

Du fromage ?

LASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIERS, <i>Beurre de la ferme et salade</i>	12,00
--	-------

Une note sucrée ?

LE CRUMBLE NORMAND <i>Crumble aux pommes locales, crème anglaise parfumée au calvados</i>	12,00
LA CLÉMENTINE MERINGUÉE <i>Pavlova avec une déclinaison de clémentines crues, caramélisées et en crème</i>	13,00
CARPACCIO D'ANANAS ET GLACE COCO <i>Fines tranches d'ananas extra-sweet et sa glace crémeuse au coco</i>	11,00
LE GALET <i>Mousse au chocolat noir, biscuit chocolat et insert amandes croustillant</i>	12,00
LA CHARLOTTE PISTACHE FRAMBOISE <i>Mini charlotte crémeux pistache, croustillant pistaches et framboises</i>	13,00
CAFÉ GOURMAND	10,00
THÉ ou CHOCOLAT CHAUD GOURMAND	12,00

UNE GLACE OU UNE COUPE GLACÉE ?

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES <i>Vanille, Macadamia, Chocolat Suisse, Caramel, Cookies Caramel, Café Espresso Croquant, Stracciatella, Tiramisu, Noisette, Pistache, Cheesecake aux Myrtilles, Fraise, Abricot, Citron, Framboise, Mangue, Cassis</i>	4,00 / 7,00 / 10,00
LA DAME BLANCHE	12,00
LE COLONEL (Sorbet Citron, Vodka)	12,00
LE TROU NORMAND (Sorbet Pomme, Calvados ou Pommeau)	12,00

MENU ENFANT

15,00

SIROP À L'EAU, JUS DE FRUIT, COCA COLA (AU VERRE)
POISSON DU JOUR FRITES OU POULET CORN FLAKES FRITES
1 BOULE DE GLACE OU MINI-BROWNIE

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)	3,00
CHAMPAGNE LORiot (15 cl) <i>la coupe</i>	12,00
KIR VIN BLANC (15 cl) <i>(mûre, cassis, pêche, framboise)</i>	5,00
KIR ROYAL (15 cl)	13,00
SUZE (4 cl)	4,00
RHUM BUMBU (4 cl)	9,00
AMERICANO	8,00
WHISKY COCA	8,00

Un mocktail ? 8,00

VIRGIN MOJITO <i>(fraise, passion, kiwi)</i>
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>
APPLE RIVER <i>(Jus de pomme, ananas et citron, purée de kiwi, menthe)</i>



Un cocktail ?

LES SPRITZ	11,00
LE CLASSIQUE SPRITZ à l'Apérol	
LE SPRITZ NORMAND au Poiré	
LE LIMONCELLO SPRITZ (+2,00 €)	
AU NOM DE LA ROSE	11,00
LA VIE EN ROSE au sirop de rose et hibiscus	
LE GIN DES ROSES (Gin, sirop de rose et hibiscus, miel, jus de citron, Perrier)	
LES CLASSIQUES	11,00
GIN TONIC (Gin, Schweppes tonic, citron)	
MOJITO ORIGINAL (fraise, passion, kiwi)	
CUBA LIBRE (Rhum, citron vert, Coca)	
TI PUNCH (Rhum, citron vert, sucre de canne)	
SEX ON THE BEACH (Vodka, jus de cranberry et ananas, sirop de pêche)	
COSMOPOLITAN (Vodka, Cointreau, jus de cranberry et citron)	
DAÏQUIRI (Rhum, jus de citron, sirop de sucre de canne)	

POUR DÉBUTER

à partager
(ou pas !?)



