

Merci !

Et à très vite ...

Retrouvez nous sur les réseaux !



@caféduportcherbourg

@epicerienormande

www.epicerienormande.fr



Café Du Port

Carte d'Hiver

2025/2026

Toutous acceptés



LGBT QIA+



 'est grâce à vous !

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



L'Anglais / *English Breakfast*

15,90€

Jus d'orange pressé ou Jus de pomme local ou jus d'ananas - 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 or pineapple 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 ou jus d'ananas - 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 or
pineapple 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

Réalisés avec des alcools Normands

♥ **Punch maison** 6,90€

♥ **Blue Paradise** 6,90€
Vodka, curacao, ananas **New!**

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!

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 maison 6 cl	6,90€

♥ Les Pressions françaises

	25cl / 50cl
 1664 Blonde	3,90€ / 7,40€
New!  Goudale Blonde	4,60€ / 8,50€
 Goudale Blanche	4,60€ / 8,50€
 Goudale Rouge	4,60€ / 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	4,90€
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)	

♥ Whisky 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 4,90€

♥ Philtre d'amour 25cl 4,90€

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

♥ Jus d'orange pressée

20cl 4,90€

♥ Thé froid maison pêche

30cl 3,90€

Les Eaux bouteille :

Eau plate

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

Eau gazeuse

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

Supplément
Sirop / Rondelle :
0,30€

Les Planches Apéro

♥ Planche mixte



16,90€

Graissin maison, jambon de Pays, 6 fingers food de fromages et 6 morceaux de fromages Normands
Sharing Platter - 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

20,90€

Saumon gravlax maison à la betterave, rillettes de poissons, beignets de gambas, mayo maison
Salmon gravlax with beetroot, fish rillettes, shrimp fritters, mayo

♥ Planche Normande :



Coup de Coeur

♥ 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€



= plats contenant du porc

Les Entrées

♥ Assiette de jambon de Pays



8,90€

Plate of country ham

♥ Oeuf Parfait et son velouté de légumes de saison



New!

Oeuf BIO

13,90€

Cuit à basse température / *Egg*

♥ 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

♥ Beignets de gambas maison (6)

Coup de Coeur

Sauce tartare / *Shrimp fritters*

12,90€

♥ Graissin maison / Rillettes

New!

9,90€

♥ Saumon gravlax maison

13,90€

à la betterave et sauce tartare
Gravlax salmon and beetroot, tartar sauce

Miam!

♥ Rillettes de poissons normandes maison

13,90€

(Pommes et cidre)
Fish rillettes

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

Liste des allergènes affichée au restaurant.

La Marée

♥ Pavé de Saumon

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

17,90€

♥ Fish & Chips

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

16,90€

♥ Choucroute de la mer **Bestseller**

Choux, crème, gambas, moules, légumes frais et poissons du jour
Cabbage, cream, shrimps, mussels, vegetables and fish of the day

19,50€

♥ Risotto de Saint-Jacques et gambas
Scallop and shrimps Risotto

Coup de
Coeur

22,90€

EN DIRECT DU BATEAU!

♥ Saint-Jacques / Crème citronnée, purée de légumes
Scallops / Lemon cream, mash, vegetables

New!

22,90€



Les Moules

Env. 1kg de moules fraîches
+ frites maison

Selon arrivage

! 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 / *Mariniere mussels with cream*

15,90€

♥ Moules au fromages Normands

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

Mariniere mussels with cheeses cream

17,90€



Coup de
Coeur



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

♥ **Joue de boeuf mijotée** au cidre, oignons confits, pommes caramélisées, crème **17,90€**
Braised beef cheek, caramelized onions, caramelized apples, cream

La crêpe salée :

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

♥ **Risotto de volaille** (Poulet frit, Parmesan et champignons) **15,90€**
Chicken Risotto (Fried Chicken, Parmesan, mushrooms)

New!



