A PARTAGER (OU PAS !?)

CÔTÉ TERRE

PLANCHE DE CHARCUTERIES	19
PLANCHE DE FROMAGES <i>(Fromages normands)</i>	19
PLANCHE MIXTE <i>(Charcuteries & fromages normands)</i>	22
L'ASSIETTE DE FRITE	3,5

A BOIRE !

UN APÉRITIF ?

MARTINI BLANC, ROUGE (5 cl)	6
PORTO BLANC, ROUGE (8 cl)	6
POMMEAU (8cl)	6
RICARD (2 cl)	3
COUPE DE CHAMPAGNE LORiot (15 cl)	12
KIR VIN BLANC (15 cl) <i>(mûre, cassis, pêche, framboise)</i>	5
KIR ROYAL (15 cl)	13
SUZE (4 cl)	4
RHUM BUMBU (4 cl)	9
AMERICANO	8
WHISKY COCA	8

UN MOCKTAIL ?

VIRGIN MOJITO <i>(Ou fruity : fraise, passion, kiwi)</i>	8
SUNSET LOVER <i>(Jus d'orange, ananas et citron, sirop de grenadine)</i>	
ROSY BERRY <i>(Jus de cranberry et citron, sirop de rose, Perrier)</i>	
BLUE LAGOON <i>(Jus d'ananas et citron, sirop de curaçao, Perrier)</i>	
APPLE RIVER <i>(Jus de pomme, ananas et citron, purée de kiwi, menthe)</i>	

*Prix nets en €, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

CÔTÉ MER

HUÎTRES N°3 DE VEULES-LES-ROSES 6/9/12	15 / 19,5 / 24,5
BULOTS DE FÉCAMP <i>(mayonnaise maison)</i>	11
CREVETTES ROSES <i>(mayonnaise maison)</i>	11
BULOTS ET CREVETTES <i>(mayonnaise maison)</i>	11
L'ASSIETTE DE LA MER <i>(bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison)</i>	18

UN COCKTAIL ?

LE COCKTAIL DU MOMENT	11
<u>LES SPRITZ</u>	
LE CLASSIQUE SPRITZ à l'Aperol	
LE SPRITZ NORMAND au Poiré	
LE LIMONCELLO SPRITZ	(+2,00 €)

AU NOM DE LA ROSE

LA VIE EN ROSE au Sirop de rose et hibiscus	
LE GIN DES ROSES <i>(Gin, sirop de rose et hibiscus, miel, jus de citron, Perrier)</i>	

LES CLASSIQUES

GIN TONIC <i>(Gin, Schweppes tonic, citron)</i>	
MOJITO ORIGINAL <i>(Ou fruity mojito : fraise, passion, kiwi)</i>	
PIÑA COLADA <i>(Rhum, jus d'ananas, purée de coco)</i>	
CUBA LIBRE <i>(Rhum, citron vert, Coca)</i>	
TI PUNCH <i>(Rhum, citron vert, sucre de canne)</i>	
SEX ON THE BEACH <i>(Vodka, jus de cranberry et ananas, sirop de pêche)</i>	
COSMOPOLITAN <i>(Vodka, Cointreau, jus de cranberry et citron)</i>	
DAÏQUIRI <i>(Rhum, jus de citron, sirop de sucre de canne)</i>	
BUBBLE BLUE <i>(Prosecco, jus de citron, sirop sucre de canne, curaçao)</i>	

LES BIÈRES

A LA PRESSION	25 ou 50 cl	
LOBURG 5,7°	4,6	9
TRIPEL KARMELIET 8,4°	5,6	11
KWAK 8,4°	5,6	11
HOEGAARDEN 4,9°	5,6	11
MONACO / PANACHÉ	4,6	9
PICON	5,6	11