CÔTÉ TERRE

PLANCHE DE CHARCUTERIE	19,00
PLANCHE DE FROMAGES <i>(Fromages normands)</i>	19,00
PLANCHE MIXTE <i>(Charcuterie & fromages normands)</i>	22,00
LASSIETTE DE FRITES	3,50

CÔTÉ MER

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
L'ASSIETTE DE LA MER <i>(bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison)</i>	18,00

Les bières

<u>À LA PRESSION</u>	25 ou 50 cl	
LOBURG 5,7°	4,60	9,00
TRIPEL KARMELIET 8,4°	5,60	11,00
KWAK 8,4°	5,60	11,00
BIÈRE DU MOMENT	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
DESPERADOS 5,9° (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
LE POIRÉ	5,50	21,00
LE CIDRE ROSÉ	5,50	21,00
LE CIDRE DOUX	5,50	19,00
LE CIDRE BRUT	5,50	19,00

Une boisson fraîche ?

THÉ GLACÉ MAISON	5,60
CITRONNADE MAISON	5,00
COCA-COLA, ZÉRO	4,30
SCHWEPES 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

Eaux, sources de vie

EAU PLATE (Vittel 25 cl, Villers 50 cl ou 1 l)	2,50 / 4,50 / 6,50
EAU GAZEUSE (Villers 50 cl ou 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
DOUBLE EXPRESSO	4,00
CAFÉ VIENNOIS	4,00
CHOCOLAT CHAUD	4,00
CHOCOLAT VIENNOIS	5,00

THÉS DAMMANN FRÈRES

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

UNE PETITE FAIM ?

À partir de 15h
les week-ends et
vacances scolaires

CRÊPE SUCRE	4,00
CRÊPE CHOCOLAT	5,00
CAFÉ GOURMAND	10,00
THÉ GOURMAND	12,00
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND	12,00

un digestif?
DEMANDEZ LA CARTE, IL Y A DES
MERVEILLES...

Une entrée des entrées ?

HUÎTRES N°3 DE VEULES-LES-ROSES	
- les 6	15,00
- les 9	19,50
- les 12	24,90



BULOTS DE FÉCAMP / CREVETTES ROSES <i>(mayonnaise maison)</i>	11,00
L'ASSIETTE DE LA MER <i>(bulots, crevettes, 3 huîtres, mayonnaise maison)</i>	18,00
6 HUÎTRES EN 3 FAÇONS N°3 DE VEULES-LES-ROSES <i>Foie gras, saumon fumé maison, perles de vinaigre et échalotes</i>	21,00
LA SOUPE À L'OIGNON <i>et ses croûtons gratinés</i>	11,00
LE FOIE GRAS MAISON <i>Foie gras préparé par le Chef, chutney de mangue et sa brioche toastée</i>	18,00
LE SAUMON FUMÉ MAISON <i>Saumon fumé, beurre aux algues et ses toasts</i>	18,00
LA TARTE TERRE ET MER <i>Tarte fine butternut, châtaignes, carottes et carpaccio de Saint-Jacques</i>	13,00

Un plat?

CÔTÉ MER

LES SAINT-JACQUES <i>Coquilles Saint-Jacques poêlées sur son lit de poireaux et jardinière de légumes</i>	32,00
LA CASSOLETTE DE LA MER <i>Poisson du moment, moules, crevettes, carottes, oignons, céleri, et pommes terre</i>	23,00
LE POISSON DE LA CRIÉE <i>Poisson du moment, purée de céleri au beurre noisette et mini-girolles</i>	26,00

CÔTÉ TERRE

LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ <i>180 gr de tartare de boeuf, câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf et ses frites fraîches</i>	21,00
LE PORCELET CONFIT <i>Échine de porcelet confit, écrasé de pommes de terre, sauce aux morilles</i>	23,00
LA PIÈCE DU BOUCHER <i>Pièce de boeuf normand, frites, salade, sauce au choix (morilles, vin et neufchâtel AOP)</i>	26,00
L'ASSIETTE D'AUTOMNE <i>Mélange de légumes du potager et oeuf poché</i>	20,00
LA SALADE FERMIÈRE <i>Salade, champignons, lardons et oeuf poché</i>	19,00