

APERITIFS

Coupe de champagne brut blanc de noirs Gaël Poinot 13cl	7.50€
Coupe de mousseux « comte de Ribaucourt »nature 10cl	3.50€
Kir royal, crème de cassis, mûre, pêche ou framboise 10cl	8.00€
Kir pétillant au blanc de blancs 10 cl	4.00€
Kir vin blanc, crème de cassis, mûre, pêche ou framboise 10 cl	3.50€
Martini (Rosso, Bianco), Muscat, Pommeau, Suze, Porto 6 cl	4.50€
Kir Normand 10 cl	3.50€
Anis (Ricard) 2 cl	3.50€
Vodka, Tequila, Rhum Blanc, Gin, Whisky Blended 4 cl	6.50€
Bourbon (Four roses) 4 cl	8.00€
Irish whiskey (Jameson)4 cl	8.00€
Blended Scotch whisky pure malt (Clan Campbell) 4 cl	6.50€
Jack Daniel's 4 cl	9.00€
Glenlivet single malt 4 cl	8.50€
Chivas cotch whisky 4 cl	9.50€

COCKTAILS

LUCKY FRUITS (12 cl) (Jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, sirop de fraise)	5.00€
VIRGIN MOJITO (12 cl) (Jus de pomme, Perrier, citron vert, menthe)	5.00€
NUIT D'AMOUR (12cl) (Jus d'orange, jus d'ananas, vin mousseux, sirop de fraises)	7.50€
AMERICANO (12cl) (Martini rouge, Campari, Perrier)	8.00€
MOJITO (12 cl) (Rhum Blanc, menthe fraiche, citron vert, Sucre de canne, Perrier)	7.50€
TEQUILA SUN RISE (12 cl) (Téquila, jus d'orange, grenadine)	7.50€
TI PUNCH (8 cl) (Rhum blanc, sucre de canne, citron vert)	7.50€
CUBA LIBRE (12 cl) (Rhum, coca cola, citron)	7.50€

BIERES

Heineken pression 25 cl	3.50€
Desperados, Pelforth brune (33cl)	5.50€
Heineken 00 sans alcool (33cl)	5.50€

CHAMPAGNES

Gaël Poinot blanc de noirs 75 cl	50.00€
Gaël Poinot rosé 75cl	50.00€
Moët et Chandon 75cl	75.00€

EAUX ET JUS DE FRUITS

(Tous les sodas et jus de fruits sont servis au verre)

Coca cola, Coca cola zero, Schweppes tonic, Orangina, Ice tea 25cl	3.50€
Jus de fruits (Orange, ananas, pamplemousse, pomme, tomate ou poire) 25cl	2.50€
Perrier 33cl	3.20€
Vittel 50 cl / 100cl	2.50€ 3.50€
San Pellegrino 50cl / 100cl	3.00€ 4.50€

CAFES, THES, DIGESTIFS

Café expresso	1.40€
Chocolat, Thé, Infusion	2.50€
Grand café, Cappuccino, Café ou Chocolat viennois	2.80€
Irish coffee (Irish whiskey, sirop de Sucre de canne, café, Chantilly)	8.00€
Calvados 4 cl	8.50€
Cognac 4 cl	11.50€
Get 27, Get 31, Baileys. 4 cl	6.50€

NOS ENTREES [☺]

- Tartare de poissons aux agrumes (DG) 13.00€
- Saumon fumé au bois de hêtre, quenelle de fromage ail et fines herbes et ses toasts (ADG) 14.50€
- Foie gras de canard «Maison », confiture de figues, et sa brioche (A) 16.00€
- Carpaccio de bœuf au parmesan, salade verte (G) 12.50€
- Planche de charcuterie en entrée ou à partager à l'apéritif(G) 11.00€

NOS SALADES [☺]

- **Salade César au poulet (AJ)** 8.00€ 15.00€
(Salade, tomate, poulet, oignon rouge, croutons)
- **Salade César aux crevettes (AB)** 8.00€ 15.00€
(Salade, tomate, crevettes, oignon rouge, croutons)
- **Salade nordique (ABDJ)** 9.00€ 17.00€
(Salade, tomates, agrumes, crevettes roses, saumon fumé, quenelle de fromage ail et fines herbes, toasts)