A LA BOUTEILLE

LEFFE RUBY 5° (33 cl)	6
DESPERADOS 5,9° (33 cl)	6
THÖRGOULE AMBRÉE 6,5° (33 cl)	7
JUPILER 0,0° (25 cl)	4,6

LES CHAMPAGNES

LORIENT ORIGINE BRUT (15 cl)	12
LORIENT ORIGINE BRUT (75 cl)	60
LORIENT BLANC DE BLANCS (75 cl)	80
TAITTINGER - BRUT RÉSERVE (75 cl)	115

LES CIDRES ET LE POIRÉ

DOMAINE DES HAUTS-VENTS		
	15 cl	75cl
CiDRE Doux	5	19
CiDRE Brut	5	19
CiDRE Rosé	5	19
POIRÉ	5,5	21

UNE BOISSON FRAÎCHE ?

THÉ GLACÉ MAISON	5,60
CITRONNADE MAISON	5,00
COCA-COLA, ZÉRO	4,30
SCHWEPPES AGRUM, TONIC	4,30
OASIS, ORANGINA	4,30
FUZE TEA PÊCHE	4,30
PERRIER (33 cl)	4,30
LIMONADE (33 cl)	4,30
JUS DE FRUITS RAUCH (20 cl)	3,80
SIROP À L'EAU	3,20
DIABOLO	4,00

Prix nets en €, service compris.

EAUX, SOURCE DE VIE

EAU PLATE	2,5 / 4,5 / 6,5	
(Vittel 25 cl, Villers 50 cl ou 1 l)		
EAU GAZEUSE	5	7
(Villers 50 cl ou 1 l)		

UNE BOISSON CHAUDE ?

CAFÉ Malongo

La Grande Réserve	2
Moka d'Éthiopie / Brésil Sud de Minas	2,5
DÉCAFÉINÉ	2,5
CAFÉ ALLONGÉ	2
CAFÉ NOISETTE	2,5
CAFÉ CRÈME	3,5
CAFÉ LATTE ou AROMATISÉ (+0,50 cts)	4
CAPPUCCINO	4
DOUBLE EXPRESSO	4
CAFÉ VIENNOIS	4
CHOCOLAT CHAUD	4
CHOCOLAT VIENNOIS	5

THÉS DAMMANN Frères

THÉS VERT (<i>Gunpowder, Menthe, Oriental, Miss Dammann</i>)	4,5
THÉS NOIR (<i>Breakfast, Caramel, Fruits rouges, Lapsang, Vanille</i>)	4,5
INFUSIONS (<i>Tilleul, Tisane Menthe Poivrée</i>)	4,5
Rooibos Citrus	4,5
IRISH COFFEE	11

UNE PETITE FAIM ? (A partir de 15h)

CRÊPE SUCRE	4
CRÊPE CHOCOLAT	5
CAFÉ GOURMAND	10
THÉ GOURMAND	12
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND	12

UN DIGESTIF ?

RENDEZ-VOUS AU BAR, IL Y A DES MERVEILLES DANS NOTRE CAVE A SPIRITUEUX...

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

UNE ENTRÉE OU DES ENTRÉES ?

HUÎTRES N°3 DE VEULES-LES-ROSES	- les 6	15
	- les 9	19,5
	- les 12	24,5
BULOTS DE FÉCAMP / CREVETTES ROSES / MIX (<i>mayonnaise maison</i>)		11
GASPACHO DES P'TITS GALETS		12
<i>Gaspacho classique aux Tomates, Billes de Melon et Pastèque</i>		
LES TOMATES MOZZARELLA DES P'TITS GALETS		12
<i>Tomates anciennes, Mozzarella di bufala AOP, Anchois IGP de Collioure</i>		
TARTARE DU MOMENT		13
<i>Saumon, avocat, vinaigrette maison à l'ancienne et ses germes de poireaux</i>		
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS		13
<i>Carpaccio de Charolais, Vinaigrette maison à la truffe, copeaux de parmesan, et Roquette</i>		
L'ASSIETTE DE LA MER (<i>bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison</i>)		18

UN PLAT ?

