

PIZZA  
PASTA

## À PARTAGER

---

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b>	<b>16€</b>
<b>PLANCHE MIXTE</b> <i>Charcuteries &amp; fromages italiens</i>	<b>16€</b>
<b>ACCRAS DE MORUE</b>	<b>10€</b>
<b>HOUMOUS</b> <i>Purée de pois chiche et de sésame</i>	<b>9€</b>
<b>CHIPS MAISON AU PARMESAN</b>	<b>7€</b>

## APÉRITIFS

---

<b>RICARD</b> 2cl	3,50€
<b>MARTINI</b> blanc ou rouge 6cl, <b>VERMOUTH</b> 6cl	3,50€
<b>KIR</b> cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	4€
<b>KIR NORMAND</b> cidre Père Jules - prod. local 12cl	6€
<b>KIR ROYAL</b> champagne Palmer 12cl	10€
<b>PORTO</b> rouge ou blanc 6 cl	5€
<b>SUZE</b> 6cl	3,50€
<b>MUSCAT</b> 6cl	4€
<b>POMMEAU Père Jules</b> + 5 ans d'âge - prod. locale 8cl	6€
<b>COUPE DE CHAMPAGNE Palmer</b> 12cl	10€

## COCKTAILS avec alcool

---

<b>SPRITZ</b> <i>Apérol, blanc pétillant, eau gazeuse</i>	9€
<b>SPRITZ ST-GERMAIN</b> <i>Liqueur fleur de sureau, blanc pétillant, eau gazeuse</i>	9€
<b>MOJITO</b> <i>Rhum, eau gazeuse, menthe, citron vert, sirop de canne</i>	9€
<b>AMERICANO MAISON</b>	9€
<b>NEGRONI</b> <i>Gin, campari, vermouth rouge</i>	9€
<b>GIN TONIC</b> <i>Gin, schweppes</i>	9€
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, ginger beer, jus de citron</i>	9€
<b>PORN STAR MARTINI</b> <i>Vodka, liqueur de passion, citron vert, sirop de vanille, fruit de la passion</i>	9€

## COCKTAILS sans alcool

---

<b>VIRGIN MOJITO</b> <i>Menthe, citron vert, sucre de canne, perrier</i>	8€
<b>CHANTACO</b> <i>Menthe, citron vert, sucre de canne, perrier orange, ananas, pamplemousse</i>	8€
<b>BUGS BUNNY</b> <i>Jus d'ananas, pamplemousse et fruits frais</i>	9€

## BIÈRES

---

<b>PRESSION MORETTI ou CINEY</b> 25 cl	3,50€
33 cl	4,50€
50 cl	7€
<b>LEFFE 33 cl</b>	5€
<b>DESPERADOS 33 cl</b>	5€
<b>BIÈRE SANS ALCOOL LEFFE 0.0</b> 33cl	4,50€

## CIDRE ET POIRÉ production locale

---

<b>CIDRE PÈRE JULES</b> 33cl	5€
75cl	12€
<b>POIRÉ PÈRE JULES</b> 33cl	6€
75cl	14€

## BOISSONS FRAÎCHES

---

<b>SAN PELLEGRINO // VITTEL</b> 50cl	3€	1l	5€
<b>SIROP À L'EAU</b> 25cl			2,50€
<b>DIABOLO</b> 25cl			3€
<b>COCA COLA &amp; ZÉRO</b> 33cl, <b>ORANGINA</b> 25cl			3,50€
<b>ICE TEA, SCHWEPPES AGRUMES</b> 25cl			3,50€
<b>JUS DE FRUITS</b> 25cl			3,50€
<i>Abricot, ananas, orange, pamplemousse, poire, pomme, tomate</i>			
<b>PERRIER</b> 33cl // <b>VITTEL</b> 50cl	<b>SIROP</b>		4,50€
<b>ORANGE PRÉSSÉE</b>			6,50€

## WHISKIES 4cl

---

<b>BALLANTINE'S</b>	6€
<b>JACK DANIELS</b>	8€
<b>CHIVAS</b>	12€

*Prix nets en euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## PLAT DU JOUR *selon l'inspiration du chef*

11,00 €

*Servi uniquement le midi en semaine, hors jours fériés*

# SALADES

## CHÈVRE

14 €

*Salade verte, toasts de chèvre chaud, lardons, tomates confites, oignons rouges, pignons de pin*

## CAESAR

14 €

*Salade verte, poulet croustillant, croûtons, oignons rouges, tomates, parmesan, sauce blanche*

