



CAFÉ DE LA DIGUE

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	13
Apérol, pétillant, eau pétillante	
WHISKEY SOUR	14
Bourbon, citron, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura bitters	
NEGRONI	14
Campari, martini rouge, gin	
NORMANDIE IMPÉRIAL	14
Calvados, mandarine impériale, ananas, citron vert, grenadine	
SPICY TÉQUILA	14
Téquila, agave, citron vert, piment rouge	
ESPRESSO MARTINI	14
Vodka, expresso, liqueur de café, sucre de canne	
MOJITO	14
Rhum blanc, citron vert, eau pétillante, sucre de canne, menthe	
MOSCOW MULE	14
Vodka, ginger beer, citron vert	

MOCKTAILS

CHEZ SWAN	7,5
Citron vert, grenadine, amande, perrier	
BORA BORA	7,5
Jus d'ananas, citron pressé, sirop de fraise	
LE PETIT NORMANDIE	8,5
Jus de pomme, perrier, cassis, fraise	
VIRGIN SPRITZ	8,5
Venezio, limonade	
VIRGIN MOJITO	9,5
Citron vert, eau pétillante, sucre de canne, menthe	

BIÈRES

PRESSIONS : (25cl)	(50cl)	BOUTEILLES :	(25cl)	(33cl)
ST. OMER	5,4	10,8	HEINEKEN 0%	5,9
PANACHÉ	5,9	11,3	HOEGGARDEN LEFFE	5,9
MONACO	5,9	11,3	PELFORTH BRUNE	5,9
PICON BIÈRE	6,9	12,3	LA SAGESSE IPA	7,9
GOUDALE	6,4	11,9		
BLANCHE	6,1	11,4		

CIDRE

	Verre (12cl)	Carafe (25cl)	Btl. (75cl)
CIDRE BIO « DOMAINE DES 5D. »	4,5	8	15,5

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC / KIR NORMAND	4,5
APÉRITIF NORMAND	5,5
COUPE CHAMPAGNE (14cl)	11
KIR ROYAL CHAMPAGNE (14cl)	12
RICARD (2cl)	4,7
MARTINI BLC. / RGE. / CAMPARI / SUZE / PORTO RGE. / POMMEAU DE NORMANDIE	5
JACK DANIEL / ABERLOUR / CHIVAS (4cl)	9,5
VODKA / RHUM / GIN / WHISKY (4cl)	8,5
(+) SUPPLÉMENT JUS DE FRUIT OU SODA	+ 2,5

À PARTAGER

PETIT CHORIZO

Grillé tex mex

9,9

ACCRAS DE MORUE

Sauce sweet chili

9,9

CREVETTES EN FIL D'ANGE

Sauce sweet chili

9,9

ASSIETTE DE FROMAGES

Livarot, crottin chavignol, camembert, pont-l'évêque, gouda, noix de cajou

11,9

STICKS MOZZARELLA

Sauce tomate à la provençale

9,9

BEIGNETS DE CALAMARS

Sauce tartare

9,9

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Filet de canard séché aux herbes, tranche de spianata piquante, andouille de vire AOP, rillettes de canard maison, jambon sec, tomates confites, houmous de lentilles, billes de mozzarella, cornichons et câpres, confit oignon

14,9

SOFTS

JUS DE FRUITS (25cl)	4,7	SCHWEPES (ORIG. / AGRUM) (25cl)	5
Abricot, ananas, pomme, orange, tomate		ORANGINA (25cl)	5
SIROP À L'EAU	3,1	PERRIER (33cl)	5
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, cassis		VITTEL (25cl)	3,8
ICE TEA	4	ORANGE / CITRON PRESSÉ	7,5
DIABOLO	4,5	LAIT FROID	2,5
LIMONADE	4	(+) SUPPLÉMENT SIROP	+ 0,6
COCA-COLA / ZERO (33cl)	5		

EAUX

	(50cl)	(100cl)
VITTEL / PERRIER FINE BULLE	5,5	7,5

ENTRÉES

HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL	13,9
Oeuf mollet et asperges au sésame, saveur Wasabi, croutons	
BURRATA AU PESTO	16,9
Base tomate provençale, jambon cru fumé, tomates fraîche, copeaux de parmesan	
TATAKI DE SAUMON LAQUÉ	16,9
Au soja, maki de poireaux, vinaigrette d'agrumes	
SOUPE DE POISSON	14,9
Croutons, sauce rouille et gruyère râpé	
RILLETES DE CONFIT DE CANARD MAISON	15,9
Salade et confit d'oignons au cidre	

MOULES

(Servies avec des frites)

MARINIÈRE	15,9
À LA CRÈME	16,9
AU CAMEMBERT	17,9
CRÈME CURRY COCO	17,9
CRÈME DE CHORIZO	17,9
CRÈME DE CIDRE	17,9

FRUITS DE MER

ASSIETTE DE BULOTS	12,9
CREVETTES ROSES (10)	13,9
9 LANGOUSTINES	19,9
6 HUITRES	13,9
9 HUITRES	19,9
12 HUITRES	25,9
TOURTEAU ENTIER (500g)	23,9

