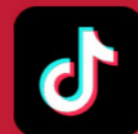


Merci

Et à très vite

Retrouvez nous sur les réseaux !



@caféduportcherbourg

@epicerienormande

www.epicerienormande.fr



Café Du Port

Bar - Resto - Epicerie
Normande



Carte Été 2026

Bar et Cuisine
en Continu

Ouvert

7j / 7

Chiens acceptés



LGBT QIA+



Le Café
du Port ne cesse de
grandir
avec la volonté
d'avancer, d'innover, tout en
vous écoutant.
Merci à vous d'être présents
depuis 13 ans

Prix nets. Service compris.

Chèques non acceptés.

Tableau des allergènes affichés
dans l'établissement.

Règlement à la caisse.

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



L'Anglais / English Breakfast



16,90€

Jus d'orange pressé ou Jus de pomme local ou jus d'ananas ou jus de fraise - Boisson chaude* - Tartine
- Beurre - Confiture de l'épicerie - Poitrine fumée - Oeufs au plat - Haricots sauce tomate - Saucisse
- Miel - Pâte à tartiner / Orange juice or Local apple juice or pineapple juice or strawberry 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 ou jus de fraise - Boisson chaude*
- Tartine - Beurre - Confiture de l'épicerie - Pâte à tartiner - Miel - Crêpe au miel -
Saucisse - Oeuf au plat - Poitrine fumée - Galette de pomme de terre / Orange juice or
local apple juice or pineapple juice or strawberry 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€

Rillettes de porc normandes - Fromages normands - Tartine -
Jambon de pays - Oeuf au plat - Poitrine fumée - Boisson chaude* - Crêpe
au caramel beurre salé - Mini Teurgoule (riz au lait) - Jus de pomme
local / Rillettes - Norman cheeses - Bread - Smoked ham - Fried
eggs - Bacon - Hot Drink - Pancake with salted butter
caramel - Teurgoule (rice pudding) - Apple juice

Croissant + pâte à tartiner
ou coulis pistache

New!

4,00€

*Expresso · Allongé · Café au
lait · Chocolat chaud ·
Panière de thés
et infusions



Nos Cocktails sans alcool (30cl)

♥ Virgin mojito 6,90€
Nature ou fraise ou passion ou cerise

New! ♥ Spritz sans alcool 6,90€
Ultra tendance !

♥ Ruben **New!** 6,90€
Concombre, basilic, fraise, citron, Perrier

New! ♥ Ceci n'est pas un Moscow mule 6,90€
Gingembre, poivre & Ginger Beer

Nos Cocktails avec alcool

♥ Mojito (30cl) 8,90€
Rhum normand 6cl, menthe, citron vert, perrier

♥ Mojito Passion ou Fraise ou Cerise (30cl) 8,90€
Rhum normand 6cl, citron vert, menthe, purée de passion ou purée de fraise ou cerise, perrier

♥ Mojito normand (30cl) 9,90€
Calvados 6cl, menthe, citron vert, jus de pomme, Perrier

♥ Mojito Royal (30cl) 9,90€
Rhum normand 6cl, menthe, citron vert, pétillant

♥ Spritz (20cl) 7,90€
Apérol, pétillant, Perrier

♥ Punch maison (20cl) 6,90€

♥ Blue Paradise (30cl) 6,90€
Vodka, Curaçao, ananas

New! ♥ Sangria maison de l'été (20cl) 6,90€

♥ La Chambuscade (20cl) 6,90€
Calvados, vin blanc, cassis, citron, purée de cerise, pétillant

♥ Blue Lagoon (30cl) 7,90€
Vodka, triple sec, curacao, citron vert, limonade


♥ Long Island (30cl) 7,90€
Vodka, rhum, gin, triple sec, tequila, citron vert, coca, cassonade





Coup de
Coeur

Les Boissons

♥ Les Apéritifs

Kir (Vin blanc) 10cl	4,90€
(Cassis, Mûre, Cerise, Pêche, Framboise)	
 Kir Normand au cidre 10cl	4,90€
Kir Pétillant 10cl	4,90€
Ricard 2cl	3,90€
Martini, Porto, Campari 6cl	4,90€
Martini Gin 6cl (blanc ou rouge)	6,90€
Américano maison 6cl	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€
Ballantine's 4cl	6,50€

