

FRUITS DE MER

Huîtres creuses pleine mer N°3 (élevées au large)

14€50 les 6

21€00 les 9

26€00 les 12

L'assiette Lupin

6 crevettes roses, 3 langoustines et 3 huîtres

24€50

Le plateau de l'Aiguille

3 huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes roses,

3 amandes et ½ tourteau

46€ pour 1 pers/ 90€ pour 2 pers

Le plateau horizon

6 huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes roses, ½ tourteau,

3 amandes, 3 langoustines et ½ homard

78€ pour 1 pers/ 155€ pour 2 pers

½ homard froid (+/- 250g)	28€50
Crevettes roses	13€50
Bulots, bigorneaux	12€50
½ Tourteau	14€50

MOULES (marmite d'1 kg)

Marinières	15€00
Normandes à la crème	15€50
Camembert	16€50
Crème d'ail	16€50
Fourme d'Ambert	16€50
Frites maison +5€	

A PARTAGER POUR L'APÉRO

Planche mixte fromages & charcuteries	18€00
Assiette de fritures & sauce tartare	18€00
Assiette de bulots & crevettes, mayonnaise maison	18€00

ENTRÉES

Soupe à l'oignon maison	9€90
Soupe de poisson maison	12€50
Saumon Gravlax maison sur toast, crème acidulée	16€00
Tartare de thon, sésame et soja	14€90
Foie gras maison et sa brioche maison	20€00
Escargots au beurre d'ail	les 6: 9€90 les 12: 18€00

SALADES

Salade de hareng	8€50
Salade César	14€50
	Plat: 18€90
Salade de chèvre et jambon cru	14€50
	Plat: 18€90
Salade veggie: tomates, betterave, oignons rouges, falafels, radis, concombre et pommes grenailles	14€50
	Plat: 18€90

PLATS

Sauf autre indication, nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenailles & légumes. Frites maison en supplément de garniture +5€

VIANDES

Steak haché Angus (150gr) à cheval, frites & salade	17€00
Entrecôte (+/- 300g)	29€50
Filet de bœuf (+/- 250g)	32€50
Tartare de bœuf, préparé ou non, frites maison	22€50
Mijoté du moment	22€50
Andouillette, sauce camembert ou moutarde	19€50

POISSONS

Dorade grise de pêche rôtie, sauce vierge	24€50
Fish & Chips maison: poisson pané, frites maison & salade	19€50
Choucroute de la mer: saumon, aiglefin, haddock, crustacés	26€00
Poisson du jour (voir ardoise)	19€50
Aile de raie, beurre noisette, câpres, légumes & grenailles	22€50
1/2 homard européen grillé et flambé au Calvados, crème d'ail	42€50

BURGERS

Nos burgers sont garnis d'une sauce maison piquillos, oignons, paprika, moutarde américaine et ketchup, et accompagnés de frites maison & salade

Boeuf, galette de pommes de terre, raclette crémeuse	23€50
Double:	29€00
Poulet pané, galette de pommes de terre, Camembert crémeux	23€50
Double:	29€00
Poisson, galette de pommes de terre, raclette crémeuse	23€50
Double:	29€00
Steak végétal, galette de pommes de terre, Camembert crémeux	23€50
Double:	29€00

PÂTISSERIES

Mousse au chocolat	7€00
Pain perdu, crème anglaise & glace caramel au beurre salé*	9€00
Tarte aux pommes & coulis de caramel au beurre salé*	9€00
Crème brûlée à la vanille	9€00
Nougat glacé & coulis de fruits rouges	9€00
Profiteroles "folles", glace vanille, chocolat & chantilly*	13€50
Véritable Paris-Brest	11€00
Café ou thé & mini tarte aux pommes	6€50
Café ou thé & mini Paris-Brest	6€50

GAUFRES

Sucre	5€50
Confiture	6€00
Nocciolata	6€50
Caramel au beurre salé*	6€50
Chantilly*	7€00
Supplément chantilly*	2€00
Supplément boule de glace	2€50
Supplément amandes grillées	1€50

GLACES

Coupe 1 boule	3€50
Coupe 2 boules	7€00
Coupe 3 boules	9€00
Supplément coulis ou chantilly*	2€00
Sorbet (2 boules) & alcool	11€50
Nos parfums : vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, fraise, framboise, cassis, citron, pomme, abricot, mangue.	

COUPES GLACÉES

13€00

Café ou chocolat liégeois

Dame Blanche

3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly*

Coupe du Perrey

2 boules vanille, 1 boule pistache, caramel au beurre salé*, chantilly*

Coupe Rosso

1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly*

Coupe Hauville

1 boule abricot, 1 boule citron, 1 boule mangue, coulis de fruits rouges, chantilly*

Coupe Croquante

2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, nougatine, chocolat chaud, chantilly*

Coupe After diner

2 boules menthe & pépites de chocolat, chocolat chaud, Get 27, chantilly*

MENU DU JOUR

25€

Entrée et plat
ou
Plat et dessert
voir ardoise

MENU Enfant*

15,50€

Fish and chips maison
ou
Steak haché de bœuf bio
& frites maison
-
Mousse au chocolat ou glace

*Jusqu'à 12 ans

LES BOISSONS

SOFTS

Eau minérale naturelle, 50cl	5€00
Eau minérale gazeifiée, 50cl	5€00
Sirop à l'eau Bio, 25cl	3€00
Jus de fruits Bio (orange, pomme, ananas...), 25cl	5€00
Cola Bio, 33cl	5€00
Coca Cola, Coca Cola Zéro, 33cl	5€00
Orangina, 25cl	5€00
Indien, 25cl	5€20
Diabolo Bio, Perrier sirop, 33cl	5€20
Perrier (rondelle), 33cl	5€00
Tonic water Bio, 33cl	5€00
Schweppes agrumes, 25cl	5€00
Limonade Bio , 33cl	5€00
Thé glacé Bio, 33cl	5€00
Orange ou citron pressé	6€50

