

Merci !

Et à très vite ...

Retrouvez nous sur les réseaux !



@caféduportcherbourg

@epicerienormande

Ouvert 7j / 7
Service Non Stop

Café Du Port

La carte

Bar - Resto -
Epicerie Normande

Toutous acceptés

LGBT QIA+



Il y a 6 semaines
Repas sur place · Déjeuner · 10-12 €
Accueil très sympa et avec le
peut le comprendre. Nous a
compagnement, les fr
ité. Bon rapport
pas du m
Il y a 6 semaines
Repas sur place · Déjeuner
Amis Camping-cariste a
pause gourmande ou un
Installé face au port, le
plats proposés sont
Mention sp
est ac

Il y a 11 semaines
Repas sur place · Déjeuner
Accueil excellent, cuisin
ine: 5/5

Il y a 6 semaines
Repas sur place · Déjeuner
Accueil au te
ine: 5/5

Il y a 17 semaines
Repas sur place · Déjeuner
Très bon déjeuner e
Très bon accueil
ine: 5/5

Il y a 5 semaines
Repas sur place · Déjeuner
We were in hurry and
oked very nicely
ine: 4/5

Il y a 6 semaines
A emporter · Dîner · 30-40 €
Bois pour la saint Va
ents bien réalisés

Il y a 6 jours
Repas sur place · Dîner · 10-20 €
Accueil exceptionnel pour notr
service au top pour nous 🍌
cuisine: 5/5 Service: 5/5
aux enfants

Il y a 6 semaines
avis
30-40 €
Le Burger de la mer est u
parfaitement
hésitez pas !
5/5

Il y a 4 semaines
Repas sur place · Déjeuner · 60-
Nous venons très souvent le
agréable. Nous mangeons t
patronne Sandrine est ado
ment. Bravo a toutes l
5/5 Service: 5
andés
Mer

“Ouvert en 1970, repris en 2012,
le Café du Port ne cesse de
grandir. On tient à cœur
d’avancer et d’innover, tout en
vous écoutant.”

Prix nets
Service compris

Nos Petits Déjeuners

Jusqu'à 12h



Le Cherbourgeois / *Cherbourg Breakfast*

7,90€

Boisson chaude* - Tartine - Croissant - Beurre - Confiture de l'épicerie - Pâte à tartiner - Miel
Hot Drink - Bread - Croissant - Butter - Jam from the grocery store - Chocolate spread - Honey



Le Français / *French Breakfast*

10,90€

Jus d'orange pressé ou Jus de pomme local - Boisson chaude* - Croissant - Tartine - Beurre - Confiture
de l'épicerie - Pâte à tartiner - Miel / *Orange juice or Local apple juice - Hot Drink - Croissant -
Bread - Butter - Jam from the grocery store - Chocolate spread - Honey*



L'Anglais / *English Breakfast*

14,90€

Jus d'orange pressé ou Jus de pomme local - Boisson chaude* - Tartine - Beurre - Confiture de
l'épicerie - Bacon - Oeufs au plat - Haricots sauce tomate - Saucisse - Miel - Pâte à tartiner
*Orange juice or Local apple juice - Hot Drink - Bread - Butter - Jam from the grocery store -
Bacon - Fried eggs - Beans with tomato sauce - Sausage - Honey - Chocolate spread*



L'Américain / *American Breakfast*

20,90€

Jus d'orange pressé ou jus de pomme local - Boisson chaude* - Tartine - Beurre - Confiture
de l'épicerie - Pâte à tartiner - Miel - Crêpe au miel - Saucisse - Oeuf au plat - Bacon -
Galette de pomme de terre / *Orange juice or local apple juice - Hot Drink - Bread -
Butter - Jam from the grocery store - Chocolate spread - Honey - Pancake - Sausage
- Fried eggs - Bacon - Potato patty*



Le Normand / *Normand Breakfast*

20,90€

Graïssin - Fromages normands - Tartine - Saucisse - Oeuf au plat -
Bacon - Boisson chaude* - Crêpe au caramel beurre salé -
Teurgoule (riz au lait) - Jus de pomme local / *Rillettes -
Norman cheeses - Bread - Sausage - Fried eggs - Bacon -
Hot Drink - Pancake with salted butter caramel -
Teurgoule (rice pudding) - Apple juice*

*Boisson chaude : *Expresso, Allongé,
Café au lait, Chocolat chaud,
Thé ou Infusion*



L'Équipe du Café du Port

vous souhaite un

Bon Appétit !



