

RESTAURANT

le Biquet's.

à Cabourg

FACE À LA MER

Menu

LES VINS ROUGES

Sancerre AOC Reverdy Ducroux.....	29,00€
Brouilly AOC domaine Gregory GOUILLON.....	24,50€
Menetou salon AOC.....	29,50€
Listrac Médoc Saransot Dupré.....	31,00€
Santenay 1er cru AOC Louis Lequin.....	38,00€
Gevrey Chambertin.....	47,00€
Chassagne Montrachet 1er cru AOC	
Louis Lequin.....	49,00€
Vins rouge du mois du Biquet's.....	21,50€

LES VINS BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine AOC.....	21,50€
Bourgogne aligoté AOC.....	22,50€
Sancerre AOC Reverdy Ducroux.....	29,00€
Menetou salon AOC.....	29,50€
Alsace Riesling Quentz AOC.....	24,00€
Monthelie sous le celier.....	41,00€
Chassagne Montrachet blanc 1er cru AOC	
Louis Lequin.....	72,00€
Vin blanc du mois du Biquet's.....	21,50€
Bourgogne aligoté vieille vigne.....	27,50€

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOP les 3 terres.....	24,50€
Rosé de loire AOC.....	21,50€
Vin rosé du mois du Biquet's.....	21,50€

LES VINS EN DEMI

Côtes de provence.....	13,00€
Muscadet Sèvre et Maine AOC.....	13,00€
Sancerre AOC Reverdy Ducroux blanc.....	14,50€
Sancerre AOC Reverdy Ducroux rouge.....	14,50€
Brouilly AOC domaine Gregory GUILLON.....	14,50€

LES VINS AU VERRE

Côte de Provence.....	4,50€
Bourgogne aligoté.....	4,50€
Listrac Medoc Saransot Dupré.....	5,50€
Rouge, blanc ou rosé découverte.....	4,00€

LES CIDRES DU PÈRE JULES

Le cidre du Père Jules en bouteille 75 cl.....	14,00€
Le cidre du Père Jules en demi 37,5 cl.....	9,00€
Le cidre au verre 15 cl.....	4,50€
Jus de pomme 25 cl.....	4,00€

LES CHAMPAGNES

Gobillard millésimé.....	65,00€
--------------------------	--------

LES DIGESTIFS

Calvados du Père Jules 3 ans d'âge	4 cl.....	6,00€
Calvados du Père Jules 10 ans d'âge	4 cl.....	8,00€
Cognac	4 cl.....	6,00€
GET 27 ou 31		
Malibu, Cointreau, Grand Marnier, Poire	4 cl.....	6,00€

LES APÉRITIFS

Ricard	2 cl.....	4,50€
Martini blanc ou rouge	4 cl.....	4,50€
Martini Gin	6 cl.....	6,00€
Américano maison	8 cl.....	9,00€
Porto	4 cl.....	4,00€
Whisky 3 ans	4 cl.....	5,00€
Whisky 12 ans	4 cl.....	9,00€
Baby whisky	2 cl.....	3,00€
Kir muscadet	12 cl.....	4,00€
Kir normand	12 cl.....	4,00€
Kir aligoté	12 cl.....	5,00€
Kir royal	15 cl.....	10,00€
Coupe de Champagne	15 cl.....	10,00€
Pommeau du Père Jules 5 ans d'âge	5 cl.....	4,50€
Cocktail sans alcool	20 cl.....	5,50€
Cocktail du moment		9,00€
Cocktail de chez Guillou		11,00€

LES BIERES

PRESSION

Bière de moment	25 cl.....	4,00€
	50 cl.....	8,00€
La lie (bière normande)	25 cl.....	4,50€
	50 cl.....	9,00€

BOUTEILLES

Bière du moment	33 cl.....	6,50€
-----------------	------------	-------

COUP DE COEUR

Monthélie rouge 1er cru - 41,00€

Bourgogne Aligoté vieille vigne - 27,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Tonic	25 cl.....	4,00€
Sodas	33 cl.....	4,50€
Jus de fruits	25 cl.....	4,00€
(orange, ananas, abricot, pamplemousse, pomme, tomate)		
Sirop à l'eau, limonade	25 cl.....	3,00€
Fruits pressés orange ou citron		6,00€
Diabolo		3,50€
Perrier		4,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café		2,50€
Café crème		4,50€
Décaféiné		2,50€
Chocolat ou café viennois		4,50€
Chocolat chaud		4,00€
Thés		4,00€
Infusions		4,00€

