

MENU

SERVICE DE 12H À 14H - AU COMPTOIR



Les Buns

servis avec des frites fraîches

L'Authentique

16
Effiloché de bœuf, cheddar, pickles d'oignons rouges, tomates cœur de bœuf, salade, sauce blanche à la moutarde et à l'estragon

Le Nordique

16
Saumon Gravlax, pickles d'oignons rouges, tomates cerises confites, crème de feta, guacamole, salade

Le Méditerranéen

15,5
Poulet mariné, compotée de légumes, tomates cerises confites, pickles d'oignons rouges, crème de feta, guacamole, salade

Le Veggie

14
Tomates cœur de bœuf, compotée de légumes, mozzarella, pickles d'oignons rouges, crème de feta, guacamole, salade

LE PETIT +

Cornet de frites 4

Accras de morue 8

10 pièces

Pains artisanaux de l'Epi d'Or à Houlgate

Prix en euros

Les Salades

La Grecque

16
Saumon Gravlax, olives Kalamata, tomates cerises, feta, concombre, pickles d'oignons rouges, salade

L'Estivale

15,5
Poulet mariné, compotée de légumes, tomates cerises confites, croûtons aux herbes de Provence, copeaux de parmesan, sauce César

La Provençale

15,5
Gaspacho, tomates cœur de bœuf, burrata entière, croûtons aux herbes de Provence
Supplément jambon fumé : 2 €

APÉRO TIME

Planche charcuterie 15

Planche fromages 15

Planche mixte 15

Planche family 33

Saucisson 7

Rillettes de porc 6,5

Houmous maison 6,5

Crème de chorizo 8

Burrata truffée 8

LES PINSAS

servies avec de la salade

La Basque

14
Crème de chorizo, compotée de légumes, tomates cerises confites, chiffonnade de chorizo, copeaux de parmesan

L'Italienne

13
Compotée de légumes, feta, tomates cerises confites, pesto menthe-citron, olives Kalamata
Supplément jambon fumé : 2 €

MENU BAMBINO

10 €

Croque-monsieur & frites

Pain de mie boulanger, jambon blanc, béchamel, 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 €

DRINKS

SERVICE TOUTE LA JOURNÉE - AU COMPTOIR



Boissons chaudes

Expresso	2,2
Allongé	2,2
Décaféiné	2,2
Double expresso	3,8
Cappuccino	3,5
Café latté	3,5
Macchiato caramel	4,2
Affogato, glace vanille, café, chantilly	5,5
Chocolat chaud	3,5
Chocolat viennois	4,5
Café viennois	3,2
Thé ou Infusion	2,5

BIÈRES *bouteille 33 cl*

IPA Thorgoule, bière locale 6°	6
Blanche de Namur, 4,5°	5,5
Goudale Ambrée, 7,2°	5,5
Cherry Chouffe, 8°	6
Goudale sans Alcool, 25 cl	4

BIÈRES *pression 25 cl 50 cl*

Budweiser, 4,5°	4,5	8,5
Bière blonde du moment	5	9
Monaco	4	7,5
Panaché	4	7,5

SOFTS 4€

Coca cola, 33 cl	
Coca cola zéro, 33 cl	
Fanta, 25 cl	
Tropico, 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

Apéritifs, 6 cl 5,5€

Martini rouge	Lillet rosé
Martini blanc	Suze
Limoncello	

MOCKTAILS 7€

Sunset, jus de citron, d'ananas, d'orange, sirop de grenadine	
Bougainville, jus d'abricot, d'ananas, de pamplemousse, sirop de passion	

COCKTAILS 9€

Bellini, Prosecco, purée de pêches	Suze tonic, Suze, schweppes
Rossini, Prosecco, purée de fraises	Lillet Tonic, Lillet rosé, schweppes tonic
Spritz, Apérol, prosecco, eau gazeuse	Ginger Fizz, Lillet rosé, schweppes, ginger beer
Spritz Agrume, Liqueur de pamplemousse, prosecco, eau gazeuse	Malibu sunrise, Malibu, jus d'ananas, sirop de grenadine
Hugo Spritz, Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse	Jacqueline, Vin blanc, limonade, sirop de grenadine ou de citron
Spritz della mama, Limoncello, prosecco, purée de fraises	

Carte des vins

Blancs	12 cl	75 cl
IGP Viognier, Camas	5	24
IGP Chardonnay, Cour des dames	6	27
AOP Sancerre, Domaine Tassin	7	33
IGP Les Fils de Marcel, moelleux	5,5	25
AOP Cheverny Domaine Sauger		29
AOC Petit Chablis, Gautheron		36

Rosés	12 cl	75 cl
IGP Méditerranée, L'esprit Plage	5	23
AOP Côtes de Provence, Secret d'Elise	6	26

Rouges	12 cl	75 cl
Vin rouge du moment	6	29
AOP Saint-Amour Aux Anges		34
AOP Pic St Loup des Rocs (Bio)		35

PÉTILLANTS

	12 cl	75 cl
Champagne Dumez	9	59
Champagne Dumez		35
Demi-bouteille, 37,5 cl		
Prosecco	6	25
Kir Normand	5	
Kir Classique	5	
Cidre brut	4,5	14

