

## APÉRITIFS

Coupe de Champagne, Kir Royal	12cl	15€
G.H Mumm Brut Cordon Rouge		
Aperol Spritz	15cl	15€
Ricard, Pastis 51	4cl	8€
Américano	12cl	10€

## BIÈRES

Bière pression Heineken	25cl	5€
Bière pression Heineken	50cl	7€
Bière Heineken Long Neck Alu	33cl	8€
Desperados	33cl	8€
Mort Subite	33cl	8€

## ALCOOLS - 4cl

Scotch Whisky Ballantine's Finest	12€
Scotch Whisky Ballantine's Finest 17ans	20€
Gin Plymouth Navy Strenght	12€
Vodka Wyborowa	12€
Rhum Havana Club 3 ans	12€
Rhum Havana Club 7 ans	16€
Cognac Martell Cordon Bleu	25€

## EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino	50cl	5€
	100cl	7.50€

## BOISSONS

## SODAS

### Finley :

Citron Fleur de Sureau  
Pamplemousse et orange sanguine

Coca Cola

Coca Cola Zéro

Ice Tea à la pêche

Perrier

25cl 6€

50cl 6€

50cl 6€

50cl 6€

50cl 6€

## JUS ET NECTARS DE FRUITS GRANINI

25cl 5€

Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse, Jus de Tomate,  
Nectar d'abricot, Nectar de Fraise

## BOISSONS CHAUDES

Café et décaféiné Segafredo

3.20€

Café allongé Segafredo

4€

Café crème

4.20€

### Sélection de Thés et Infusions Kusmi Tea :

5€

Boost, Detox, Jasmin, Menthe, Earl Grey,  
Verveine, Verveine menthe, Camomille

Prix net TTC en Euros, service compris.

## BOISSONS

## VINS ROUGES DE BORDEAUX

AOC Pauillac, Baron Nathaniel, Philippe de Rothschild	12€
AOC Mouton Cadet Réserve, Médoc, Baron Philippe de Rothschild	10€
AOC Dourthe N°1	8€

## VIN ROUGE DE BOURGOGNE

AOC Brouilly-Château la Chaize, Beaujolais	8€
--	----

## VIN ROSÉ CÔTE DE PROVENCE

Gris Blanc Gérard Bertrand	8€
----------------------------	----

## VINS BLANCS DE BORDEAUX

AOC Château de Cerons, Graves	9€
AOC Dourthe N°1	8€

## VINS BLANCS DE BOURGOGNE

AOC Petit Chablis, Laroche	9€
AOC Saint-Véran, Domaine Chanson	10€

## VIN BLANC D'ALSACE

AOC Gewurztraminer, Cuvée Particulière	9€
--	----

## COCKTAILS

### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda, orange fraîche

15cl 15€

### CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sirop de sucre

15cl 15€

### MOJITO

Rhum Havana club 3ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda

20cl 15€

### SEX ON THE BEACH BY VOICI

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pastèque

20cl 15€

### MOJITO ROYAL

Rhum Havana club 3ans, Champagne G.H Mumm Cordon Rouge, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

20cl 17€

## COCKTAIL SANS ALCOOL

### STRESS BUSTER

Jus d'ananas, jus de fraise, sirop de pastèque

20cl 12€

## COCKTAILS

## À PARTAGER TOUTE LA JOURNÉE

<b>RILLETTES DE MAQUEREAU,</b> beurre d'Isigny demi-sel et pain de campagne	12€
<b>WINGS DE POULET,</b> concassé de tomates au citron vert et coriandre	10€
<b>FRITTO MISTO DE LA MER,</b> agliata et persil plat	14€
<b>PALETTE DE PATA NEGRA,</b> pan con tomato	16€
<b>BARQUETTE DE FRITES,</b> sauce au choix	7€

## ENTRÉES

<b>CARPACCIO DE BOEUF LÉGÈREMENT FUMÉ,</b> coques et palourdes, feuilles d'huître	18€
<b>CREVETTES GRISES DANS TOUS LEURS ÉTATS :</b> entières, croquette, cappuccino	15€
<b>LES BONBONS AUX FROMAGES NORMANDS,</b> Camembert, Livarot et Pont l'Evêque	15€
<b>BURRATINA CRÉMEUSE,</b> déclinaison de tomates et basilic	16€
<b>TRADITIONNELLE SOUPE DU RETOUR DE PÊCHE,</b> croûtons et rouille	12€
<b>HUÎTRES GILLARDEAU N°2</b>	6 pièces    15€
<b>HUÎTRES GILLARDEAU N°2</b>	9 pièces    22€
<b>HUÎTRES GILLARDEAU N°2</b>	12 pièces    28€