NOS FRUITS DE MER

- Assiette de bulots, mayonnaise (BCJ) 9.50€
- Bouquet de 9 crevettes roses (30/50), mayonnaise (BCJ) 12.50€
- 6 huîtres n°3 d'Asnelles (ABG) 15.00€
(Servies avec son pain de seigle, beurre et vinaigre d'échalotes)
- Duo de bulots et crevettes (BCJ) 12.50€
- Assiette de la mer (ABCGJ) 22.00€
(3 huîtres n°3 de nos côtes, 5 crevettes roses, 200 gr de bulots, mayonnaise, citron)

CÔTE VEGETARIEN [☺]

- **Salade fraîcheur (AJ)** 12.00€
(Salade, concombre, tomate, oignon rouge, carotte, avocat, croutons)
- **Burger végétarien, frites(AK)** 16.00€

NOS VIANDES 합

- Ribs de porc, sauce barbecue, frites (J) 14.00€
- Tartare de bœuf(VBF), frites et ses condiments (CJ) 15.00€
- Burger du chef (Steak haché (VBF), oignons, tomates, sauce camembert), frites (AGJK) 16.00€
- Filet de bœuf(UE) sauce au choix, gratin dauphinois (CGJ) 24.00€

NOS POISSONS 합

- Moules marinière, frites (GN) 13.50€
- Moules à la crème, frites (GN) 14.50€
- Moules au curry, frites (GN) 15.50€
- Filets de rouget, sauce au thym, caviar d'aubergines (D) 14.00€
- Dorade royale entière grillée, sauce vierge, riz et ratatouille (D) 19.00€
- Gambas flambées au calvados, écrasé de pommes de terre (BG) 24.00€

NOS DESSERTS

- Assiette de fruits de saison 6.50€
- Fondant caramel beurre salé et sa glace caramel (ACG) 6.50€
- Crumble aux fruits rouges et sa glace cassis (AG) 6.00€
- Tartelette, cœur fondant au chocolat (ACG) 6.50€
- Café gourmand (mini moelleux au chocolat, mini crumble aux fruits rouges, macaron, glace vanille,) (ACG) 7.90€
- Vitrine de desserts au choix (ACGH) 6.50€
- Assortiment des trois rois de Normandie au lait cru (GJ) 6.50€
(Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque et son croquant de salade verte)

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE GLACES

MENU DE L'AILE à 29.50€SM

Entrées

*Saumon fumé au bois de hêtre, quenelle de fromage ail et fines herbes
et ses toasts (ADG)*

ou

Tartare de poissons aux agrumes (DG)

ou

Foie gras, confiture de figues, et sa brioche (A)

Plats

Ribs de porc, sauce barbecue, frites (J)

ou

Filets de rouget, sauce vierge, caviar d'aubergines (D)

ou

Dorade royale entière grillée, sauce vierge, riz et ratatouille (D)

Desserts

Desserts et glaces à la carte

(Supplément de 2.00€ pour le café gourmand)

MENU ENFANT (-10 ANS) 11.90€

Steak haché ou nuggets frites ou fish and chips (A)

Glace 2 boules

Boisson au choix



VINS ROUGES

	75 cl	14.5 cl
VDPF PAYS D'OC MERLOT NATURALYS "BIO" G. BERTRAND <i>Vin souple, rond en bouche, aux arômes de fruits et d'épices douces</i>	23.50€	4.80€
AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL « Les petits grains » <i>Vin fruité, léger et gourmand.</i>	26.00€	5.80€
AOP COTES DU RHONE, DOMAINE DU VALLON <i>Vin élégant, complexe, fruité assez léger, belle rondeur en bouche.</i>	18.50€	4.10€
AOP LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC AIGAL <i>Vin puissant, tannique aux arômes de garrigue</i>	23.00€	5.00€
PIC SAINT LOUP "BIO" DOMAINE DES HORTASSES <i>Texture du vin dense, arômes de fruits noirs et de réglisse</i>	25.00€	5.60€
BORDEAUX AOP « CHATEAU MALBEC » <i>Vin fruité et aromatique, bien équilibré, assez tannique.</i>	31.40€	6.90€
AOP BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAU RECOUGNE <i>Vin rouge rond, riche et savoureux, une valeur sûre.</i>	27.00€	5.90€
AOC BORDEAUX GRAVES CHATEAU BRONDELLE <i>Très bon équilibre entre la puissance de la charpente et la rondeur. L'élégance du bouquet se retrouve au palais, qui débouche sur une longue finale veloutée.</i>	34.00€	7.50€