PLATEAUX À PARTAGER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER	19,9
3 huitres, 3 crevettes roses, bulots, 2 langoustines	
LE MOUSSE	35
6 huitres, 6 crevettes roses, 1/2 tourteau, bulots, 3 langoustines	
LE CAPITAINE	65
12 huitres, 12 crevettes roses, bulots, 6 langoustines, 1 tourteau	

SALADES

LA SALADE CÉSAR REVISITÉE	17,9
Aiguillettes poulet cornflakes, oeuf mollet, parmesan, oignons rouges, tomates, anchois, avocat, sauce César	
LA SALADE NORMANDE	17,9
Toasts camembert et pont l'évêque, confit de pommes marinées au cidre, noix de cajou, sauce vinaigrette, jambon de pays, oeuf au plat	
LA SALADE OCÉANE	19,9
Salade, tomates, crevettes, saumon fumé, moules, oignons, avocat Vinaigrette agrumes, tomates confites, concombres, poulpe grillées froid, fête	
LA POKE BOWL AU SAUMON	18,9
Quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, choux rouge, saumon mariné, fèves, noix de cajou, maïs, râpé de carotte, sauce thaï	
LA POKE BOWL AU TOFU	18,9
Quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, choux rouge, tofu, fèves, noix de cajou, maïs, sauce thaï	

VIANDES

PAVÉ DE RUMSTECK	22,9
Sauce échalote, pommes de terre grenailles rôties au thym et fleur de sel	
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE	29,9
Sauce camembert, frites	
CHICKEN BURGER	22,9
Poulet corn-flaks, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce tartare, frites,	
BEEF BURGER	22,9
Steak, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce burger maison, frites	
SUPRÊME DE POULET GRILLÉ	21,9
Sauce au cidre, pommes de terre grenailles rôties au thym et fleur de sel	
CARPACCIO DE BOEUF	18,9
Sauce pesto, câpres, frites	
(+) SUPPLÉMENT SAUCE	+ 2

POISSONS

FILET DE MAIGRE	22,9
Quinoa rouge, légumes du moment, crème chorizo	
FISH BURGER	22,9
Filet de merlu, sauce tartare, salade, tomates, oignons, frites	
DAURADE GRILLÉ À L'AIL ET GINGEMBRE	27,9
Riz, légumes du moment, sauce vierge	
AILE DE RAIE	21,5
Légumes du moment, beurre rouge à l'hibiscus	
POULPE GRILLÉ	25,9
Pommes de terre grenailles rôties aux herbes, sauce vierge	
FISH AND CHIPS	19,9
Sauce tartare	

GARNITURES

5,9

Légumes de saison, salade verte,
Riz, linguines, frites, pommes de terre grenaille

GALETTES

(Servies avec de la salade verte)

LA NORMANDE	15,9	LA FROMAGÈRE	15,9
Andouille de vire, champignons, oignons confits au cidre, pommes grenailles, pont-l'évêque, crème fraîche, emmental		Camembert pont-l'évêque, chèvre, crème fraîche	
LA NORDIQUE	16,9	LA COMPLÈTE	13,9
Moules, saumon, crevettes, saumon fumé, fondue de poireaux, crème ciboulette		Jambon, emmental, oeuf	
		LA VÉGÉTARIENNE	14,9
		Wok de légumes de saison, coulis de tomates provençales	
		(+) SUPPLÉMENT	+ 2,5
		Tomate / Gruyère / Camembert / Chèvre / Champignons / Oeuf / Jambon / Saumon / Oignon	

MENU MARCEL PROUST

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29,9
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35,9

ENTRÉE

6 HUÎTRES ST. VAAST N°3

RILLETES DE CONFIT DE CANARD
MAISON

ASSIETTE DE 10 CREVETTES ROSES

TATAKI DE SAUMON LAQUÉ
au soja, sésame, maki de poireaux,
vinaigrette d'agrumes

PLAT

PAVÉ DE RUMSTECK
Sauce échalote, pommes grenailles
rôties au thym

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ
Pommes de terre grenailles rôties au thym

AILE DE RAIE
Légumes, beurre rouge à l'hibiscus

FILET DE MAIGRE
Quinoa rouge, crème chorizo

MOULES
Au choix avec frites

DESSERT

SALADE DE FRUITS

MOUSSE AU CHOCOLAT

POIRE POCHÉE
Crème à la tonka

COUPE DE GLACE DEUX BOULES

MENU ENFANT

12,9

AIGUILLETES DE POULET PANÉS FRITES

STEAK HACHÉ FRITES

FISH AND CHIPS

LA PETITE CARBONARA

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX
CRÊPE AU SUCRE

DESSERTS

POIRE POCHÉE, CRÈME À LA TONKA	9,9
SALADE DE FRUITS DE SAISON	8,9
LE PUDDING NORMAND AU CALVADOS Pommes à la cannelle	9,9
MOUSSE AU CHOCOLAT ET CROUSTILLANT	8,9
CAFÉ / THÉ GOURMAND	10,9
Douceurs chocolats fondants, moelleux à la noix de coco, Mousse café mascarpone, meringue, fruits rouges	
(+) CAPPUCCINO GOURMAND	+ 1,5