## VÉGÉTARIENNE

14 €

*Salade verte, carottes, haricots verts, maïs, avocat, fromage, champignons, oignons rouges, oeuf dur*

## SAUTÉE

14 €

*Salade verte, pommes de terre sautées, jambon blanc, tomates, oignons rouges, vinaigrette au miel*

## THON

14 €

*Salade verte, thon, tomates, maïs, oignons rouges, champignons*

## LANDAISE

15 €

*Salade verte, gésiers, lardons, tomates, oignons rouges*

## ITALIENNE

16 €

*Salade verte, jambon cru italien, tomates, roquette, fromage, pignons de pin, vinaigrette au miel*

## THAÏ

16 €

*Salade verte, crevettes, pamplemousse, carottes, coriandre, oignons rouges*

## POKE BOWL

16 €

*Riz, saumon mariné, avocat, concombre, chou rouge, mangue, edamame, sésame, oignons pickles*

## SAUMON FUMÉ

17 €

*Salade verte, saumon fumé, tomates, oeuf poché, citron*

## MER

22 €

*Salade verte, noir de Saint-Jacques, saumon, avocat, citron*

# PIZZAS

Supplément Burrata 3€

---

<b>MARGHERITA</b>	9 €
<i>Tomate, mozzarella, basilic</i>	
<b>BIANCA</b>	11 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, champignons</i>	
<b>REINE</b>	12 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
<b>CALZONE</b>	13 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf</i>	
<b>NAPOLITAINE</b>	13 €
<i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>	
<b>4 FROMAGES</b>	14 €
<i>Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, camembert</i>	
<b>CHÈVRE</b>	14 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel</i>	
<b>FLAM</b>	14 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons</i>	
<b>NORMANDE</b>	15 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, camembert, champignons</i>	
<b>CHORIZIENNE</b>	15 €
<i>Tomate, mozzarella, merguez, chorizo, champignons, poivrons</i>	
<b>ARRABIATA</b>	15 €
<i>Tomate, mozzarella, salami italien épicé, poivrons</i>	
<b>PARMA</b>	16 €
<i>Tomate, mozzarella, roquette, jambon cru italien, parmesan</i>	
<b>SALMONE</b>	17 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, pistache, roquette, parmesan</i>	
<b>MARE</b>	25 €
<i>Tomate, mozzarella, noir de Saint-Jacques, bouquet de crevettes, ail, persil</i>	

## MENU ENFANT

10 €

*Pâtes à la bolognaise ou jambon ou mini-pizza margherita + une boule de glace "maison"*

# LASAGNES

---

---

<b>BOLOGNESE</b>	12 €
<i>Tomate, boeuf haché, oignons, mozzarella</i>	
<b>PASTA</b>	13 €
<i>Crème fraîche, jambon, champignons, mozzarella</i>	
<b>VÉGÉTARIENNE</b>	14 €
<i>Tomate, courgettes, aubergines, oignons, mozzarella</i>	
<b>SALMONE</b>	16 €
<i>Crème fraîche, saumon, épinards, mozzarella</i>	
<b>CONCHIGLIA</b>	19 €
<i>Crème fraîche, noix de Saint-Jacques, champignons, mozzarella, ail, persil</i>	

# PÂTES *spaghettis, tagliatelles*

---

---

<b>BOLOGNESE</b>	12 €
<i>Boeuf haché, tomate, oignons</i>	
<b>CARBONARA</b>	13 €
<i>Oeuf, lardons, parmesan</i>	
<b>CHAMPIGNONS</b>	13 €
<i>Champignons, crème fraîche, ail, persil</i>	
<b>PASTA</b>	14 €
<i>Crème fraîche, jambon, champignons</i>	
<b>PESTO</b>	14 €
<i>Basilic, ail, huile d'olive</i>	
<b>SALMONE</b>	17 €
<i>Saumon, crème fraîche, ciboulette</i>	
<b>SUBLISSIMA</b>	25 €
<i>Noix de Saint-Jacques, crème fraîche, ail, persil</i>	

# VIANDES *origine française*

---

---

*Accompagnement au choix : spaghettis, tagliatelles, frites maison, salade verte, poêlée de légumes*

*Sauce maison au choix : poivre, béarnaise, camembert*

<b>ESCALOPE DE VEAU PANÉE</b>	<b>16 €</b>
<b>ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA GRATINÉE</b> <i>jambon, crème fraîche, mozzarella</i>	<b>17 €</b>
<b>OSSO BUCO</b>	<b>19 €</b>
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>	<b>16 €</b>
<b>TARTARE DE BOEUF</b> <i>et ses ingrédients</i>	<b>16 €</b>
<b>FAUX FILET</b>	<b>16 €</b>
<b>FILET DE BOEUF</b>	<b>24 €</b>