♥ Les Apéritifs Normands

Pommeau 6cl	4,90€
Pastis Normand 2cl	4,90€
Vodka Normande 4cl	8,50€
Gin Normand 4cl	8,50€
Whisky Normand 4cl	8,20€

♥ Les Pressions Normandes

	25cl / 50cl
 Cinquante Blonde	4,90€ / 9,50€
Cinquante Ambrée	4,90€ / 9,50€
IPA Normande	4,90€ / 9,50€
Cidre Normand brut	4,90€ / 9,50€

♥ Whisky normand 4cl 8,20€

♥ Les Rhums

Rhum normand 4cl	7,20€
Vieux Rhum normand blanc 4cl	8,90€

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

♥ Les Sodas

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

New! Citronnade maison à la rhubarbe 4,30€

New!

♥ Jus de fruits Normands & Nectars

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

♥ Jus d'orange pressée 20cl 4,90€

New! ♥ Thé froid maison 30cl pêche ou framboise 4,30€

New!

♥ Jus pétillant de la Ferme de Billy 33cl 4,90€
Pomme pétillant framboise

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€



Planches

Apéros / Entrées / Tapas

♥ **Planche mixte**   18,90€

Rillettes Normande de porc, jambon de pays,
3 samoussas normands (camembert & chutney d'oignons),
6 morceaux de fromages

Rillettes, ham, 3 Samoussa, 6 pieces of cheese

♥ **Camembert chaud** au thym rôti au four + croûtons maison  11,50€

Hot Camembert + toasts

New!

Top! A partager

♥ **Camembert chaud** Camembert chaud cuit dans sa boule
de pain, miel (20 minutes de cuisson)  17,90€
Hot Camembert in bread, honey

♥ **Planche de la Mer**  20,90€

Accras de morue, rillettes de thon, crevettes, mayo

Cod fritters, tuna rillettes, shrimp, mayonnaise

Coup de
Coeur

♥ **Planche Normande :** 

♥ **Camembert rôti au four, jambon de pays,** 16,90€

galette de pomme de terre, chutney d'oignons
et champignons frais

*Hot camembert, country ham, potato pancake,
onions and fresh mushrooms*



 = plats contenant
du porc

Assiettes

Apéros / Entrées / Tapas

♥ **Duo de Campagne :**   10,90€

Jambon de pays, rillettes Normande de porc
Ham, rillettes

♥ **Assiette de jambon de Pays**   8,90€

Plate of country ham

♥ **Huîtres de St-Vaast N°3 (Maison Lesdos) / Oysters** 

6 huîtres : 13,50€ 12 huîtres : 19,90€



♥ **Rillettes de thon / Tuna Rillettes**  9,90€

♥ **Accras de morue / Cod fritters** **Miam!**

6 accras : 9,90€ 12 accras : 16,90€

New!

♥ **Samoussas normands (camembert & chutney d'oignons)** 

Camembert & onions Samoussas

6 Samoussas : 9,90€ 12 Samoussas : 16,90€

♥ **Oeuf mayo (œuf élevé en plein air), salade** 6,90€

Egg mayonnaise « Un classique de la brasserie mais tellement bon »

♥ **Burrata d'Amour**  13,90€ 

Burrata 100g, pesto de betterave
jambon de pays, basilic frais
Burrata, beet, ham, basilic

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

Liste des allergènes
affichée au
restaurant.

La Marée

♥ Pavé de Saumon  17,90€
(Cuisson rosé à coeur au four), sauce Tartare
Grilled salmon, tartar sauce



♥ Fish & Chips  16,90€
Poisson du jour frit sauce tartare / *Fish & chips, tartar sauce*

♥ Choucroute de la mer **Bestseller depuis 13ans** 19,50€
Choux, crème, crevettes, moules, légumes frais et poissons du jour
Cabbage, cream, shrimps, mussels, vegetables and fish of the day

♥ Filet de Bar 22,90€
Ravigote herbes & cacahuètes
Fillet of sea bass with herbs & peanuts

Les Garnitures :
Frites (pomme de terre locale du Val de Saire - blanchies et
cuites sur place) / Salade / Purée de légumes de saison /
Galette de pommes de terre / Mac & cheese gratiné

Les Sauces maison :
Mayonnaise / 4 fromages normands /
Tartare / Poivre / Pesto de betterave
Supplément sauce : 1€

Les Moules

Selon arrivage

Env. 1kg de moules fraîches
+ frites*

! Peu d'arrivages en basse saison !