Les Garnitures :

Frites maison
(Pomme de terre locale) /
Salade / Purée de légumes
de saison / Galette de
pomme de terre / Risotto

Les Sauces maison :
Mayonnaise, 4 fromages
Normands, Tartare
Supplément sauce : 1€



Les Burgers

♥ **Burger "Crunch Poulette"** + frites maison **16,90€** **New!**
Pain burger du boulanger, poulet frit, crème fraîche, Raclette, salade
Burger bun, chicken, cream, cheddar, salad & homemade french fries

♥ **Cheese Burger** + frites maison **14,90€**
Pain burger du boulanger, steak haché 150gr, ketchup, cheddar
Baker's burger bun, 150g minced steak, ketchup, cheddar cheese

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

♥ **Burger "Signature"** + frites maison **16,90€** **Coup de Cœur**
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 Montagnard** + frites maison **16,90€**
Pain burger du boulanger, steak haché français 150gr du boucher, crème, raclette, galette de pomme de terre, salade
Baker's burger bun, 150g French minced steak, cream, raclette, potatoes, salad

Les Snack et Salade

Croc gourmand :

♥ Croque Monsieur campagnard & frites ou salade
Pain campagnard du boulanger, crème, emmental, jambon
Toasted ham sandwich with cheese, french fries or salad



13,90€

Omelette (avec frites ou salade) :

♥ Omelette au fromage
Cheese omelet



13,90€

Salade repas :

♥ Salade Océane du Port
Salade, saumon gravlax, beignets de gambas, oeuf mayonnaise, croutons
Salad, salmon gravlax, shrimp fritters, egg mayonnaise

14,90€



Cuisine NON STOP

Petit-
Déjeuners

7 Jours / 7



Crêpes



Desserts



Moules

Glaces



Waffles
Bubble

Planches
Apéro



Burgers



Diners

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 mayonnaise

Entrée of the day or egg mayonnaise

Plat du Jour ou Croque Monsieur

Dish of the day or toasted ham sandwich

Dessert du Jour ou Crêpe chocolat

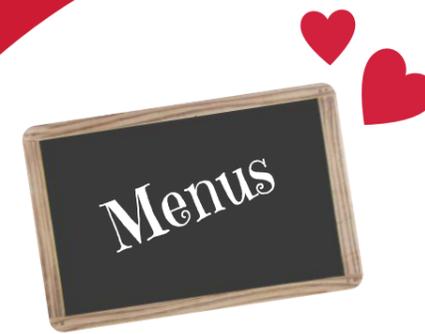
Dessert of the day or chocolate pancake

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 Rillettes de poissons
ou Velouté de saison et son oeuf parfait**

Rillettes and ham or fish rillettes or egg

Risotto de volaille ou Rumsteack

ou Poisson blanc crème citronnée

Chicken Risotto or Rump Steak or Fish

Crème brûlée au caramel beurre salé

ou Trio de fromages

ou Teurgoule

Salted Caramel "Crème Brûlée" 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	5,90€	15,90€	28,90€
Côte du Rhône AOP Sur le pont Domaine Luc Baudet	5,90€	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 : 28,90€



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)	5,90€	15,90€	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)	5,50€	15,00€	28,50€
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 :

Eau plate

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

Supplément
Sirop / Rondelle :
0,30€

Eau gazeuse

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

Encore
une **PTIOTE** place ?



♥ Desserts maison

♥ Crêpes maison & ♥ Waffles

♥ Bubbles maison

♥ Glaces normandes
et artisanales



Les ♥ Desserts - Signatures -

- ♥ Trio de fromages Normands  7,90€
Norman cheeses
- ♥ Crème brûlée caramel beurre salé maison  7,90€
Salted caramel "crème brûlée"
- ♥ Teurgoule Maison avec morceaux de pommes
caramélisées et coulis de caramel (tiède) 7,50€
Rice pudding
- ♥ Profiteroles 3 choux, glace vanille  8,90€
chocolat chaud, chantilly maison
*Homemade profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate,
homemade whipped cream*
- ♥ Café ou Thé gourmand  8,90€
Boisson chaude + minis desserts
Hot drink + small desserts