Nos Cocktails

Cocktails avec alcool 30cl :

♥ **Mojito** 7,90€

Rhum Havana 3 ans d'âge, menthe, citron vert, perrier

♥ **Mojito Passion** **New!** 8,90€

Rhum Havana 3 ans d'âge, citron vert, menthe, purée de passion, perrier

♥ **Mojito Fraise** **New!** 8,90€

Rhum Havana 3 ans d'âge, citron vert, menthe, purée de fraise, perrier

♥ **Mojito Signature** **New!** 8,90€

Rhum Havana 3 ans d'âge, citron vert, menthe, purée de poire, perrier

♥ **Spritz** Apérol, pétillant, perrier 6,90€

Coup de Cœur

♥ **Mojito Normand** 9,90€

Calvados, menthe citron vert, purée de poire, jus de pomme, perrier

♥ **Sex on the Port** 7,90€

Vodka, crème de mûre, sirop de melon, sirop de pêche blanche, jus de cranberry et jus d'ananas

♥ **Blue Lagoon** 7,90€

Vodka, triple sec, curacao, citron vert, limonade

♥ **Long Island** 7,90€

Vodka, rhum, gin, triple sec, tequila, citron vert, coca, cassonade

♥ **Spritz signature** 8,90€

Calva, apérol, cidre pression, perrier, jus de pomme

♥ **Punch maison** 6,90€

♥ **Cuba libre** 7,90€

Rhum Havana ambré, cassonade, citron vert, coca

♥ **Gin'to** 7,90€

Gin normand, Tonic, citron vert

Cocktails sans alcool 30cl :

♥ **Virgin mojito** 5,90€

Menthe, citron vert, perrier

♥ **Virgin fraise ou passion ou poire** 6,90€

♥ **Virgin normand** 6,90€

jus de pomme, purée de poire, menthe, citron vert, perrier

♥ **Le Ruben** **New!** 5,90€

Purée de passion, purée de fraise et jus d'ananas

♥ **Pom'up** 5,90€

Purée de poire, jus de pomme, limonade

New!

Réalisés avec des alcools Normands

Les Boissons

♥ Les Apéritifs

Kir (Vin blanc) 10 cl	4,90€
(Cassis, Mûre, Cerise, Pêche, Framboise)	
 Kir Normand au cidre 10 cl	4,90€
Kir Pétillant 10 cl	4,90€
Ricard 2 cl	3,90€
Martini, Porto, Campari 6 cl	4,90€
Martini Gin 6 cl	6,90€
Américano 6 cl	6,90€

♥ Les Pressions françaises

	25cl / 50cl
 1664 Blonde	3,90€ / 7,40€
New!  Goudale Blonde	4,40€ / 8,50€
 Goudale Blanche	4,40€ / 8,50€
 Goudale Rouge	4,40€ / 8,50€

♥ Les Whiskies

Jameson 4cl	6,90€
Jack Daniels 4cl	6,90€
Cardhu 4cl	8,50€
Ballantine's 4cl	6,50€

♥ Les Rhums

Rhum Havana blanc 3ans 4cl	6,90€
Rhum ambré 3ans 4cl	6,90€

♥ Les Apéritifs Normands

Pommeau 6cl	4,90€
Pastis Normand 2cl	4,50€
Vodka Normande "C'est Nous" 4cl	8,50€
Gin Français "C'est Nous" 4cl	8,50€

♥ Les Pressions Normandes

	25cl / 50cl
 Cinquante Blonde	4,90€ / 9,50€
 Cinquante Ambrée	4,90€ / 9,50€
 Cinquante IPA	4,90€ / 9,50€
Cidre Normand brut	4,90€ / 9,50€
Embuscade 25cl	6,90€
(calvados, bière, crème de mûre, crème de cassis, vin blanc)	

♥ Whiskie Normand 4cl 8,20€

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

♥ Les Sodas

Zéro, Perrier 33cl	4,30€
Orangina, Schweppes agrumes 25 cl	4,30€
Diabolo, Limonade 25 cl	3,50€
Sirop à l'eau 25 cl	3,00€