♥ Moules Marinières 14,90€
Vin blanc, oignons, herbes fraîches
Mussels cooked with onions and white wine



♥ Moules à la crème 15,90€
Base marinières et crème / *Marinière mussels with cream*

♥ Moules au fromages Normands 17,90€
Base marinière, crème au Pont L'évêque, Livarot
et Camembert
Marinière mussels with cheeses cream

Coup de
Coeur

♥ Moules Signature 18,90€
Base marinière, crème, poitrine fumée
Marinière mussels with cheeses cream and bacon

New!

* Frites réalisées avec de la pomme
de terre locale et artisanale du Val de
Saire - blanchies et cuites sur place

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 suggestions de la Cheffe de cuisine

Nos viandes :

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

♥ **Entrecôte VBF** (env. 225 gr) **22,90€**
+ frites + une sauce *Grilled steak & french fries*

♥ **Osso bucco de veau à la normande** **17,90€**
Norman "Osso bucco" (veal)

La crêpe salée :

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

Les Garnitures :
Frites (pomme de terre locale du Val de Saire - blanchies et
cuites sur place) / Salade / Purée de légumes de saison /
Galette de pommes de terre / Mac & cheese gratiné

Les Sauces maison :
Mayonnaise / 4 fromages normands /
Tartare / Poivre / Pesto de betterave
Supplément sauce : 1€



Les Burgers

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

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

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

♥ **Burger "Signature"** + frites **19,90€** **New!**
Gaufre salée, steak haché français 150 g, poitrine fumée, camembert,
crème fraîche, confit d'oignons, salade
Waffle, 150g minced steak, bacon, Camembert cheese, crème fraîche, onion, salad

♥ **Burger Végétarien** + frites **14,90€**
Pain du boulanger, galette de légumes, mozzarella, pesto de betterave
Burger bun, vegetable galette, mozzarella, beetroot & french fries

♥ **Burger Coup de Cœur** + frites **19,90€**
Pain du boulanger, steak haché français, mozzarella,
pesto de betterave, oignons confits, jambon de pays
Bun, steak, mozzarella, beetroot, onions, bacon

♥ **Burger Montagnard** + frites **16,90€**
Pain burger du boulanger, steak haché français
150gr du boucher, crème, raclette,
galette de pomme de terre, salade
*Bun, 150g minced steak,
cream, raclette,
potatoes, salad*

Le Snack et les Salade repas

Tartines :

♥ Tartine façon croque-monsieur   **New!** 13,90€

Pain du boulanger, crème, emmental, jambon - frites & salade -
Baker's bread, cream, Emmental cheese, ham - french fries & salad

♥ Tartine Bichette **New!** 13,90€

Pain du boulanger, chèvre, crème, mozzarella, miel - frites & salade -
Baker's bread, goat cheese, cream, mozzarella, honey, french fries & salad



Omelette (avec frites ou salade) :

♥ Omelette au fromage (œufs élevés en plein air)  13,90€

Cheese omelet

Salade repas :

♥ Salade César  14,90€

Poulet frit, œuf, sauce César, parmesan, croûtons, salade, mayo
Fried chicken, egg, Caesar dressing, parmesan cheese, croutons

♥ Salade du Port **New!** 18,90€

Salade, crevettes, œuf, mayo, croûtons, burrata,
pesto de betterave
Salad, shrimp, egg, mayo, croutons, burrata, beetroot



Cuisine et
Bar
Non Stop

Petit-
Déjeuners

8h00/
23h00

Ici on peut
manger et



Planches
apéritives/
Tapas/
Entrées



Goûter

Boire toute la
journée

Digestifs

Uber et
Deliveroo

Épicerie fine
Normande

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 Tartine façon Croque Monsieur