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, Patanoisette, Pistache, Spéculos, 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 ●● glace Vanille bourbon, coulis de chocolat et Chantilly maison

♥ Liégeois :

7,90€

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

La p'tiot Viking / Children cup

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

7,90€



et Sorbets

Les coupes gourmandes / Gourmet ice cream cups

♥ À qui est le Mont Saint-Michel ? :



1 ● glace Caramel au beurre salé, 1 ● sorbet Pomme cidrée, Morceaux de pommes caramélisées, Coulis caramel et Chantilly maison

Coup de
Coeur

8,30€

♥ Croquante Normande :

New!

8,30€

1 ● glace patanoisette, 1 ● glace cookie, coulis de caramel, chantilly et morceau de cookie

♥ Duo d'Choc :

8,30€

1 ● glace chocolat noir, 1 ● glace chocolat blanc, coulis de chocolat blanc, chantilly maison

♥ La fruité :

7,90€

1 ● sorbet cerise, 1 ● sorbet framboise, coulis de fruits de fruits rouges et chantilly maison

Les Alcoolisées / Ice cream alcool cups

♥ Trou Normand :

9,50€

1 ● sorbet Pomme, 1 ● sorbet Poire, 4cl de calvados et Chantilly maison

♥ Colonel :

9,50€

2 ●● sorbet Citron vert + 4cl de Vodka et Chantilly maison

♥ L'iced 44 Normand :

9,50€

1 ● sorbet Pomme, 1 ● glace Café, 4cl de calva 44 et Chantilly maison

♥ T'as le look Coco :

9,50€

1 ● glace Chocolat noir, 1 ● glace 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* 4,20€
- ♥ 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* 5,40€
- ♥ Crêpe pâte à tartiner (sans huile de palme) / *Spread pancake* 5,40€
- ♥ Crêpe créma bueno (fab. Normande) / *Crema bueno pancake* 5,60€

Les Créations Gourmandes / *Delicacies pancake*

- ♥ Tagada : Crêpe, pâte à tartiner, fraises Tagada et chantilly 7,90€
- ♥ La Goulue : pâte à tartiner, glace cookie, glace bueno, morceau de bueno et chantilly 7,90€



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 ● sorbet pomme cidrée et 1 ● sorbet poire, pommes caramélisées et chantilly maison 7,90€
- ♥ Kooky Love : Crêpes, coulis chocolat blanc, 1 ● glace cookie, 1 ● glace chocolat blanc, chantilly et morceau de cookie 7,90€

Liste des allergènes
affichée au
restaurant.

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€

Coup de
Coeur

- ♥ La Glouton 9,20€
Waffle, créma bueno, 1 ● glace Bueno, 1 ● glace vanille, chantilly et morceau de bueno

- ♥ Ptit Roublard 8,90€
Waffle, coulis de caramel, 1 ● sorbet pomme cidrée, 1 ● glace caramel, pomme caramélisée et chantilly

- ♥ Frû 8,90€
Waffle, coulis de fruit rouge, 1 ● sorbet ananas, 1 ● sorbet framboise, tagada et chantilly



Les Boissons Chaudes

♥ Les basiques / Hot 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€
Verveine 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€
Chocolat Tagada (Chocolat chaud, fraise tagada et chantilly maison)	5,50€

♥ Les Chauds d'hiver 20cl

Vin chaud maison	4,50€
Cidre chaud Normand	4,50€
Vin chaud blanc	4,50€

Les Digestifs

♥ Calvados Fine Réserve
4 cl 7,20€

♥ Crème calvados
4 cl 7,20€

♥ « 44 » à base d'orange
et de Calva 4 cl 7,20€



♥ Get 27, Get31 4cl 7,20€

♥ Cognac VS 4cl 7,20€

♥ Liqueur crème de
café Normande 4cl 7,20€



♥ Calva arrangé vanille 4cl 6,90€



♥ Rhum arrangé
normand vanille 4cl 7,90€



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