♥ Jus de fruits Normands & Nectars

Jus ananas Bio 25 cl	4,90€
Jus de Pomme fraise Bio 25 cl	4,90€
Nectar Poire Bio 25 cl	4,90€
Nectar abricot bio 25 cl	4,90€
Jus de tomate Romarin bio 25 cl	4,90€

♥ Meuh Cola 27,5cl 4,20€

♥ Philtre d'amour 25cl 4,90€

(pomme, cassis, cannelle, menthe,
thym, gingembre)

♥ Jus d'orange pressée
20cl 4,90€

♥ Thé froid maison pêche
30cl 3,50€

Les Eaux bouteille :

Évian

1/2 bouteille :	4,90€
La bouteille :	6,90€

San Pellegrino

1/2 bouteille :	4,90€
La bouteille :	6,90€

Supplément
Sirop / Rondelle :
0,30€

Les Planches Apéro

- ♥ **Planche mixte**   15,90€
Graissin maison, jambon de Pays, 6 fingers food
de fromages et 6 morceaux de fromages Normands
Norman terrine, ham, 6 "fingers food", 6 pieces of cheese
- ♥ **Camembert chaud** 11,50€
au thym rôti au four + croûtons maison
Hot Camembert + toasts
- ♥ **Planche de la Mer** 18,90€
Terrine de poisson maison, saumon gravlax
à la betterave maison, 6 crevettes, mayo maison
*Homemade fish terrine, salmon gravlax with homemade beetroot,
6 shrimp, homemade mayonnaise*



 = plats contenant du porc

Allergies ou intolérances :
merci de nous le préciser
à la commande.

Les Entrées

- ♥ **Assiette de jambon de Pays**   8,90€
Plate of country ham
- ♥ **Assiette de 6 crevettes roses, mayo** 9,90€
Plate of 6 prawns with mayonnaise
- ♥ **Assiette de 12 crevettes roses, mayo** 16,90€
Plate of 12 prawns with mayonnaise
- ♥ **Oeuf mimosa au thon** **New!**  8,90€
Egg with tuna
- ♥ **6 huîtres de St-Vaast N°3 / 6 oysters** 13,50€
- ♥ **12 huîtres de St-Vaast N°3 / 12 oysters** 19,90€
- ♥ **Soupe de poisson artisanale / Fish soup**   13,90€
Croûtons maison, emmental râpé
- ♥ **Terrine de poisson maison**  9,90€
Homemade fish terrine
- ♥ **Graissin maison** **New!** 9,90€
Homemade rillettes
- ♥ **Saumon gravlax maison** 13,90€
à la betterave et sauce tartare
*Gravlax salmon and
beetroot, tartar sauce* **Miam!**

La Marée

♥ Pavé de Saumon

(Cuisson rosé à coeur au four), sauce Tartare
Grilled salmon, tartar sauce

17,90€

♥ Fish & Chips

Poisson du jour sauce tartare / *Fish & chips, tartar sauce*

16,90€

♥ Filet de maquereau

New!

à l'huile d'olive rôti au four / *Oven-roasted mackerel fillet in olive oil*

16,90€

♥ Choucroute de la mer

Bestseller

Choux, crème de cidre et pommes, crevettes, moules,
légumes frais et poissons du jour

Cabbage, cream, prawns, mussels, vegetables and fish of the day

19,50€

♥ Papillote de poisson frais et légumes de saison

Fish of the day and fresh vegetables

16,90€

Coup de
Coeur



Les Moules

Env. 1kg de moules fraîches
+ frites maison

! Peu d'arrivages en basse saison !

♥ Moules Marinières

Vin blanc, oignons, herbes fraîches
Mussels cooked with onions and white wine

14,90€

♥ Moules à la crème

Base marinières et crème / *Marinière mussels with cream*

15,90€

♥ Moules Crème de fromages Normands

Base marinière, crème au Pont L'évêque, Livarot, Camembert,
et Neufchâtel

Marinière mussels with cheeses cream

16,90€



Coup de
Coeur

♥ Moules aux légumes de saison

Mussels with seasonal vegetables

New!

16,90€

♥ Moules Signature

Base marinière, crème, cidre, pommes
Marinière mussels with cream, cider and apple



New!