# BURGERS *servis avec frites maison*

---

---

<b>CLASSIC BURGER</b>	<b>16 €</b>
<i>Pain brioché, steak haché, fromage, tomates, oignons, salade</i>	
<b>VEGI BURGER</b>	<b>16 €</b>
<i>Pain brioché, galette aux céréales et légumes, tomates, oignons, avocat, parmesan, salade</i>	

# POISSONS

---

---

*Accompagnement au choix : spaghettis, tagliatelles, frites maison, salade verte, poêlée de légumes*

<b>FILET DE SAUMON</b>	<b>16 €</b>
<b>FILET DE JULIENNE</b>	<b>17 €</b>
<b>TRIO DE POISSONS</b>	<b>22 €</b>
<i>Filet de Julienne, saumon frais, noix de Saint-Jacques</i>	
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES</b>	<b>26 €</b>

# DESSERTS *faits maison*

---

---

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>6€</b>	<b>CHARLOTTE AU CHOCOLAT</b>	<b>7€</b>
<b>CRÈME BRULÉE</b>	<b>6€</b>	<b>PROFITEROLES</b>	<b>8€</b>
<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	<b>6€</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>8€</b>
<b>TIRAMISU</b>	<b>6€</b>		
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT TIÈDE ET SA GLACE VANILLE</b>			<b>8€</b>
<b>TARTE AUX POMMES TIÈDE ET SA GLACE VANILLE</b>			<b>8€</b>
<i>Supplément flambée au Calvados 2€</i>			
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>8€</b>	<b>THÉ BIO GOURMAND</b>	<b>9€</b>

# GLACES *faites maison*

---

---

## **GLACES MAISON**

*Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel, menthe*

## **SORBETS MAISON**

*Citron, passion, abricot, framboise, fraise, cassis, pomme, poire, coco*

<b>1 boule : 3€</b>	<b>2 boules : 4,50€</b>	<b>3 boules : 6€</b>
---------------------	-------------------------	----------------------

*Supplément chantilly maison : 1€*

<b>PÊCHE MELBA</b>	<b>9€</b>
<i>Pêche au sirop, glace vanille, coulis de fraise, chantilly</i>	
<b>FRUITS ROUGES</b>	<b>9€</b>
<i>Glace fraise, framboise, cassis, coulis de fraise, chantilly</i>	
<b>POIRE BELLE-HÉLÈNE</b>	<b>9€</b>
<i>Poire au sirop, glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	<b>9€</b>
<i>Glace chocolat, vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	
<b>BANANA SPLIT</b>	<b>9€</b>
<i>Banane, glaces vanille/fraise/chocolat, chantilly</i>	
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>9€</b>
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	
<b>TROU NORMAND</b>	<b>9€</b>
<i>Glace pomme, poire, Calvados</i>	

# FRUITS EN SAISON

---

---

<b>FRAISES</b>	<b>8€</b>	<b>ANANAS</b>	<b>8€</b>
----------------	-----------	---------------	-----------

*Supplément chantilly 1€*

## BOISSONS CHAUDES

---

---

<b>CAFÉ EXPRESSO</b> <i>Grand Cru Richard Costa Rica</i>	2,20 €
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2,20 €
<b>THÉ, INFUSION</b> <i>Bio Collection Ville de Paris</i>	4 €
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> <i>suppl. Chantilly 1€</i>	3,50 €

## DIGESTIFS

---

---

<b>CALVADOS Père Jules</b> <i>local - 3 ans d'âge - 4cl</i>	6 €
<b>CALVADOS Père Jules</b> <i>local - 10 ans d'âge - 4cl</i>	10 €
<b>CALVADOS Père Jules</b> <i>local - 30 ans d'âge - 4cl</i>	14 €
<b>COGNAC</b> <i>4cl</i>	7 €
<b>COINTREAU</b> <i>4cl</i>	7 €
<b>GET 27</b> <i>6cl</i>	6 €
<b>BAILEY'S</b> <i>6cl</i>	6 €
<b>LIMONCELLO</b> <i>4cl</i>	6 €
<b>IRISH COFFEE</b> <i>café, crème fraîche, whisky 10cl</i>	8 €
<b>NORMANDY COFFEE</b> <i>café, crème fraîche, calvados 10cl</i>	8 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*