LES EAUX

Evian	1 l.....	6,00€
	50 cl.....	4,50€
	1/4.....	3,50€
Badoit	1 l.....	6,00€
	50 cl.....	4,50€

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

Plats

LES ENTRÉES

Rillettes du moment.....	7,50€
Soupe de poisson et sa garniture.....	8,50€
Saumon mariné exotique.....	11,50€
Foie gras de canard au pommeau maison.....	13,50€
Croquettes Normande.....	9,00€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de provolone.....	9,50€
Planche de charcuterie du fils du pœvre.....	11,50€
Œufs mayonnaise plein air de la ferme.....	5,50€
Entrée du Biquet's.....	7,50€
Friture d'éperlans.....	10,50€

LES FRUITS DE MER

Assiette de crevettes roses x12.....	11,50€
Bulots mayonnaise.....	9,50€
Duo de crevettes roses et bulots.....	10,50€
Assietted'huitres n°3 :x6 -	12,50€
.....x9 -	18,50€
.....x12 -	24,50€
Assiette de fruits de mer.....	18,50€
(crevettes roses, huîtres, bulots)	
Assiette de fruits de mer classique.....	26,50€
(crevettes roses, huîtres, bulots, 1/2 tourteau, langoustines selon arrivage)	
Assiettede langoustines (selon arrivage).....	18,50€
Tourteaux (selon arrivage).....	16,50€

LES MOULES DU BIQUET'S

	sans frites	avec frites
Moules marinière.....	12,00€	16,00€
(Vin blanc, oignons, persil)		
Moules du Biquet's	13,00€	17,00€
(Vin blanc, oignons, crème, citron, persil)		
Moules curry	13,00€	17,00€
(vin blanc, oignons, crème, curry, persil)		
Moules crème.....	13,00€	17,00€
(Vin blanc, oignons, crème, persil)		
Moules camembert.....	13,00€	17,00€
(Vin blanc, oignons, crème, camembert, persil)		
Assiette de frites ou autre garniture au choix...	4,00€	

LES VIANDES

Pavé de veau sauce normande ou camembert.....	24,50€
Entrecôte 300g (sauce poivre, béarnaise ou camembert).....	33,00€
Steak tartare.....	16,00€
Tartare - aller retour.....	17,00€
Suggestion du boucher.....	17,00€
Burger classique.....	17,00€
(salade, tomates, oignons rouges, cheddar, bœuf, sauce burger)	
Sauces au choix : camembert, normande, poivre, béarnaise.	

LES POISSONS

Plat du Biquet's.....	14,50€
Aile de raie et son beurre de câpres.....	16,00€
Cabillaud en croûte de pecan sauce chorizo...	19,00€
Bar en deux filets, vierge d'agrumes.....	22,00€

LES SALADES

Salade verte.....	4,00€
Salade verte et tomates.....	4,50€
Salade du large.....	16,50€
(salade mixte, saumon mariné, crevettes roses, avocat, tomates, citron)	
Salade brasserie.....	14,50€
(salade mixte, jambon grillé, emmental, œuf dur plein air de la ferme, tomates)	
Salade de chèvre.....	14,50€
(salade mixte, lard, tomates, fromage briqué de chèvre, œuf dur plein air de la ferme)	
Salade normande.....	14,50€
(salade mixte, pommes fruits, croquette normande, tomates, œuf plein air de la ferme, noix)	
Salade César.....	14,50€
(salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, tomates, œuf dur plein air de la ferme, doigts de poulet)	
Salade végétarienne.....	14,50€
(légumes frais selon arrivage)	

LES FROMAGES

Camembert, pont l'évêque, livarot.....	4,00€
Assortiment de fromages normands.....	7,50€
Croquettes normande (camembert pané, salade verte et noix).....	9,00€