16,90€

*Meilleure saison des moules : c'est en juillet & août
En dehors de la pleine saison, la qualité
est différente (souvent plus petites).
Quand elles sont là, c'est un régal.
Quand elles ne sont pas là, c'est qu'elles boudent.*

*Interrogez la Team pour
plus d'informations.*

Les Viandes et plats

Nos viandes :

♥ **Pavé de Rumsteck**, race normande grillé (env. 200 gr) **17,90€**
+ frites maison + une sauce au choix
Grilled steak & homemade french fries

♥ **Faux filet**, race normande env. 200 gr **17,90€**
+ frites maison + une sauce au choix
Grilled steak & homemade french fries

♥ **Travers de porc mariné miel** + échalottes **14,90€**
+ frites maison / *Grilled steak & homemade french fries*

La crêpe :

♥ **La Crêpe Normande du Café du Port** **14,90€**
Crêpe salée, jambon de pays, crème, Camembert, pomme - Salade ou frites maison
Pancake, country ham, cream, Camembert, apple with salad or homemade fries

L'assiette Normande :

♥ Camembert rôti au four, jambon de pays, galette de pomme de terre, pommes et champignons frais
Hot camembert, country ham, potato pancake, apples and fresh mushrooms

15,90€



Les Garnitures :
Frites maison
(Pomme de terre locale) /
Salade / Légumes frais /
Galette de pomme de terre

Les Sauces maison :
Mayonnaise, 4 fromages
Normands, Tartare, poivre,
Crème de cidre et pomme,
Miel+échalottes
Supplément sauce : 1€

Coup de Cœur

Les Burgers

♥ **Burger "La Poulette"** + frites maison **15,90€**
Pain burger du boulanger, poulet, crème fraîche, Neufchâtel, salade
Burger bun, chicken, cream, cheddar, salad & homemade french fries

♥ **Burger Potatoes** + frites maison **15,90€**
Pain burger du boulanger, steak haché français 150gr du boucher, bacon, cheddar, salade, galette de pomme de terre, ketchup
Burger bun, chopped steak, bacon, cheddar, salad, , ketchup & french fries

♥ **Burger "Signature"** + frites maison **16,90€**
Pain feuilleté brioché du boulanger, steak haché français 150gr du boucher, bacon, camembert, crème fraîche, salade
Burger bun, chopped steak, bacon, camembert, cream, salad & homemade french fries

♥ **Burger VÉGÉ** + frites maison **14,90€**
Pain burger du boulanger, galette de légumes, galette de pomme de terre, salade, cheddar, sauce tartare
Burger bun, vegetable steak, salad, potatoes, cheddar & homemade french fries

♥ **Burger de la Mer** + frites maison **18,90€**
Pain burger du boulanger, poisson blanc, légumes de saison sauce tartare
Burger bun, white fish, seasonal vegetables, tartar sauce



Les Snack Les Salades

Nos Crocs gourmands :

♥ **Croque Monsieur Bûcheron & frites ou salade**  13,90€
Pain bûcheron du boulanger, crème, emmental, jambon
Toasted ham sandwich with cheese, french fries or salad

♥ **La Biquette d'Amour & frites ou salade**  13,90€ **New!**
Pain bûcheron du boulanger, crème, chèvre, miel
Ham sandwich with goat cheese, cream & honey

Omelette (avec frites ou salade) :

♥ **Omelette au fromage**  13,90€
Cheese omelet



Les Salades repas :

♥ **Caesar Palace** 14,90€
Salade, croutons maison, poulet, parmesan frais, oeufs bio, sauce ceasar
Salad, chicken, parmesan, bio egg, ceasar sauce

♥ **SaladeSignature**  14,90€
Salade, oeuf mollet frit, jambon de pays, champignon, copeaux de parmesan / *Salad, fried soft-boiled egg, country ham, mushrooms, parmesan*

♥ **Salade du Port** 18,90€
Salade, oeuf mimosa au thon, saumon gravlax, crevettes
Salad, tuna egg, salmon gravlax, and shrimp

Cuisine NON STOP
7 Jours / 7

Déjeuner  **Moules**  **Glaces**  **Waffle Bubble**

Petit-Déjeuner **Diner**

Crêpes  **Planche Apéro**  **Burgers**  **Dessert**

Nos Formules à l'Ardoise

Menu de la semaine

Du lundi au vendredi (sauf week ends et jours fériés) - Sauf vendredi soir
Monday to friday (except week ends and bank holidays) - Except Friday evening

