

NOS DESSERTS

Moelleux au chocolat.....	8.00 €
Tiramisu	8.00 €
Crème brûlée.....	8.00 €
Ile flottante	6.00 €
Tarte du moment	8.00 €
Profiterole au chocolat 1 chou.....	6.00 €
Profiteroles au chocolat 2 choux	9.00 €
Baba au rhum	7.00 €
Brioche pain perdu, glace caramel.....	8.00 €
Café gourmand.....	9.50 €
Thé gourmand	10.50 €
Assiette gourmande.....	7.50 €

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche glace vanille, chocolat et chantilly.....	7.00€
Café liégeois glace café, coulis de café et chantilly.....	7.00€
Chocolat liégeois glace chocolat, coulis de chocolat et chantilly.....	7.00€
Caramel liégeois glace caramel, coulis de caramel et chantilly.....	7.00€
Pêche melba glace vanille, pêche fruit, coulis et chantilly.....	8.00€
Pistachio : glace pistache, chantilly , chocolat chaud	9.00€
Crème glacée - parfums : caramel, chocolat, vanille, café et pistache	
Sorbet - parfums : fraise, framboise, passion, citron, pêche, pomme.	
1 boule	3.00€
2 boules	5.00€
3 boules	7.00€
Supplément chantilly	1.00€



Design & Print by esoprance.fr



CARTES DES BOISSONS

NOS APERITIFS

Champagne à la coupe 12 cl.....	9.50€
Kir royal 12 cl	10.50€
Kir vin blanc 12 cl	4.50€
Ricard (4cl).....	4.50€
Porto rouge (4cl).....	4.50€
Martini rouge ou blanc(4cl).....	4.50€
Suze (4cl)	4.50€
Vodka (4cl).....	6.50€
Muscat de Rivesaltes (4cl).....	4.50€
Pommeau de Normandie (4cl).....	4.50€
Américano maison.....	9.00€

NOS DIGESTIFS 4 cl

Calvados	8.00€
Cognac	8.00€
Armagnac	8.00€
Grand marnier.....	8.00€
Get 27 ou 31	6.00€
Baileys.....	8.00€
Bénédictine.....	6.00€
Poire.....	6.00€

NOS COCKTAILS

Avec alcool	9.00€
Mojito	
rhum de Guadeloupe, sucre, citron vert, eau gazeuse, feuille menthe	
Piña colada	
rhum de Guadeloupe, jus ananas, crème, parfum coco	
Bikini	
rhum de Guadeloupe, jus ananas, parfum pastèque, banane, framboise, téquila, gin et citron	
Sixteen	
rhum de Guadeloupe, jus ananas, parfum goyave, pitaya, menthe, citron	
Sex on the beach	
vodka française, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruits (passion, papaye, pêche, melon)	
Spritz	
Apérol, Prosecco, Perrier	

Sans alcool 7.00€

Virgin Mojito	
sirop canne, citron vert, eau gazeuse, feuille menthe, saveur rhum	
Virgin Pina colada	
jus ananas, crème, parfum coco	
Paradise	
jus ananas, cascade saveurs fraise, framboise, pêche blanche)	
Jungle green	
jus d'orange, gouts kiwi, banane, pomme verte et orange	
Purple	
fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûres	

NOS WHISKIES 4cl

Clan Campbell.....	6.00€
Haig Clubman	8.00€
Nikka from the barrel	9.00€

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau 25cl	2.50€
menthe - grenadine - fraise - orgeat	
citron - pêche - cassis - violette	
Limonade 25cl.....	2.50€
Diabolo 25cl.....	2.90€
Perrier 33cl.....	3.90€
Coca cola 33cl.....	3.90€
Coca cola zéro 33cl.....	3.90€
Schweppes tonic 25cl.....	3.90€
Fuzetea pêche 25cl.....	3.70€
Jus de fruits RAUCH 25cl.....	3.50€
orange - tomate - ananas - abricot - pomme - pêche	

NOS GINS 4cl

Gordon's.....	6.00€
Tanqueray.....	9.00€

NOS RHUMS 4cl

Baccardi carta blanca	6.50€
Baccardi ambré	6.50€
Havana club 7 ans	8.00€
Rhum arrangé	7.50€

NOS BIÈRES

Bouteille	33cl	
Desperados		4.90€
1664		3.80€
De SUTTER ALITUM.....		5.50€
De SUTTER VIPERA IPA.....		5.50€
Heineken sans alcool.....		4.50€
En pression	25cl	33cl
Affligem blonde.....	4.50€	6.50€
Bière sirop	4.50€	6.50€
Picon Bière	4.50€	6.50€

NOS CIDRES

Cidre brut Père Tranquille	33cl	75cl
	6.50€	10.00€
Cidre doux Père Tranquille		10.00€

NOS EAUX

	50cl	1L
Evian	3.60€	4.50€
San Pellegrino	3.80€	4.80€

BOISSONS CHAUDES

Café ou déca.....	2.20€
Café crème	3.50€
Sélection de thés ou infusions	3.50€
Double café.....	3.80€
Cappuccino	4.20€
Chocolat chaud	3.80€
Chocolat viennois.....	4.50€