GLACES

1 BOULE	3
2 BOULES	5,8
3 BOULES	8,7

NOS CRÈMES GLACÉS :

Café / Chocolat au lait / Fraise /
Vanille / Noix de coco / Caramel
fleur de sel / Rhum raisin

NOS SORBETS :

Abricot / Citron vert / Framboise
/ Fruit de la passion / Pomme

COUPES

BANANA SPLIT	12,9
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,9
CAFÉ LIÉGEOIS	9,9
CARAMEL LIÉGEOIS	9,9
DAME BLANCHE	9,9
COUPE NORMANDE	11,9
COLONEL	11,9
(+) SUPP. CHANTILLY	+ 1,5
(+) SUPP. SAUCE	+ 1

CRÊPES / GAUFRES

	Crêpe	Gaufre
SUCRE	4	5,3
BEURRE SUCRE	4,5	5,8
CITRON OU CHANTILLY	5,5	6,8
CONFITURE FRAISE OU ABRICOT	4,9	6,2
NUTELLA BANANE OU CHOCOLAT BANANE	8,9	9,9
CARAMEL AU BEURRE SALÉ OU NUTELLA OU CHOCOLAT MAISON	5,9	6,9
POMMES TATIN A LA CANELLE	8,9	9,9
GRAND MARNIER	9,9	10,9
BOUNTY (coco râpé, sauce chocolat, boule coco)	9,9	10,9
LA MARMELADE D'AGRUMES	6,9	7,9

VINS

BLANCS :

	Verre (12cl)	Carafe (25cl)	Btl. (75cl)
Chardonnay, Pays D'oc, IGP	4,9	8,9	
Muscadet sur Lie, Domaine de L'Olivier, AOP			28
Cheverny, Domaine Portail, AOP			29
Sancerre, Domaine Tassin, AOP	7,9	14,9	36
Côteaux du Layon, Domaine Grande Chauviere, AOP	6,9	12,9	29
Gewurztraminer, Willy Gisselbrecht, AOP	7,9	14,9	36
Bourgogne, Aligote Buissonnier Vignerons de Buxy, AOP	6,9	12,9	29
Chablis, Alain Gautheron, AOP			45

ROUGES :

Merlot, Pays D'oc, IGP	4,9	8,9	
Saumur, Champigny Les Tuffeaux, AOP			29
Côtes du Rhône, Domaine Lumian Bio, AOP	7,9	14,9	36
Saint-Émilion Grand Cru, Château Haut-Larguet, AOP	8,9	16,9	47
Saint-Estèphe, Château Cossieu Coutelin, AOP			55
Mercurey, Domaine Duvernav, AOP			59

ROSÉS :

Pays D'oc, IGP	4,9	8,9	
Côtes de Provence, Château Tour St. Honoré, AOP	6,9	12,9	29
Sable de Camargue, Domaine Le Pive Gris Bio, IGP			29

CHAMPAGNES

JEAN NOËL HATON :

BRUT	65
BLANC DE BLANCS	75
ROSÉ	75
NOBLE VINTAGE	95

SELECTION CALVADOS ROGER GROULT

3 ANS D'ÂGE (4cl)	9,5
12 ANS D'ÂGE (4cl)	14,5
VÉNÉRABLE (4cl)	18,5
12 ANS D'ÂGE (4cl) « SHERRY CAS FINISH »	14,5

DIGÉSTIFS (4cl)

GET 27 / GET 31	9
COINTREAU	9
BAILEYS	9
COGNAC	11
POIRE WILLIAM	9
GRAND MARNIER	9
AMARETTO	9
LIMONCELO	9
DIPLOMATICO	11
BENEDICTINE	9

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,9	CHOCOLAT VIENNOIS	6,9
DOUBLE	4,5	LAIT CHAUD	3
CRÈME	4,5	CITRON PRESSÉ CHAUD	7,9
ALLONGÉ	3,1	NORMANDY COFFEE	10,9
NOISETTE	3,1	IRISH COFFEE	10,9
CAPUCCINO	5,9	CAFÉ / THÉ GOURMAND	10,9
CHOCOLAT CHAUD	4,5	(+) SUPP. CAPPUCCINO	+ 1,5
CAFÉ VIENNOIS	6,9	(+) SUPP. DÉCA	+ 0,3

KUSMI TEA

ANASTASIA Earl grey	4,9	THÉ VERT DE CHINE Parfumé au jasmin
ENGLISH BREAKFAST		THÉ VERT À LA MENTHE NANAH Menthe d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient
PRINCE VLADIMIR Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices		CAMOMILLE
SWEET LOVE Mélange d'épices, guarana, poivre rose		BE COOL Mélange de plantes, menthe poivrée, réglisse et pomme
BLUE DETOX Thé vert rooibos parfumé d'une note d'ananas		VERVEINE MENTHE POIVRÉE (+) SUPPLÉMENT LAIT + 0,3 OU RONDELLE DE CITRON