BOISSONS CHAUDES & FROIDES BIO

Expresso, allongé ou americano	2€90
Noisette ou décaféiné	3€10
Double expresso	4€50
Café crème	4€50
Latte	4€90
Cappuccino, Macchiato ou Mocaccino	6€50
Chocolat chaud	5€00
Thé, infusion	4€10
Supplément chantilly maison	2€00

LES BOISSONS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir vin blanc / Kir Normand (Cidre fermier)	12cl	6€50
Kir Royal	12cl	14€50
Pastis, Ricard	4cl	6€50
Whisky	4cl	9€00
Whisky & cola, Gin & tonic	4cl	12€00
Pommeau, Martini ou Porto	6cl	6€50
Calvados VSOP Bio, Bénédictine, les classiques...	4cl	12€00
Irish Coffee	12cl	10€50

CIDRE & BIÈRES BIO

Cidre brut Le Clos des Citots	33cl	5€50
	75cl	14€50
Bières de la Brasserie des 2 Amants :		
• Pression		
"Régis", blonde American pale ale, fruitée (6°)	25cl	6€00
	50cl	11€00
"Mathilde", blonde légère florale (4,2°)	25cl	5€50
	50cl	10€00
• Bouteilles		
"Lili", bière sans alcool	33cl	5€50
Ambrée ou brune	33cl	6€50

COCKTAILS

Perrey (18cl): Bénédictine, jus de pomme, champagne, cassis	13€90
Rayon Vert (18cl): Gin, citron, Clairette de Die, Curaçao bleu, Picon	13€90
Italicus Agrum (12cl): Italicus (liqueur d'agrumes, plantes et épices), Schweppes Agrumes, Curaçao	13€90
G-Vine (15cl): G-Vine, tonic, limonade, concombre	13€90
Americano (15cl): Vermouth rouge Noilly Prat, Campari, Gin	13€90
Spritz Clairette de Die (15cl): Apérol ou Saint Germain	12€90
Mirabeau (18cl): Gin rosé, Clairette de Die, crème de cassis	13€90
Cocktail de jus de fruits	8€50

LA CARTE DES VINS

Nos vins sont tous issus de l'agriculture biologique ou biodynamique, et, pour la plupart, produits par des petits viticulteurs traditionnels.

	37,50cl	50cl	75cl
VINS BLANCS			
Crozes Hermitage E. Pochon			49€00
Chardonnay - Domaine des Hautes Gohardes			26€00
Côteau du Layon - D. des Hautes Gohardes			32€00
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		24€00	
Viognier - Les Granges de Mirabel Chapoutier			42€00
Sancerre Maison Dauny	27€00		42€00
Gewurtztraminer - Domaine Agapé			42€00
Riesling - Domaine Agapé			43€00
Chablis - Simonnet & Febvre			49€00
Côtes du Rhone - Adunacio Chapoutier			32€00
Ambre de Maltus - Château Maltus			42€00

VINS ROSES

Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		24€00	31€00
Sancerre rosé	27€00		42€00

VINS ROUGES

Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		24€00	31€00
Sancerre AOP - Domaine Dauny	27€00		43€00
Graves - Domaine du Château St Hilaire	27€00		49€00
Saumur Champigny "Le Boisclair" - J. Melllot			38€00
Côtes du Rhone - Adunacio Chapoutier			32€00
Pinot noir Saint Victor - Gérard Bertrand			42€00
Lussac Saint Emilion "Luccianus"			49€00
Lalande de Pomerol "Maltus" - Château Maltus			43€00

BULLES

Clairette de Die "Cuvée Abel"			28€00
Champagne Canard-Duchêne			79€00

VINS BLANCS au verre (12,5cl)

Val de Loire - Domaine des Htes Gohardes	7€20
Sancerre - Maison Dauny	8€90
Viognier "Les Granges de Mirabel" Chapoutier	8€90
Côteaux du Layon - Domaine des Htes Gohardes	8€50
Chablis - Simonnet & Febvre	9€30
Côtes du Rhone - Adunacio Chapoutier	8€20
Gewurtztraminer - Domaine Agapé	8€90
Riesling - Domaine Agapé	8€90
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	7€70
Ambre de Maltus - Château Maltus	8€90

VINS ROSES au verre (12,5cl)

Val de Loire - Domaine des Htes Gohardes	7€20
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	8€20

VINS ROUGES au verre (12,5cl)

Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	8€20
Sancerre - Maison Dauny	8€90
Graves - Domaine du Château St Hilaire	9€30
Saumur Champigny "Le Boisclair" - J. Melllot	8€90
Côtes du Rhone blanc/rouge - Adunacio Chapoutier	8€20
Pinot noir Saint Victor - Gérard Bertrand	8€90
Lalande de Pomerol "Maltus" - Château Maltus	9€30

BULLES (14cl)

Clairette de Die "Cuvée Abel"	7€90
Champagne Canard-Duchêne	14€00

PICHETS

	25cl	50cl
Val de Loire blanc- Domaine des Htes Gohardes	10€50	16€50
Val de Loire rosé - Domaine des Htes Gohardes	10€50	16€50
Anjou - Domaine des Htes Gohardes	10€50	16€50