème fraîche, Emmental cheese</i>	15,95€
Berrichon <i>Bacon, pomme de terre, oignon, crème fraîche d'Isigny, emmental</i> <i>Bacon, potato, onion, Isigny crème fraîche, Emmental cheese</i>	15,95€
Parisien <i>Steak haché, champignons, tomate fraîche, oignon, crème fraîche d'Isigny, emmental</i> <i>Chopped steak, mushrooms, fresh tomato, onion, Isigny crème fraîche, Emmental cheese</i>	17,95€
A l' Andouille <i>Andouille de Bretagne, pomme, crème fraîche d'Isigny - Brittany andouille sausage, apple, Isigny crème fraîche</i>	17,95€
Du Chef <i>Jambon blanc, champignons, oignon, tomate fraîche, emmental</i> <i>White ham, mushrooms, onion, fresh tomato, Emmental cheese</i>	17,95€
Auvergnat <i>Roquefort, tomate fraîche, lardons, crème fraîche d'Isigny, emmental</i> <i>Roquefort cheese, fresh tomatoes, bacon, Isigny crème fraîche, Emmental cheese</i>	17,95€
Montagnard <i>Fromage de chèvre, tomate fraîche, lardons, crème fraîche d'Isigny, emmental</i> <i>Goat's cheese, fresh tomato, bacon, Isigny crème fraîche, Emmental cheese</i>	17,95€
Au Camembert <i>Camembert, tomate fraîche, lardons, crème fraîche d'Isigny - Camembert, fresh tomato, bacon, Isigny crème fraîche</i>	17,95€
Au Escargots <i>Escargots, champignons, crème fraîche d'Isigny, tomate fraîche - Snails, mushrooms, Isigny crème fraîche, fresh tomatoes</i>	18,95€

Les feuilletés servis sur place sont accompagnés d'une salade verte

Allow 15 minutes for cooking

## PIZZAS

Homemade puff pastry

Margarita <i>Coulis de tomates, mozzarella, tomates fraîches, olives, basilic, origan</i> <i>Tomato coulis, mozzarella, fresh tomatoes, olives, basil, oregano</i>	12,95€
Reine <i>Coulis de tomates, mozzarella, champignons, jambon blanc, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, mushroom, white ham and oregano coulis</i>	15,95€
Végétale <i>Coulis de tomates, mozzarella, légumes grillés au curry breton</i> <i>Tomato, mozzarella and grilled vegetable coulis with Breton curry</i>	17,95€
Burrata <i>Coulis de tomates, mozzarella, burrata, tomates fraîches, basilic - Tomato, mozzarella, burrata, fresh tomato and basil coulis</i>	17,95€
4 fromages façon normande <i>Coulis de tomates, mozzarella, Camembert, Livarot, Pont l'Evêque, tomate fraîche, origan</i> <i>Tomato coulis, mozzarella, Camembert, Livarot, Pont l'Evêque, fresh tomato, oregano</i>	17,95€
Roquefort <i>Coulis de tomates, mozzarella, roquefort, tomate fraîche, lardons, crème fraîche d'Isigny, origan</i> <i>Tomato coulis, mozzarella, Roquefort, fresh tomatoes, bacon, Isigny crème fraîche, oregano</i>	17,95€
Biquette <i>Coulis de tomates, mozzarella, fromage de chèvre, tomate fraîche, lardons, crème fraîche d'Isigny, origan</i> <i>Tomato coulis, mozzarella, goat's cheese, fresh tomatoes, bacon, Isigny crème fraîche, oregano</i>	17,95€
Savoyarde <i>Coulis de tomates, mozzarella, reblochon, bacon, tomate fraîche, pomme de terre, oignon, crème fraîche d'Isigny, origan</i> <i>Tomato coulis, mozzarella, reblochon cheese, bacon, fresh tomato, potato, onion, Isigny crème fraîche, oregano</i>	18,95€
Serrano <i>Coulis de tomates, mozzarella, jambon Serrano 24 mois, Grana Padano, tomate fraîche, basilic</i> <i>Tomato coulis, mozzarella, 24-month Serrano ham, Grana Padano cheese, fresh tomatoes, basil</i>	18,95€
Poulet au curry <i>Coulis de tomates, mozzarella, poulet, sauce au curry maison, pomme de terre, origan</i> <i>Tomato coulis, mozzarella, chicken, homemade curry sauce, potatoes, oregano</i>	18,95€
Orientale <i>Coulis de tomates, mozzarella, viande hachée, merguez, poivron, tomate fraîche, origan</i> <i>Tomato coulis, mozzarella, minced meat, merguez sausage, peppers, fresh tomatoes, oregano</i>	18,95€
Enzo <i>Coulis de tomates, mozzarella, merguez, chorizo, œuf, tomate fraîche, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, merguez, chorizo, egg, fresh tomato and oregano coulis</i>	18,95€
Impériale <i>Coulis de tomates, mozzarella, saumon fumé, tomate fraîche, champignons, crème fraîche d'Isigny</i> <i>Tomato coulis, smoked salmon, fresh tomatoes, mushrooms, Isigny crème fraîche</i>	18,95€