

MENU

SERVICE DE 12H À 14H - AU COMPTOIR



Les Buns


servis avec des frites fraîches



Le Rustique - servi chaud 16,5
Effiloché de bœuf, raclette fondue, oignons confits, tomates cœur de boeuf, jeunes pousses, mayonnaise au curry

Le Scandinave - servi froid 16,5
Saumon Gravlax, ananas rôtis au miel, pickles d'oignons rouges, guacamole, ananas & poivrons, sauce blanche citronnée

Le Toscane - servi froid 16
Poulet mariné, aubergines grillées, tomates confites, copeaux de parmesan, jeunes pousses, crème de parmesan truffée

Le Veggie - servi froid 14 
Aubergines grillées, tomates confites, pesto vert, jeunes pousses, crème de parmesan, noisettes torréfiées


LE PETIT +

Cornet de frites 4
Accras de morue 9
environ 10 pièces

**Découvrez
le plat du jour
sur l'ardoise !**

LE COIN FRAÎCHEUR



L'Instant Frais  16
Gaspacho concombres & courgettes, menthe, chèvre frais, burrata entière, cramberries, croûtons maison
Supplément jambon fumé : 2 €

Salade Exotique 16,5
Saumon gravlax, ananas rôtis au miel, tomates confites, fêta, pickles d'oignons, salade

Salade Poulet Truffée 16
Poulet mariné, confit d'oignons, tomates confites, comté, sauce parmesan truffée, croûtons maison, salade


APÉRO TIME

Planches (Charcuterie, Fromages ou Mixte) 16
Planche family, planche fromages et charcuterie, houmous maison 34
Caviar d'aubergines 7
Houmous maison 7
Burrata (Truffée ou Pesto) 8
Saucisson 7
Rillettes de porc 6,5



LES PINSAS

servies avec de la salade

La Dolce  13
Gorgonzola, poires rôties, noix, miel, roquette
Supplément jambon fumé : 2 €

L'Estivale 14
Pesto vert, mortadelle pistache, tomates confites, stracciatella, noisettes torréfiées

MENU BAMBINO

10 €

Croque-monsieur & frites
Pain de mie boulanger, jambon blanc, crème fraîche, emmental
Servi avec des frites et un sirop à l'eau

Glaces Artisanales



1 boule 3
2 boules 5
3 boules 6,5

Supplément : Chantilly, coulis de chocolat noir ou coulis de caramel salé +1 €

 Plat végétarien

Pains artisanaux de l'Epi d'Or à Houlgate
Prix TTC en euros

DRINKS

SERVICE AU COMPTOIR



Boissons chaudes

Espresso	2,4
Allongé	2,4
Décaféiné	2,4
Double espresso	3,8
Cappuccino	3,5
Café latté	3,5
Macchiato caramel	4,5
Affogato,	6,5
Glace vanille, café, chantilly	
Chocolat chaud	3,5
Chocolat viennois	4,5
Café viennois	3,4
Thé ou Infusion (Dammann)	2,5
Thé vert menthe, Thé noir fruits rouges,	
Rooibos citrus, Thé noir Earl grey,	
Infusion verveine	

BIÈRES pression



	25 cl	50 cl
Blonde, Thorgoule, 5°	4,5	8,5
Bière blonde du moment	5	9
Monaco	4	7,5
Panaché	4	7,5

Apéritifs, 6 cl 5,5 €

Martini rouge	Limoncello
Martini blanc	Lillet rosé

SOFTS 4 €

Coca cola, 33 cl
Coca cola zéro, 33 cl
Fanta, 25 cl
Oasis, 25 cl
Fuzetea, 25 cl
Schweppes, 25 cl
Perrier, 33 cl
Limonade, 33 cl
London Ginger Beer, 20 cl
Jus de fruits, 20 cl
Pêche, ananas, pomme, orange, tomate

Vittel, 25 cl	3
Vittel sirop	3,2
Diabolo, 25 cl	4,2
San Pellegrino, 1 L	6
Plancoët, 1 L	5,5

BIÈRES bouteille 33 cl

IPA Thorgoule, bière locale 6°	6,5
Blanche de Namur, 4,5°	5,5
Goudale Ambrée, 7,2°	5,5
Kasteel Rouge, 8°	6
Goudale sans alcool, 25 cl	4



COCKTAILS 9,5 €

Apérol Spritz, Apérol, prosecco, eau gazeuse
Hugo Spritz, Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse
Spritz Agrume, Liqueur de pamplemousse, prosecco, eau gazeuse
Spritz Della mama, Limoncello, prosecco, purée de fraises
Spritz Normand, Cidre, liqueur de pamplemousse, jus de pamplemousse
Riviera Spritz, Lillet rosé, sirop de framboise, prosecco

Bellini, Prosecco, purée de pêches
Rossini, Prosecco, purée de fraises
Lillet Tonic, Lillet rosé, schweppes tonic
Ginger Fizz, Lillet rosé, schweppes, ginger beer
Malibu sunrise, Malibu, jus d'ananas, sirop de grenadine
Jacqueline, Vin blanc, limonade, sirop de grenadine ou de citron



Carte des vins



Blanches

IGP Chenin, Camas	5,5	24
IGP Chardonnay, Bouchard	6,5	27
AOP Sancerre, Domaine Tassin	7,5	33
IGP Les Fils de Marcel (moelleux)	5,5	25
AOP Cheverny Domaine Sauger		29
AOC Petit Chablis, Gautheron		36
Bourgogne aligoté, Buissonier		35
Côte du Rhône, Le Cailloux		40

Rosés

IGP Méditerranée, L'esprit Plage	5	23
AOP Côtes de Provence, Secret d'Elise	6	26

Rouges

IGP Cours des Dames, Pinot noir	6	28
AOP Côte du Rhône, Rocca maur		30
AOP Pic St Loup des Rocs (Bio)		35

PÉTILLANTS

	Verre	Bouteille
Champagne Dumez	9	59
Champagne Dumez, Demi-bouteille, 37,5 cl		35
Prosecco	6	25
Kir Normand	5	
Kir Classique	5	
Cidre brut	4,5	14

MOCKTAILS sans alcool

Sunset, jus de citron, d'ananas, d'orange, sirop de grenadine	7
Ginger Pink, ginger beer, schweppes, purée de fraises	7
Spritz sans alcool	6
Hugo spritz sans alcool	6
Lemon spritz, sans alcool	6