*Suggestion
du Chef -
Consultez nos
ardoises*

A partager :

Friture d'éperlans sauce tartare - **10,50€**

Planche de charcuterie "le fils du pœvre" - **11,50€**

Formule du Biquet's -
19,50€

Entrée du Biquet's,
Plat du Biquet's
Ou
Plat du Biquet's
Dessert du jour

Formule Enfant -
12,00€(-10ans)

Steak haché, poulet,
jambon grillé ou poisson
blanc,
Glacé 2 boules ou crêpe
au sucre

Menu découverte - **29,50€**

Rillettes du moment ou
carpaccio de bœuf ou duo de
crevettes bulots,
Suggestion du boucher ou
cabillaud en croûte de pecan
sauce chorizo,
Dessert maison au choix

Suggestions glaces, sorbets ou desserts

LES GLACES ARTISANALES

1 boule.....	3,00€
2 boules.....	5,00€
3 boules.....	7,00€
Parfums sorbet :	
Fraise, framboise, cassis, ananas, citron vert, passion, pomme, pomme	
Parfums de glace :	
Vanille, chocolat, café, caramel, coco, pistache, rhum-raisin, menthe, praliné, spéculoos	

LES COUPES GLACÉES

Café, chocolat ou caramel liégeois.....	8,50€
Dame blanche.....	8,50€
Poire belle Héleine.....	8,50€
Fraise melba façon tarte aux fraises.....	9,00€
Framboise melba façon tarte aux framboises.....	9,00€
Banana Split.....	9,00€
La Poiramel.....	9,00€
(Sorbet poire, caramel, praliné, coulis caramel, poire, chantilly)	
L'Exotique.....	9,00€
(passion, ananas, coco rapé, chantilly, coulis de passion)	
New-Yorkaise.....	9,00€
(Vanille, caramel, chocolat, éclat de brownis, sauce chocolat, chantilly)	
Matchou Pitchou.....	9,00€
(glace vanille caramel, choucho, sauce caramel, chantilly)	
Bruxelloise.....	9,00€
(vanille, spéculoos, café, éclat de spéculoos, chantilly)	

LES COUPES ALCOOLISÉES

La Colonel (citrons vert, vodka).....	8,50€
La Normande (sorbet pomme, calvados).....	8,50€
L'Iceberg (menthe-chocolat, GET 27).....	8,50€
La romaine (citron vert, Limencello).....	8,50€
Supplément glace ou chantilly.....	1,50€

DESSERTS MAISONS

Brownie chocolat noisette du piémont.....	8,00€
Crumble de saison.....	8,00€
Tiramisu spéculoos.....	8,00€
Dessert du moment.....	8,00€
Crème brûlée.....	8,00€
Café gourmand.....	10,00€
(boule vanille, crème brûlée, café et 2 douceurs)	
Thé gourmand.....	11,00€
(boule vanille, crème brûlée, thé et 2 douceurs)	

LES CRÊPES

Beurre sucre.....	3,50€
Confiture fraise, myrtille.....	4,00€
Sucre citron.....	4,00€
Chocolat ou chocolat blanc.....	4,00€
Pâte à tartiner, marron ou miel.....	4,50€
Caramel beurre salé.....	4,50€
Compote maison.....	4,00€
Flambée calvados ou grand marnier.....	4,50€
Chocolat banane.....	4,50€
Chocolat coco.....	4,50€
Supplément chantilly, glace, chocolat ou coulis.....	1,50€

LES CRÊPES GOURMANDES

La Belle hélène.....	8,50€
(chocolat, poire, chantilly, noisettes du piémont)	
La Guérande.....	8,50€
(compote, caramel beurre salé, chantilly, noisettes du piémont)	
L'Antillaise.....	8,50€
(chocolat, noix de coco, banane, chantilly)	
La Glacée.....	8,50€
(chocolat, glace vanille, chantilly, noisettes du piémont)	
La Blanche.....	8,50€
(chocolat blanc, noix de coco, banane, chantilly)	

*Les desserts du jour ainsi que les
vins du mois sont à consulter sur
l'ardoise*

Prix nets taxes et service compris

Desserts