

Fromage ?

ASSIETTE DE 3 FROMAGES NORMANDS	12,00
<i>Camembert fermier au lait cru GAEC de la Cayenne, Livarot AOP, Neufchâtel AOP</i>	
<i>Beurre de la ferme et pousses de salade</i>	

Une note sucrée ?

PAVLOVA DU MOMENT	12,00
<i>Meringue et fruits de saison</i>	
SY'TRON	12,00
<i>Biscuit à la pistache, mousse citron-cardamome, et chocolat blanc</i>	
LE GALET	12,00
<i>Mousse au chocolat noir, biscuit chocolat et insert amandes croustillant</i>	
TIRAMISU DES P'TITS GALETS	11,00
ILE FLOTTANTE	11,00
<i>Caramel beurre salé et sa crème anglaise</i>	

CAFÉ GOURMAND	10,00
<i>Assortiment de mini desserts (Riz au lait, crème brûlée, île flottante, brookie, yaourt grec)</i>	
THÉ ou CHOCOLAT CHAUD GOURMAND	12,00
<i>Assortiment de mini desserts (Riz au lait, crème brûlée, île flottante, brookie, yaourt grec)</i>	

AFFOGATO DES P'TITS GALETS	9,00
<i>Boule vanille, boule café expresso croquant, café Malongo La Grande Réserve</i>	

GLACES ET COUPES GLACÉES

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES	4,00 / 7,00 / 10,00
<i>Vanille, Macadamia, Chocolat suisse, Caramel, Cookies caramel, Menthe chocolat, Café expresso croquant, Stracciatella, Rhum raisin, Noisette, Pistache, Fraise</i>	
<i><u>Sorbet</u> : Abricot, Citron, Mangue et fruit de la passion, Cassis</i>	

DAME BLANCHE	12,00
<i>Glace vanille, chocolat noir fondu, crème sucrée</i>	
COLONEL	12,00
<i>Sorbet citron, vodka</i>	
TROU NORMAND	12,00
<i>Sorbet pomme, calvados ou pommeau 2cl</i>	
SUPPLÉMENT CRÈME SUCRÉE	1,00

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

Prix nets en €, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Demandez le tableau des allergènes

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 <i>la coupe</i>	12,00
KIR VIN BLANC 15 cl	5,00
<i>Mûre, cassis, pêche, framboise</i>	
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 33 cl	8,00
<i>Jus de pommes, menthe, Perrier, citron vert, sirop de sucre de canne (fraise, passion ou kiwi)</i>	
SUNSET LOVER 33 cl	8,00
<i>Jus d'orange, ananas et citron, sirop de grenadine</i>	
ROSY BERRY 33 cl	8,00
<i>Jus de cranberry et citron, sirop de rose, Perrier</i>	
APPLE RIVER 33 cl	8,00
<i>Jus de pomme, ananas et citron, purée de kiwi, menthe</i>	

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
SPRITZ SAINT-GERMAIN	13,00

AU NOM DE LA ROSE

LA VIE EN ROSE 16 cl	11,00
<i>Prosecco, perrier, sirop de rose et hibiscus</i>	
GIN DES ROSES 16 cl	11,00
<i>Gin, sirop de rose et hibiscus, miel, jus de citron, Perrier</i>	

LES CLASSIQUES

GIN TONIC 16 cl	11,00
<i>Gin, Schweppes Indian Tonic, citron</i>	
MOJITO ou FRUITY MOJITO 16 cl	11,00
<i>Rhum, menthe, Perrier, citron vert (fraise, passion ou kiwi)</i>	
TI PUNCH 5 cl	11,00
<i>Rhum, citron vert, sirop de sucre de canne</i>	
SEX ON THE BEACH 16 cl	11,00
<i>Vodka, jus de cranberry et ananas, sirop de pêche</i>	
DAÏQUIRI 16 cl	11,00
<i>Rhum, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	

À partager ?