Cuisine traditionnelle
Brunch

CARTES DES VINS

NOS VINS BLANC

	75cl	37,5cl
Chardonnay Terra Occitana IGP	19.00€	-
BORDEAUX		
Entre deux mers Château la Galante	16.00€	11.00€
GASCOGNE		
Côtes de Gascogne Horgelus IGP	16.00€	-
Côtes de Gascogne Horgelus Bal des Papillons IGP (Liquoreux)	20.00€	-
LOIRE		
Touraine Sauvignon Château Vallagon	21.00€	-
Pouilly Fumé Château Favray	39.00€	26.00€
Quincy Domaine de la Chaise	29.00€	-
Sancerre Domaine de Lachezatte	35.00€	20.00€
Muscadet sur Lie domaine Fontenelles	15.00€	-
BOURGOGNE		
Petit Chablis Vibran	40.00€	-
Saint Véran Château de la Balmondière	54.00€	-
Macon Village Les Florières	25.00€	17.00€
ALSACE		
Sylvaner	23.00€	-
Riesling	26.00€	-

NOS VINS ROUGE

	75cl	37,5cl
BEAUJOLAIS		
Jean Gamay Noir VDF	23.00€	-
Brouilly les Thibaults	33.00€	25.00€
Saint Amour Clos des Billard (Vielle Vigne)	44.00€	25.00€
LANGUEDOC		
Arrogant Frog Syrah Grenache VDP	19.00€	-
RHÔNE		
Saint Joseph les Fagottes	46.00€	25.00€
Côtes du Rhone Château Gigognan	28.00€	-
LOIRE		
St Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier	24.00€	15.00€
Sancerre Domaine de Lachezatte	35.00€	20.00€
Chinon Les Galets	31.00€	19.00€
BOURGOGNE		
Haut Côtes de Beaune Domaine Nuiton Beaunoy	40.00€	-
BORDEAUX		
Puisseguin Saint Emilion Château Bayens	27.00€	16.00€
Château haut Cluzeau 1er Côtes de Blaye	28.00€	-
ALSACE		
Pinot noir	28.00€	-

NOS VINS ROSE

	75cl	37,5cl
GASCOGNE		
IGP Côtes de Gascogne Horgelus	16.00€	-
SUD EST		
Costières de Nimes Château Saint Benezet	16.00€	-
Côtes de Provence Domaine Grandpré	27.00€	18.00€
RHÔNE		
Côtes de Ventoux L'Estive	15.00€	-
ROUSSILLON		
Côtes du Roussillon Gris-Gris	21.00€	-
Vin au verre (15cl)	4.90€	-
Sélection vins blancs, rouges, rosés		
Vin au pichet (50cl)	9.00€	-
Sélection vins blancs, rouges, rosés		

NOS CHAMPAGNES

	12cl	75cl	37,5cl
Coupe de champagne	9,50€		
Paul Romain brut		45.00€	-
Nicolas Feuillatte brut réserve exclusive		60.00€	-
Moët et Chandon impérial ice		95.00€	-
Mum cordon rouge		70.00€	-
Mailly brut grand cru		60.00€	40.00€
Mailly brut grand cru millésime 2013		80.00€	-
Paul Romain Blanc de Blanc		54.00€	-

NOS ENTRÉES

A PARTAGER OU PAS !

Foie gras de canard maison confiture oignons	17.00 €
Saumon fumé par nos soins crème aneth	15.00 €
Salade de gésiers	7.00 €
Tartare de saumon à l'huile parfumée	12.00 €
Rillettes de poisson avec ses toasts	9.00 €
Œuf mollet, crème chorizo et petits légumes	9.00 €
Salade de crevettes	8.00 €
Les 8 crevettes roses Equateur	7.00 €
Beignets de Calamars et moules	9.00 €
Escargots aux champignons et crème d'ail	12.00 €
Noix de saint jacques snackées, crémeux	15.00 €
champignons et poireaux	

NOS VIANDES

Pièce du boucher sauce béarnaise et frites	23.50€
Filet de volaille sauce normande et tagliatelles	15.50€
Joues de boeuf confites, écrasé pomme de terre	19.00€
Andouillette royale sauce moutarde, frites	14.00€
Paleron de veau confit, gratin dauphinois	20.00€
et tomate provençale	

NOS POISSONS

Pavé de saumon, crème citronnée et tagliatelles fraîches	18.00€
Ravioles de truffe et cabillaud sauce du chef	18.00€
Marmite de la mer	20.00€
Filet de bar, petits légumes et écrasé de pomme de terre	20.00€
Choucroute de la mer	20.00€
Blanquette de saint jacques	22.00€
Coquillettes et poulpe sauce chorizo	20.00€

NOS MOULES FRITES

Moules marinières	13.90€
Moules à la crème	15.90€
Moules au curry	15.90€
Moules sauce chorizo	15.90€

NOS HUITRES

SAINT VAAST LA HOUGUE N°3

Par 6	Par 9	Par 12
12.00€	17.00€	22.00€

PLAT VEGETARIEN

Coquillettes aux légumes du soleil, oignons confits et champignons	17.00€
Supplément sauce (moutarde, crème chorizo)	1.50€
Supplément garniture (frites, écrasé pomme de terre, pâtes, petits légumes)	3.00€

Au cours des services, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous en excuser.

FORMULE DEJEUNER

Servie le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés, selon disponibilité

À choisir sur l'ardoise

Plat du jour	12.00€
Entrée + plat ou plat + dessert	15.00€
Entrée + plat + dessert	19.90€

MENU À 27,00€

- ENTRÉES -
Salade de gésiers ou salade de crevettes
- PLATS -
Poisson du marché sauce chorizo et risotto Emincé de volaille, champignons et tagliatelles
- DESSERTS -
1 chou profiterole ou ile flottante

MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans - 11.00€

1 verre de Coca-Cola ou jus de fruits ou sirop à l'eau
Coquillettes au saumon ou fish and chips ou croustillant de poulet
1 boule de glace ou île flottante ou moelleux chocolat