LA MER

AVOCADO TOAST		22
<i>Toast grillé, saumon fumé maison, guacamole maison, et jeunes pousses de salade</i>		
LES MOULES DE LA MAISON MORISSEAU, FRITES		23
<i>L'excellence des Moules de bouchot française cultivée dans la baie du Mont Saint Michel</i>		
POISSON DU MOMENT & MINI-LÉGUMES CROQUANTS		25
<i>Poisson du moment, ses mini-légumes croquants du potager et sa sauce au Beurre blanc</i>		
POULPE DE BRETAGNE ESCALIVADA		26
<i>Poulpe Breton grillé et ses légumes confits</i>		
POÊLÉE DE GAMBAS		28
<i>Gambas flambées au Cognac accompagnées de pommes de terre grenaille</i>		

LA TERRE

LA SALADE "CÉSAR" AUX POULET FERMIER DU PAYS DE CAUX		19
<i>Salade Romaine, Filet de poulet du Pays de Caux, Copeaux de parmesan et Croûtons</i>		
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ AUX SAVEURS D'ORIENT		19
<i>Boeuf Charolais, gingembre, coriandre, cacahuète, sauce soja sucrée-salée et huile de sésame</i>		
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (<i>Option oeuf en supplément +2,00 €</i>)		20
<i>Steak végétal, galette de pomme de terre, jeunes pousses de salade et tomates confites</i>		
BROCHETTE DE POULET FERMIER DU PAYS DE CAUX MARINÉ GREMOLATA		22
<i>Poulet fermier mariné Gremolata (persillade parfumée aux agrumes)</i>		
GRAND CARPACCIO CHAROLAIS		23
<i>Carpaccio de Charolais, Vinaigrette maison à la truffe, copeaux de parmesan, et Roquette</i>		
LA "SURPRISE DE BOEUF" SAUCE MADÈRE		26
<i>Pièce de boeuf et ses frites fraîches</i>		

DU FROMAGE ?

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIERS, beurre de la ferme et pousses de salade 12

UNE NOTE SUCRÉE ?

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

BRIOCHE PERDUE PARFUMÉE FÈVE TONKA	9
BABA AU RHUM	10
CAFÉ GOURMAND	10
THÉ GOURMAND	12
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND	12
CHEESECAKE FRUITS ROUGE	1
TARTELETTE ABRICOT ROMARIN	12
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	13
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 72%	13

UNE GLACE OU UNE COUPE GLACÉE ?

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES 4 / 7 / 10
Vanille, Vanille Macadamia, Chocolat, Caramel, Cookies Caramel, Café Espresso Croquant, Noisette, Pistache, Fraise, Abricot, Citron, Citron Vert, Framboise, Mangue

LA DAME BLANCHE	12
LE COLONEL (<i>Sorbet Citron, Vodka</i>)	12
LE TROU NORMAND (<i>Sorbet Pomme, Calvados ou Pommeau</i>)	12

MENU ENFANT 15

Sirop à l'eau, jus de fruit, Coca Cola (*au verre*)

Poulet Corn Flakes *frites* ou Poisson du jour *frites*

1 boule de glace ou moelleux au chocolat

Prix nets en €, service compris.