Dish of the day or toasted ham sandwich

Dessert du Jour ou Crêpe caramel beurre salé et pommes caramélisées

Dessert of the day or Salted caramel crepe and apples

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

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Menu complet **20,90€**

Complete course



Menu grand Viking

26,90€

7/7 Jours

Rillettes de porc normande ou 6 Crevettes mayo
ou Rillettes de thon

Pork rillettes or 6 Prawns with mayonnaise or Tuna rillettes

Rumsteak grillé ou pavé de saumon sauce tartare

Steak or salmon fillet with tartar sauce

Trio de fromages normands ou teurgoule

ou choux à la crème caramel beurre salé et

coulis chocolat chaud

*Norman cheeses or teurgoule or cream puffs with salted caramel
and hot chocolate*

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

Kinder Surprise ou Boule de Glace Bueno

Kinder Surprise or Ice cream Bueno

Sirop à l'eau ou thé froid maison (pêche ou framboise)

ou jus de pomme local

Water syrup or tea (peach or raspberry)

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€
Côte du Rhône AOP Sur le pont Domaine Luc Baudet	5,90€	15,90€	28,90€
Merlot Camas IGP Anne de Joyeuse - Pays d'Oc	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€
Cabernet d'Anjou AOP "Tuffeau" (moelleux et fruité)	5,90€	15,90€	26,90€

Prix nets / Service compris



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€
Sauvignon Vin de France La Petite Perrière (arômes de fruits frais)	4,90€	13,90€	26,90€



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€

Et Pour Les Goulus :





Glaces
artisanales
Normandes

Crêpes -
Waffles Bubbles-
Gaufres



Les Desserts - Signatures -

- ♥  Trio de fromages normands, chutney d'oignons 7,90€
Norman cheeses
- ♥ Mon chou à la crème  **New!** 8,90€
(choux garni, crème pâtissière ou caramel beurre salé, coulis chocolat, chantilly)
Cream pastry with salted caramel cream, chocolate sauce, whipped cream
- ♥ Teurgoule artisanale avec morceaux de pommes caramélisées et coulis de caramel (tiède) 7,50€
Rice pudding

- ♥ Café ou Thé gourmand  
Boisson chaude + minis desserts
Hot drink + small desserts

8,90€



Les Glaces

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

Les parfums Glaces :

Ourson chocolat · Noisette · Caramel · Tiramisu · Macaron framboise · Crème brûlée · Bueno · Vanille · Café · Coco · Menthe · Oreo · Speculos · Pistache · Chocolat noir · Menthe-chocolat

Les parfums Sorbets :

Pomme verte · Passion · Myrtille · Fraise · Citron vert · Cassis · Pêche

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, Caramel au beurre salé ou Café),
Coulis associés et Chantilly maison

♥ Liégeois Pistache : **New!**

7,90€

1 ● glace Vanille, 1 ● glace Pistache
Coulis pistache Chantilly



et Desserts

Nos créations signatures / Our best desserts

♥ À qui est le Mont Saint-Michel ? :



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

Coup de
Coeur

8,30€

♥ La bébé Ourson : 1 ● glace ourson chocolat,

7,90€

1 ● glace noisette, coulis pâte à tartiner, chantilly maison et ourson guimauve

♥ La rouge Passion : 1 ● sorbet myrtille,

7,90€

1 ● glace macaron framboise, coulis fruits rouges et chantilly maison

♥ La Pistaccio Choco : 1 ● glace chocolat,

7,90€

1 ● glace pistache, coulis pistache chantilly maison

Les Alcoolisées / Ice cream alcool cups

♥ Trou Normand : 2 ●● sorbet Pomme verte,

9,50€

4cl de calvados et Chantilly maison

♥ Colonel : 2 ●● sorbet Citron vert

9,50€

+ 4cl de Vodka 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

- ♥ Crêpe beurre sucrée / *Sugar & butter crepe* 3,90€
- ♥ Crêpe sucre citron / *Sugar & lemon crepe* 4,20€
- ♥ Crêpe chocolat et caramel / *Chocolate & caramel crepe* 5,60€
- ♥ Crêpe chocolat noir ou miel ou spéculos ou pistache ou caramel beurre salé ou chocolat blanc
Crepe with chocolate or caramel or honey or speculos or pistachio or white chocolate 5,40€
- ♥ Crêpe pâte à tartiner / *Crepe with chocolate spread* 5,40€
- ♥ Crêpe à la confiture normande (assiette de plusieurs pots de confitures normandes) / *Crepe with Normandy jam* 5,60€