Entrée du Jour ou Oeuf mimosa au Thon

Entrée of the day or egg with tuna

Plat du Jour ou Croque Bucheron ou Croque chèvre miel

Dish of the day or toasted ham sandwich

Dessert du Jour ou Crêpe chocolat

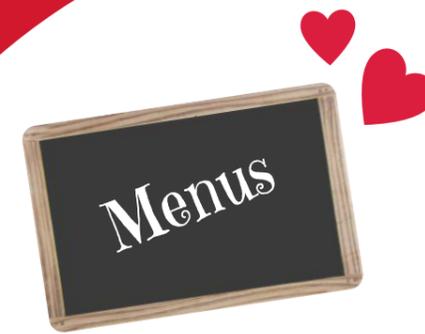
Dessert of the day or chocolate pancake

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **16,90€**

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Menu complet **20,90€**

Complete course



Menu grand Viking

7/7 Jours

26,90€

Graissin maison ou 6 Crevettes

ou Oeuf mollet frit

Rillettes and ham or 6 shrimps or egg

Filet de maquereau ou Faux filet ou Travers de porc

Fish fillet or Steak or Ribs

Souvenirs d'Antan ou Trio de fromages

ou Teurgoule

"Souvenirs d'Antan" or cheeses or rice pudding

Menu P'tit Viking

9,50€



Et une surprise si tu es sage !
(la patronne veille :)

Steak haché ou Nuggets ou Jambon ou Saucisse + Frites
Minced meat or Nuggets or Ham or Sausage + Fries

Pom'Potes ou Boule de Glace Bueno

Compotes or Ice cream Bueno

Sirop à l'eau ou Thé pêche maison

ou Jus de pomme local

Water syrup or peach tea or

Apple juice

(Jusqu'à 12 ans)

Until 12 years old

Les Vins

ROUGES

	Verre 15cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Bordeaux AOP Chateau Amanieu d'Albret	4,90€	13,90€	26,90€
IGP pays d'OC Malbec Languedoc Terroir des Dinosaures	5,50€	15,50€	28,50€
Côte du Rhône AOP Sur le pont Domaine Luc Baudet	5,80€	15,90€	28,90€
Saint Nicolas de Bourgeuil AOP Domaine Eric bureau	5,50€	15,50€	28,50€
Bourgogne Pinot Noir AOP Vieilles vignes : Domaine st Germain	6,90€	16,90€	29,90€
Saint Joseph AOP Les Salamandres Domaine Mucyn	-	-	39,90€
Pessac léognan AOP Château Rochemorin André Lurton	-	-	39,90€



Vin Normand Rouge "Les arpens du soleil" IGP 1/2 bout. 50cl : 26,90€



ROSÉS

Languedoc "Jean de Roze" IGP (sec)	4,90€	13,90€	26,90€
Côte de Provence IGP "Les Jolies Filles" (sec et fruité)	6,50€	16,90€	29,90€
Rosé de ST Tropez IGP "Esprit Plage" (sec et fruité)	5,90€	15,90€	24,90€
Cabernet d'Anjou AOP "Tuffeau" (moelleux et fruité)	4,90€	13,90€	26,90€



BLANCS

	Verre 15cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Chardonnay d'Oc IGP "Camas" (sec et rond en bouche)	4,90€	13,90€	26,90€
Muscadet sur Granit AOP "Les perdrix de l'Année" (sec)	5,20€	14,90€	27,90€
Uby N°4 IGP côte de Gascogne (semi-moelleux)	6,20€	16,50€	28,90€
Tariquet 1ère Grives Côtes de Gascogne IGP (semi-moelleux)	6,50€	16,90€	29,90€
Bourgogne aligoté AOP Domaine Joseph Drouhin	-	-	35,90€



Vin Normand Blanc sec "Les arpens du soleil" IGP 1/2 bout. 50cl : 26,90€



Magnum (1,5L) de Vin Normand Rouge ou Blanc : 49,00€



...et les Eaux

Les Eaux bouteille :

Évian

1/2 bouteille : 4,90€
La bouteille : 6,90€

Supplément
Sirop / Rondelle :
0,20€

San Pellegrino

1/2 bouteille : 4,90€
La bouteille :
6,90€

Encore
une **P'TIOTE** place ?