CÔTÉ TERRE

PLANCHE DE CHARCUTERIES	19,00
PLANCHE DE FROMAGES <i>Normands</i>	19,00
PLANCHE MIXTE	22,00
<i>Charcuteries & fromages normands</i>	
ASSIETTE DE FRITES	5,00
CAMEMBERT RÔTI <i>et sa charcuterie</i>	22,00
MARBRE DE FOIE GRAS MAISON <i>au pain d'épices</i>	18,00



CÔTÉ MER

HUÎTRES N°3 DE VEULES-LES-ROSES	
6 / 9 / 12	15,00 / 19,50 / 24,50
RILLETES MAISON <i>sauce tartare et paprika fumé</i>	12,00
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
ASSIETTE DE LA MER	18,00
<i>Bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison</i>	

Prix nets en €, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Demandez le tableau des allergènes

Les bières

À LA PRESSION	25 cl	50 cl
LOBURG 5,7°	4,60	9,00
TRIPEL KARMELET 8,4°	5,60	11,00
KWAK 8,4°	5,60	11,00
HOEGAARDEN BLANCHE 4,9°	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

LORIOT ORIGINE BRUT 15 cl	12,00
LORIOT ORIGINE BRUT 75 cl	60,00
LORIOT 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	5,50	21,00
CIDRE BRUT	5,50	21,00
POIRÉ DE NORMANDIE	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
SCHWEPES 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 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/1 l	2,50 / 4,50 / 6,50
EAU GAZEUSE - Villers 50 cl/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
FRAPPUCCINO	7,00
DOUBLE EXPRESSO	4,00
CAFÉ VIENNOIS	4,00
CHOCOLAT CHAUD	5,00
CHOCOLAT VIENNOIS	5,70
IRISH COFFEE	11,00

THÉS DAMMANN FRÈRES

THÉS VERTS	4,50
<i>Gunpowder, Menthe, l'Oriental, Miss Dammann</i>	
THÉS NOIRS	
<i>Breakfast, Caramel, Fruits Rouges, Lapsang, Vanille</i>	
INFUSIONS	
<i>Tilleul, Tilleul Menthe Poivrée</i>	
ROOIBOS CITRUS	

UNE PETITE FAM?

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
*Assortiment de mini desserts (Riz au lait, crème brûlée, île flottante, brookie, yaourt grec)	

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

Une entrée OU 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
ASSIETTE DE LA MER <i>bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison</i>	18,00
GRAVLAX DE TRUITE MAISON <i>beurre aux algues, toasts</i>	16,00
TATAKI DE THON ALBACORE <i>vinaigrette à l'huile de sésame</i>	14,00
RILLETES DE POISSON MAISON <i>sauce tartare et paprika fumé</i>	12,00
MARBRÉ DE FOIE GRAS MAISON <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

MOULES DE BOUCHOT, <i>moules de nos côtes selon arrivage</i>	21,00
<i>Marinière, crème (+2,00 €), Neufchâtel (+2,00 €), frites fraîches</i>	
POISSON DU MOMENT <i>(selon arrivage)</i>	26,00
<i>Écrasé de pommes de terre et sa ratatouille maison</i>	
TATAKI DE THON ALBACORE	24,00
<i>Vinaigrette à l'huile de sésame, frites fraîches et salade</i>	
TARTARE TERRE ET MER	26,00
<i>180gr de tartare de boeuf, thon Albacore, huître de Veules, frites fraîches</i>	
CEVICHE DE DOS DE CABILLAUD	26,00
<i>Agrumes, fruits de la passion, marinade citronnée et piment oiseaux, frites fraîches</i>	

CÔTÉ TERRE

ÉCHINE DE PORCELET CONFIT	23,00
<i>Écrasé de pommes de terre maison, jus à l'ail noir</i>	
PIÈCE DU BOUCHER	27,00
<i>220gr de boeuf Normand, frites fraîches, salade, sauce au choix</i>	
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU PRÉPARÉ	22,00
<i>180gr de tartare de boeuf, câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf, frites fraîches</i>	
SALADE CÉSAR	19,00
<i>Tomates confites, croustilles de poulet, copeaux de parmesan, oeuf poché et l'authentique sauce césar</i>	
SALADE LANDAISE	22,00
<i>Magret de canard fumé, gésier de volaille, tomates confites, croûtons, œuf poché</i>	
BURGER DES P'TITS GALETS	22,00
<i>Steak haché 150gr, compotée d'oignons, tomates confites, cornichons pickles, sauce cheddar, frites fraîches, salade (bacon +2,00€)</i>	
BURGER VÉGÉTARIEN	19,00
<i>Pané de chèvre, compotée d'oignons, tomates confites, cornichons pickles, sauce cheddar, frites fraîches, salade</i>	

LES SAUCES

Poivre, Neufchâtel, champignon, beurre blanc, jus à l'ail noir

Demandez le tableau des allergènes