Nos Créations Gourmandes / *Delicacies crepes*

- ♥ La Goulue : Pâte à tartiner, glace Oreo, glace Bueno, morceau de Bueno et chantilly  7,90€
- ♥ La Tiramisu : Crêpe coulis de café, 1 ● glace tiramisu, 1 ● glace Daim, chantilly maison 7,90€

Notre Création Normande / *Norman crepe*

- ♥ Heula ! : Crêpe, coulis de Spéculos, 1 ● glace Spéculos et 1 ● glace confiture de lait, pommes caramélisées et chantilly maison 7,90€

Suppléments :

Coulis = 1,70€ / Chantilly = 1,70€ / 1 ● glace = 3,90€

Liste des allergènes
affichée au
restaurant.



Les Gaufres traditionnelles

- ♥ Gaufre au sucre / *Sugar waffle* 4,90€
- ♥ Gaufre au caramel beurre salé ou au chocolat noir ou chocolat blanc ou pistache ou miel ou spéculos / *Waffle with salted caramel, chocolate, pistachio, honey, or speculoos* 5,90€
- ♥ Gaufre pâte à tartiner  *Chocolate spread Waffle* 6,20€
- ♥ Gaufre "Princesse"  *Pâte à tartiner, 1 ● glace vanille, chantilly maison* 7,90€
Chocolate spread, vanilla ice cream, whipped cream

Nos Waffle Bubbles

- ♥ La Glouton   9,20€
Waffle, coulis pâte à tartiner, 1 ● glace Bueno, 1 ● glace vanille, chantilly et morceau de bueno

- ♥ Ptit Roublard 8,90€
Waffle, coulis de caramel, 1 ● sorbet pomme verte, 1 ● glace caramel, pomme caramélisée 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	4,20€
Déca / Decaffeinated	2,10€
Allongé / Long coffee	2,00€
Grand chocolat chaud / Hot chocolate	3,80€
American Coffee / American Coffee	3,60€
American Coffee au lait / A.C. milk	4,20€



♥ Supplément lait : 0,30€

♥ Supplément citron : 0,30€

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

♥ Thés vert / Green Tea

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

Thé vert normand + menthe fraîche	4,60€
Thé grand cru d'exception : Vert nature ou Jasmin	4,30€

♥ Thés noirs / Black Tea

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

Thé grand cru d'exception : Darjeeling ou English breakfast Impérial ou Earl Grey	4,30€
--	-------

♥ Thés parfumés / Flavored Tea

Fruits Rouges ou citron	4,30€
Thé au lait	4,20€

Infusions / Infusions

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

Infusion Verveine menthe	4,30€
Infusion Camomille	4,30€

♥ Les Chauds Rigolos

Cappuccino traditionnel (mousse de lait)	4,90€
Cappuccino Chantilly Maison	5,10€
Cappuccino mousse de lait + sirop*	5,30€
Latte	4,90€
Latte + sirop	5,20€
Chocolat Viennois (chantilly maison)	5,30€

Choc'Ours	5,90€
(Chocolat chaud boule de glace ourson chantilly maison et ourson en guimauve)	

New!

♥ Ice Coffee (Froid)

Ice Coffee Latte	4,90 €
Ice Coffee Latte + sirop	5,20 €
Ice Latte Gourmand (café au lait, glaçon, sirop choco cookie et chantilly)	5,90 €

Les Digestifs

Les alcools Normands

♥ Calvados Fine Réserve	4cl 7,20€
♥ Crème calvados	4cl 7,20€
♥ « 44 » (orange + Calva)	4cl 7,20€
♥ Pastis	2cl 4,90€
♥ Rhum blanc	4cl 7,20€
♥ Gin	4cl 8,50€
♥ Whisky	4cl 8,20€
♥ Vodka	4cl 8,50€
♥ Liqueur crème de café	4cl 7,20€
♥ Calva arrangé vanille	4cl 6,90€
♥ Rhum arrangé vanille	4cl 7,90€
♥ Vieux Rhum Normand	4cl 8,90€

EN VENTE
À L'ÉPICERIE



Rail Normand :
6 shooters
Normands
18,00€

Supplément soda +1€ :
Ananas, Perrier,
Ginger Beer, jus de fraise,
Coca zéro, Limonade

Les alcools Non-Normands :

Get 27 / Get 31	4cl 7,20€
Cognac VS	4cl 7,20€

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