VINS ROSES

VIN DU PAYS D'OC GRENACHE GROUPE TRANCHANT <i>Arôme de framboises, bouche harmonieuse et équilibrée.</i>	17.50€	3.40€
VDPF PAYS D'OC GRENACHE NATURALYS "BIO" G. BERTRAND <i>Vin frais et gourmand. Belle finale fruitée et aromatique.</i>	23.50€	4.80€
AOP COTEAUX VAROIS CHATEAU DE L'ESCARELLE <i>Vin fin exotique puis floral, persistance aromatique en bouche.</i>	25.50€	5.60€
VDPF PAYS D'OC GRIS BLANC <i>Robe rose très pâle, arômes friands de fruits rouges, belle fraîcheur.</i>	26.00€	5.80€
AOP LUBERON DOMAINE « LA CHAMPONNE » <i>Vin rosé sec, frais, fruité.</i>	19.00€	4.20€
IGP de Loire GROLLEAU « le demi bœuf » <i>Vin rosé gourmand, à la fois rond et suave. Idéal avec l'apéritif ou un dessert.</i>	21.50€	4.70€

VINS BLANCS

VDPF PAYS D'OC CHARDONNAY NATURALYS "BIO" G. BERTRAND <i>Vin blanc sec, onctueux. Arômes de fruits blancs et agrumes.</i>	23.50€	4.80€
IGP ARDECHE CHARDONNAY MAISON LOUIS LATOUR <i>Vin souple, équilibré. Dévoile au nez des notes de pomme verte</i>	29.80€	6.60€
IGP PAYS D'OC VIOGNIER PENNAUTIER <i>Très bon équilibre en bouche, vin vif et onctueux qui développe des saveurs d'agrumes</i>	20.00€	4.40€
AOC MUSCADET SUR LIE LES DONELIERES <i>Vin blanc sec aux arômes floraux et fruités</i>	18.00€	3.90€
AOP BOURGOGNE ALIGOTE « A. DUCAL » <i>Vin frais, vif, gourmand, aux arômes de pommes.</i>	25.00€	5.70€
AOC COTEAUX DU LAYON <i>Vin élégant et typé. Juste équilibre entre fraîcheur et moelleux.</i>	22.00€	4.80€
AOC CHATEAU GRAVELINES, STE CROIX DU MONT <i>Vin élégant et typé. Juste équilibre entre fraîcheur et moelleux.</i>	36.70€	7.50€

PRODUIT REGIONAL

CIDRE FERMIER BRETON BRUT	9.50€	2.50€
----------------------------------	-------	-------



LES ALLERGÈNES

Conformément au décret en vigueur au 1er juillet 2015, certains produits allergènes de la liste ci-dessous peuvent être partiellement ou entièrement utilisés dans la conception de notre carte. Ces produits sont signalés sur nos cartes et menus par une lettre correspondant au type d'allergènes présent dans le plat.

- A** - Céréales contenant du gluten, notamment blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, sauf pour les boissons à base de céréales.
- B** - Crustacés et produits à base de crustacés.
- C** - Œufs et produits à base d'œufs.
- D** - Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de certaines gélatines.
- E** - Arachides et produits à base d'arachides.
- F** - Soja et produits à base de soja, à l'exception notamment de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées.
- G** - Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception notamment du Lactosérum utilisé pour la fabrication de certains produits.
- H** - Fruits à coques, tels que les amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, et produits à base de ces fruits, à l'exception de ceux utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques.
- I** - Céleri et produits à base de céleri.
- J** - Moutarde et produits à base de moutarde.
- K** - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- L** - Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg. Il peut par exemple y en avoir dans les fruits secs.
- M** - Lupin et produits à base de lupin. La graine de cette plante, broyée en farine, est parfois intégrée à la nourriture pour son apport en protéines.
- N** - Mollusques et produits à base de mollusques.