## À PARTAGER & ENTRÉES

## PÂTES, RISOTTO ET SALADE

**TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE,**  
sa grosse gambas et jus à l'armoricaine

22€

**SPAGHETTI ARRABBIATA,**  
basilic et parmesan

16€

**RISOTTO ARBORIO**  
aux artichauts violets, olives et tomates confites,  
jus de barigoule

19€

**LA CLASSIQUE SALADE CÉSAR**  
au poulet, fougasse à l'huile d'olive

24€

## POISSONS

**FILET DE SOLE** et mousseline aux champignons,  
sauce au Pommeau de Normandie

35€

**BURGER À L'ESCALOPE DE SAUMON,**  
condiments câpre et estragon

25€

**FISH & CHIPS**  
au cabillaud légèrement fumé, sauce tartare

25€

**MOULES DE BOUCHOT**  
au curry et safran, barquette de frites

23€

## VIANDES

**ENTRECÔTE D'ARGENTINE 250g,**  
sauce au poivre, grosses frites et salade verte

32€

**BURGER DE BŒUF «DRY AGED»**  
et camembert fondu

25€

**VOLAILLE JAUNE DE CHALLANS,** purée de  
pommes de terre aux fines herbes et à l'huile d'olive

28€

**CRÊPE AU SARRASIN** et fromages normands,  
œuf bio, lardons de bœuf

18€

**TARTARE DE BŒUF «FOLIE DOUCE»,**  
panier de frites et salade verte

22€

## PLATS

## FROMAGE

### ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

sélectionnés sur le plateau normand,  
servi avec mesclun de salades et fruits secs

14€

## DESSERTS

### ASSIETTE DE FRUITS SURPRISE

16€

### TARTE AU CITRON et son sorbet

12€

### ENVOLÉE DE MASCARPONE

10€

### PARIS BREST, glace chocolat

12€

### TARTE FINE AUX POMMES, glace vanille, caramel au beurre salé

10€

### RIZ AU LAIT À LA FRAMBOISE

10€

### PANACHE DE SORBETS AUX FRUITS et herbes de saison et son smoothie

12€

### GLACE À PARTAGER : pour 2 personnes minimum

24€

## FROMAGE & DESSERTS

## CHAMPAGNES BRUTS

### G.H. Mumm Cordon Rouge

Balthazar	12l	3400€
Salmanazar	9l	1700€
Mathusalem	6l	850€
Jéroboam	3l	450€
Magnum	1.5l	230€
Bouteille	0.75l	120€

### G.H Mumm Grand Cordon

Magnum	1.5l	280€
Bouteille	0.75l	150€

### G.H Mumm Cordon Rosé

Magnum	1.5l	280€
Bouteille	0.75l	150€

## GRANDES CUVÉES DE DOM PÉRIGNON

Magnum	1.5l	560€
Bouteille	0.75l	290€

## CHAMPAGNES

## VINS ROSÉS CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty Cuvée Or 2015	6l	580€
Château Minuty Cuvée Or 2015	3l	240€
Château Minuty Cuvée Or 2015	1.5l	125€
Gris Blanc Gérard Bertrand	1.5l	90€
Gris Blanc Gérard Bertrand	0.75l	42€

## VINS ROUGES DE BORDEAUX

75 cl

AOC Pauillac, Baron Nathaniel, Philippe de Rothschild	59€
AOC Mouton Cadet Réserve, Médoc, Baron Philippe de Rothschild	52€
AOC Dourthe N°1	40€
AOC Saint-Emilion, Dourthe, Croix des Menuts	45€

## VINS ROUGES DE BOURGOGNE 37.5cl 75cl

AOC Chassagne Montrachet, « O. Leflaive »	78€
AOC Brouilly-Château la Chaize, Beaujolais	22€ 40€

## VINS

**VIN ROUGE DE LOIRE**

AOC Sancerre, Le Rabault Joseph Mellot

37.5cl 75cl

25€ 46€

**VINS BLANCS DE BORDEAUX**

AOC Château de Cerons, Graves

75cl

42€

AOC Dourthe N°1

40€

**VINS BLANCS DE LOIRE**

37.5cl 75cl

AOC Reuilly, Jean Michel Sorbe

41€

AOC Sancerre, Le Gravelière, Joseph Mellot

25€ 46€

**VINS BLANCS DE BOURGOGNE**

75cl

AOC Petit Chablis, Laroche

42€

AOC Saint-Véran, Domaine Chanson

49€

**VIN BLANC D'ALSACE**

37.5cl 75cl

AOC Gewurztraminer, Cuvée Particulière

25€ 46€

**VINS**