LES BLANCS

	(15 cl)	(75 cl)
<u>Loire</u>		
TOURAINES Sauvignon - Domaine Octavie	6	27
SAUMUR - Vent du Nord - Domaine des Guyons	7,5	34
CHINON Blanc - Ampoule	..	34
QUINCY - Domaine Mardon	..	39
SANCERRE - Osmoze - Domaine Denizot	..	55
<u>Bourgogne</u>		
MÂCON VILLAGE - Les vignes de Saint-Germain	..	35
SAINT-VÉРАН - Patricia et Philippe Charmond	..	51
CHABLIS - Alain Gautheron	11	52
VIRÉ CLESSÉ - Domaine Pascal Bonhomme	..	56
POUILLY FUISSÉ - Vieilles vignes - Domaine Pascal Renaud	..	78
SAINT-ROMAIN - Les Cinq Climats - Alain Gras	..	79
MEURSAULT - Les Tillets 2023 Le Meursault d'Alain Gras	..	139
<u>Vallée du Rhône</u>		
VIOGNIER - Les Vignes d'à côté - Yves Cuilleron	9	42
<u>Languedoc</u>		
HAUTE VALLÉE DE L'AUDE - Very Chardonnay - Anne de Joyeuse	..	19
GRAND ARDÈCHE - Maison Louis Latour	..	41
<u>Sud Ouest</u>		
CÔTES DE GASCOGNE - Domaine de Laxé - Moelleux	6	24
	(15 cl)	(46 cl)
PAYS D'OC Blanc	5	13

LES ROUGES

(15 cl) (75 cl)

Loire

CHINON - Le Temps des Cerises - Domaine de la Noblaie	..	33
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - Entre Copain - Domaine Delanoue	..	33

Beaujolais

BEAUJOLAIS Rouge - Château de Pizay	..	27
BROUILLY - Les 3 Madones - Cave du Château des Loges	..	32
SAINT-AMOUR - Jean Paul Brun	..	46

Bourgogne

BOURGOGNE PINOT NOIR - Les Vignes de Saint Germain	9	39
GIVRY - Maison Louis Latour	..	59
MERCUREY - Maison Louis Latour	..	65
SAINT-ROMAIN - Vieilles Vignes - Alain Gras	..	87
BEAUNE - 1ier Cru - Vignes Franches 2017 - Maison Louis Latour	..	89

Côtes du Rhône

CÔTES DU RHÔNE - Belleruche - Maison Michel Chapoutier	6	25
SAINT JOSEPH - Les Pierres Sèches - Yves Cuilleron	11	52
CROZES-HERMITAGE - Labaya - Yves Cuilleron		52
COLLINES RHODANIENNES - Les Vignes d'à côté - Yves Cuilleron		29

Languedoc

PIC SAINT-LOUP - Domaine des Rocs	8	34
-----------------------------------	---	----

Bordeaux

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX - Vieilles Vignes - Château Gazin-Montaigu	..	19
LUSSAC-SAINT-EMILION - Cuvée Jean-Baptiste - Château du Courlat	11	52

(15 cl) (46 cl)

PAYS D'OC Rouge	5	13
-----------------	---	----

LES ROSÉS

	(15 cl)	(75 cl)
<u>Vin de la Méditerranée</u>		
MÉDITERRANÉE - Rose & Clair	5,50	21
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ - Orsuro		24
<u>Sud Ouest</u>		
CÔTES DE GASCOGNE - Domaine de Laxé	..	22
	(15 cl)	(46 cl)
PAYS D'OC Rosé	5	13

LES CHAMPAGNES

	(15 cl)	(75 cl)
CHAMPAGNE LORIOT - Origine Brut	12	60
CHAMPAGNE LORIOT - Blanc de blancs		80
CHAMPAGNE TAITTINGER - Brut réserve		115

LES CIDRES ET LE POIRÉ

	(15 cl)	(75cl)
LE POIRÉ - Domaine des Hauts-Vents	5,50	21
LE CIDRE ROSÉ - Domaine des Hauts-Vents	5	19
LE CIDRE DOUX - Domaine des Hauts-Vents	5	19
LE CIDRE BRUT - Domaine des Hauts-Vents	5	19
LES CUVÉES SIGNATURES		
“Paule”, la tendre Accompagne les fromages et les plats végétariens		25
“Ostréa”, la vive Accompagne les poissons et les fruits de mer		25
“Olga”, l'extra brute Accompagne vos viandes et charcuteries		25

Tous nos vins sont IGP ou AOP ; L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.