♥ Desserts

♥ Crêpes maison &

♥ Waffles ♥ Bublles

maison

♥ Glaces

normandes

Les ♥ Desserts - Signatures -

♥ Trio de fromages Normands 

Norman cheeses

7,90€

♥ Souvenirs d'Antan **New!**

8,90€

Madeleine, glace madeleine, glace spéculos, coulis de spéculos, chantilly et brisure de spéculos

Madeleine, madeleine ice cream, speculoos ice cream, whipped cream and speculoos crumbs

♥ Teurgoule Maison avec morceaux de pommes caramélisées et coulis de caramel (tiède)

6,90€

Rice pudding

♥ Café ou Thé gourmand

Boisson chaude + minis desserts

Hot drink + small desserts

8,90€

Coup de
Coeur



Les Glaces

Artisanales & Normandes - Au bon lait frais (sauf sorbets)

Les parfums Glaces :

Bueno, Café, Caramel, Chocolat Blanc, Chocolat Noir, Cookies, Confiture de Lait, Madeleine, Menthe Chocolat, Noix de coco, Nougat, Oréo, Patanoïsette, Pistache, Spéculos, Tarte Tatin, Vanille

Les parfums Sorbets :

Ananas, Citron Vert, Fraise, Framboise, Poire, Pomme cidrée, Cerise Noire

1 boule ● : 3,90€ / 2 boules ●● : 5,90€ / 3 boules ●●● : 6,90€

Supplément chantilly : 1,70€ / Supplément coulis : 1,70€

Les coupes classiques / Ice cream cups

♥ Dame Blanche :

7,90€

2 boules ●● Vanille bourbon, coulis de chocolat et Chantilly maison

♥ Liégeois :

7,90€

1 boule ● Vanille, 1 ● au choix (Chocolat noir/Chocolat blanc/Caramel au beurre salé ou Café), Coulis associés et Chantilly maison

La p'tiot Viking / Children cup

♥ 1 boule ● Oréo, 1 boule ● Bueno, fraise Tagada et chantilly maison

7,90€



et Sorbets

Les coupes gourmandes / Gourmet ice cream cups

♥ À qui est le Mont Saint-Michel ? :



Coup de Cœur

1 boule ● Caramel au beurre salé, 1 ● Pomme cidrée, 8,30€
Morceaux de pommes caramélisées, Coulis caramel et Chantilly maison

♥ Croquante Normande : 1 boule ● patanoïsette, **New!** 8,30€

1 ● boule cookie, coulis de caramel, chantilly et morceau de cookie

♥ Duo d'Choc : 1 boule ● chocolat noir, 1 ● boule chocolat blanc, 8,30€

coulis de chocolat blanc, chantilly maison

♥ La fruité : 1 boule ● cerise, 1 ● boule framboise, coulis de 7,90€

fruits de fruits rouges et chantilly maison

Les Alcoolisées / Ice cream alcool cups

♥ Trou Normand : 1 boule ● Pomme, 1 ● Poire, 9,50€

4cl de calvados et Chantilly maison

♥ Colonel : 2 boules ●● Citron vert 9,50€

+ 4cl de Vodka et Chantilly maison

♥ L'iced 44 Normand : 9,50€

1 boule ● Pomme, 1 ● café, 4cl de calva 44 et Chantilly maison

♥ T'as le look Coco : 9,50€

1 boule ● Chocolat noir,
1 ● boule noix de coco,
alcool de coco,
chantilly

Les Crêpes

Fait maison

- ♥ Crêpe beurre sucrée / *Sugar & butter pancake* 3,90€
- ♥ Crêpe sucre citron / *Sugar & lemon pancake* 4,10€
- ♥ Crêpe chocolat et caramel / *Chocolate & caramel* 5,40€
- ♥ Crêpe chocolat blanc ou noir ou spéculos ou crêpe caramel beurre salé ou crêpe miel ou crêpe confiture normande *Chocolate or caramel or honey or speculos or jam pancake* 5,20€
- ♥ Crêpe pâte à tartiner (sans huile de palme) / *Spread pancake* 5,20€
- ♥ Crêpe créma bueno (fab. Normande) / *Crema bueno pancake* 5,50€

