

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 Strengh	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 :	25cl	6€
Citron Fleur de Sureau Pamplemousse et orange sanguine		
Coca Cola	50cl	6€
Coca Cola Zéro	50cl	6€
Ice Tea à la pêche	50cl	6€
Perrier	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	

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€


VINS AU VERRE - 15cl

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 15cl 15€
Aperol, Prosecco, soda, orange fraîche

CAÏPIRINHA 15cl 15€
Cachaça, citron vert, sirop de sucre

MOJITO 20cl 15€
Rhum Havana club 3ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda

SEX ON THE BEACH BY VOICI  20cl 15€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pastèque

MOJITO ROYAL 20cl 17€
Rhum Havana club 3ans, Champagne G.H Mumm Cordon Rouge, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

COCKTAIL SANS ALCOOL

STRESS BUSTER 20cl 12€
Jus d'ananas, jus de fraise, sirop de pastèque

COCKTAILS

À PARTAGER TOUTE LA JOURNÉE

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

ENTRÉES

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

À PARTAGER & ENTRÉES

PÂTES, RISOTTO ET SALADE

TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE, 22€
sa grosse gambas et jus à l'armoricaine

SPAGHETTI ARRABBIATA, 16€
basilic et parmesan

RISOTTO ARBORIO 19€
aux artichauts violets, olives et tomates confites,
jus de barigoule

LA CLASSIQUE SALADE CÉSAR 24€
au poulet, fougasse à l'huile d'olive

POISSONS

FILET DE SOLE et mousseline aux champignons, 35€
sauce au Pommeau de Normandie

BURGER À L'ESCALOPE DE SAUMON, 25€
condiments câpre et estragon

FISH & CHIPS 25€
au cabillaud légèrement fumé, sauce tartare

MOULES DE BOUCHOT 23€
au curry et safran, barquette de frites

VIANDES

ENTRECÔTE D'ARGENTINE 250g, 32€
sauce au poivre, grosses frites et salade verte

BURGER DE BŒUF «DRY AGED» 25€
et camembert fondu

VOLAILE JAUNE DE CHALLANS, purée de 28€
pommes de terre aux fines herbes et à l'huile d'olive

CRÊPE AU SARRASIN et fromages normands, 18€
œuf bio, lardons de bœuf

TARTARE DE BŒUF «FOLIE DOUCE», 22€
panier de frites et salade verte

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 BOURGOGNE

AOC Chassagne Montrachet, « O. Leflaive »	37.5cl	75cl	78€
AOC Brouilly-Château la Chaize, Beaujolais	22€	40€	

VINS ROUGES DE BORDEAUX

AOC Pauillac, Baron Nathaniel, Philippe de Rothschild	75 cl	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

VIN ROUGE DE LOIRE 37.5cl 75cl

AOC Sancerre, Le Rabault Joseph Mellot 25€ 46€

VINS BLANCS DE BORDEAUX 75cl

AOC Château de Cerons, Graves 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