

CARTE

Beach restaurant

Salades

LA RIVIERA TRUFFÉE 15

Burrata, brisures de truffes, tomate cœur de bœuf, roquette, noix

*option : jambon serrano + 1,5€

SALADE EXOTIQUE 15,5

Saumon gravlax, pickles de chou rouge, concombre, tomates cerises, mangue, feta, salade

SALADE ESTIVALE 15

Poulet froid, tomates cerises, compotée d'oignons & poivrons, copeaux de parmesan, croûtons, sauce cesar maison

Buns

Servis avec des frites fraîches

BUN NORDIQUE 15

Saumon gravlax, stracciatella, crème aux herbes, concombre, mangue, pickles de chou rouge

BUN VEGGIE 14

Caviar d'aubergine, crème aux herbes, tomate cœur de bœuf, compotée d'oignons & poivrons, mozzarella, salade

*option : jambon serrano + 1,5€

BUN ITALIEN 15,5

Chiffonnade de jambon blanc, brisures de truffes, stracciatella, tomate cœur de bœuf, roquette

Bruschettas

Servis avec de la salade

BRUSCHETTA RUSTIQUE 13

Pain de campagne, gorgonzola, poire, noix, miel

BRUSCHETTA BASQUE 13,5

Pain de campagne, base tomate, compotée d'oignons & poivrons, tomme de brebis, jambon Serrano

Le Petit +

CORNET DE FRITES 4

ACCRA DE MORUE, 10 pièces 8

A partager

PLANCHE APÉRO, Charcuterie, Fromage ou mixte 15

PLANCHE FAMILY, Charcuterie, Fromage, Houmous 33

SAUCISSON 7

RILLETTES DE PORC 6,5

HOUMOUS MAISON 6,5

BURRATA TRUFFÉE 8

Menu Bambino

CROQUE-MONSIEUR & FRITES 10€

Pain de mie, jambon blanc et emmental, servi avec des frites et un sirop à l'eau

Glaces artisanales

Les Glaciers Normands

UN PEU, 1 boule au choix 3

BEAUCOUP, 2 boules au choix 4,5

PASSIONNEMENT, 3 boules au choix 6,5

PUITS D'AMOUR, 4 boules au choix, chantilly, 9

coulis de chocolat noir

SUPPLÉMENT, chantilly ou coulis de chocolat noir +1

Pains artisanaux de l'Epi d'Or à Houlgate.



DRINKS

Beach Bar

THÉ	2,5
EXPRESSO	2,2
DÉCAFÉINÉ	2,2
ALLONGÉ	2,2
DOUBLE EXPRESSO	3,5
CAPPUCCINO	3
CAFÉ LATTE	3
CHOCOLAT CHAUD	3
CHOCOLAT VIENNOIS	4
CAFÉ VIENNOIS	3,5
AFFOGATO, glace vanille, café, chantilly	5,5

VITTEL* 25CL	3
*Supplément sirop + 0,20€	

DIABOLO	4,2
---------	-----

COCA COLA 33CL	SOFT 4€
COCA ZÉRO 33CL	
FANTA 25CL	
FUZETEA 25CL	
SCHWEPPE 25CL	
PERRIER 33CL	
LIMONADE* 33CL	
JUS DE FRUITS 20CL	
Pêche, ananas, pomme, orange, tomate	

Nos Cocktails

BELLINI, Prosecco, purée de pêches	9€
ROSSINI, Prosecco, purée de fraises	
LILLET TONIC, Lillet blanc ou rosé, tonic	
SPRITZ, Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
SPRITZ AGRUME, Liqueur pamplemousse, Prosecco, eau gazeuse	
MALIBU SUNRISE, Malibu, jus d'ananas, grenadine	
JAQUELINE, Vin blanc, limonade, sirop de grenadine ou citron	
PINK MARTINI, Martini rouge, martini blanc, schweppes tonic	

MOCKTAILS, sans alcool

SUNSET, citron, ananas, orange & sirop de grenadine	7
BOUGAINVILLE, jus d'abricot, d'ananas, de pamplemousse, sirop de passion	7

<i>Bières pression</i>	25 cl	50 cl
Budweiser - 4,5°	4,5	8,50
Bière blonde du moment	5	9
Monaco	4	7,5
Panaché	4	7,5

<i>Bières en bouteille</i>		
IPA Thorgoule, bière locale - 6°		6
Blanche de Namur - 4,5°		5,5
Chimay rouge - 7°		5,5

Vins

VIN BLANC	12 cl	75 cl
IGP Chardonnay, Cour des dames	6	25
IGP Chenin, Camas	5	22
AOP Sancerre, Domaine Tassin	7	29
AOC Petit Chablis, Domaine Millet		34
Côtes de Gascogne, Impératrice - <i>moelleux</i>	5,5	26
Prosecco, Perlino	6	25

VIN ROSÉ

IGP Méditerranée, L'esprit Plage	5	22
AOP Côtes de Provence, Note Bleue	6	26
IGP Méditerranée, L'Accent (Bio) - Magnum		44

VIN ROUGE

AOC St Nicolas de Bourgueil, Domaine Lorieux	6	29
AOP Pic St Loup des Rocs (Bio)		35

Champagne

Damien Dumez	9	55
Demi-bouteille, Damien Dumez, (35,5 cl)		30

KIR, Kir Normand ou Classique	5	
CIDRE, Cibre brut, le Clos Fleuri	4,5	14

Apéritifs

Lillet blanc ou rosé (6 cl)		5
Martini rouge ou blanc (6 cl)		5