Les Créations Gourmandes / *Delicacies pancake*

- ♥ Tagada : Crêpe, pâte à tartiner, fraises Tagada et chantilly 7,50€
- ♥ La Goulue : pâte à tartiner, glace cookie, glace bueno, morceau de bueno et chantilly 7,50€

Les Créations Normandes / *Norman pancake*

- ♥ Heula ! : Crêpe, coulis de Spéculos, 1 ● glace Spéculos et 1 ● glace confiture de lait, pommes caramélisées et chantilly maison 7,90€
- ♥ Viking : Crêpe, coulis de caramel, 1 ● glace pomme cidrée et 1 ● glace poire, pommes caramélisées et chantilly maison 7,90€
- ♥ Kooky Love : Crêpes, coulis chocolat blanc, boule ● cookie, boule ● chocolat blanc, chantilly et morceau de cookie 7,90€

Les Waffle Bubbles

Fait maison

- ♥ Waffle sucre / *Sugar waffle* 4,90€
- ♥ Waffle caramel ou Chocolat blanc ou Chocolat Noir ou Café ou Miel ou Spéculos / *Caramel or White Chocolate or Black Chocolate or Coffee or Honey or Speculos* 5,90€
- ♥ Waffle pâte créma Bueno (fabrication Normande) *Chocolate & Bueno spread Waffle* 6,20€
- ♥ Waffle pâte à tartiner (sans huile de palme) *Chocolate spread Waffle* 6,20€

♥ La Glouton

9,20€

Waffle, créma bueno, boule ● bueno, boule ● vanille, chantilly et morceau de bueno

Coup de Cœur

♥ Ptit Roublard

8,90€

Waffle, coulis de caramel, 1 ● pomme cidrée, 1 ● tarte tatin, pomme caramélisée et chantilly

♥ Frû

8,90€

Waffle, coulis de fruit rouge, ● ananas, ● framboise, tagada et chantilly



Les Boissons chaudes

♥ Les basiques / Classic drinks

Café Express - 100% Arabica / Coffee	1,90€
Double Express / Double coffee	3,60€
Grand Crème / Coffee cream	4,00€
Déca / Decaffeinated	2,00€
Allongé / Long coffee	2,00€
Chocolat chaud / Hot chocolate	3,60€



♥ Les thés et infusions / Tea

Thé vert pomme poire caramel & calva 4,30€
Thé vert pomme pêche kiwi 4,30€



Thé vert normand + menthe fraîche 4,60€
Thé vert nature malongo Bio 3,90€

Thé noir pomme & Calvados 4,30€
Thé noir pomme miel cannelle
gingembre 4,30€



Thé noir English breakfast bio Malongo 3,90€
Thé noir Earl grey Bio Malongo 3,90€
Thé au lait 4,20€

Infusion pomme poire caramel
& calvados 4,30€
Infusion Pomme citron mélisse
calendula bleuet 4,30€



Infusion malongo fruits rouges Bio 3,90€

Supplément lait : 0,30€
Supplément citron : 0,30€

*Suppléments sirop :
caramel, noisette, châtaigne, choco
cookies, miel, pain d'épices,
spéculos, cannelle



♥ Les Chauds Rigolos

Cappuccino chantilly maison	4,90€
Cappuccino + sirop*	5,30€
Chocolat Viennois	4,90€
Chocolat Viennois + sirop*	5,30€
Irish Coffee ou Normandy Coffee	8,20€
Chocolat Tagada (Chocolat chaud, fraise tagada et chantilly maison)	5,20€

New!

Iced-coffee latte
(café froid, glaçons, lait) 4,90€
Iced-coffee latte
+ sirop* 5,20€

Les Digestifs

♥ Get 27, Get31 4cl 6,90€

♥ Cognac VS 4cl 6,90€

♥ Liqueur crème de
café Normande 4cl 6,90€

♥ Calva arrangé vanille 4cl 6,90€

♥ Calva arrangé poire 4cl 6,90€



♥ Rhum arrangé
normand vanille 4cl 7,90€



♥ Calvados Fine Réserve
4 cl 6,90€

♥ Crème calvados
4 cl 6,90€

♥ « 44 » à base d'orange
et de Calva 4 cl 6,90€



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