

TAPAS À PARTAGER

COCKTAILS

Gin Tonic Citron , Gin, Schweppes, Citron, 25cl	8 €
Americano Maison , Martini rouge, Martini blanc, Campari, Noilly prat, 15cl	9 €
Negroni , Gin, Martini Rouge, Campari, 15cl	9 €
Mojito , Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Eau Pétillante, 15cl	9 €
Mojito Framboise, Passion ou Pêche , Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Jus de Framboise, Passion ou Pêche, Eau pétillante, 15cl	10 €

BAR À SPRITZ

Classique , Apérol, Prosecco, Eau pétillante, 15cl	9 €
Abricot Fizz , Jus d'Abricot, Sirop de Basilic, Miel & Prosecco, 15cl	9 €
Milano Spritz , Limoncello, Crème de Framboise, Campari, Jus de Framboise & Prosecco, 15cl	11 €
Lemon Spritz , Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	11 €
St Germain Spritz , St Germain, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	11 €
Spritz Azur Spritz , Manzanita, Curaçao, Jus de Citron, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl ♥	11 €
Coconut Spritz , Malibu, Sirop de Coco, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl ♥ ♥	11 €
Pêche Spritz , Crème de Pêche, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl	11 €

SANS ALCOOL

Thé Glacé Maison aux parfums de Saison , 25cl	5,5 €
Virgin Mojito classique ou Pêche ou Passion ou Framboise , 15cl	8 €
Virgin Hugo Spritz , Sirop de Fleur de Sureau, Menthe fraîche, Limonade & Citrons verts, 15cl	8 €
Tropical Virgin , Pulpe de Passion, Sirop de Vanille, Jus d'Ananas & Jus de Citron, 15cl ♥	8 €

BIÈRES

PRESSIONS NORMANDES DE LA BRASSERIE INSULAIRE :			
	25cl	33cl	50cl
Beauté Fatale Blonde 4%	5,5 €	6,8 €	8,5 €
Bière du moment 6%	6 €	7,3 €	9 €
Kanaka Ambrée Triple 8%	6,5 €	7,8 €	9,5 €
Panaché, Tango, Monaco	5,8 €	7 €	8,5 €
Picon Bière	6,5 €	7,8 €	9,5 €
• BOUTEILLES :			
« Desperados », « Ictis Bio », « Folle des Bois », « La Givrée »	33cl	6,5 €	
Bière sans alcool	33cl	5 €	

Bol de Bulots , mayonnaise	7,9 €
Bol de Crevettes Roses , mayonnaise	7,9 €
L'Assiette d'Acras de Morue	9 €
Rillettes du moment , avec ses Toasts	10 €
Croquettes de Fromage & ses Sauces	11 €
Planche de Charcuterie & Pickels de Légumes	15 €
Les 6 Huîtres de Saint Vaast N°3	15 €
L'Assiette de Fruits de mer , 3 Huîtres, Bulots (100g), Crevettes Roses (200g)	22,5 €

APÉRITIFS

Kir Vin blanc , Cassis, Framboise, 12,5cl Pêche, Mûre, Violette	5 €
Kir Pétillant , Cassis, Framboise, 12,5cl Pêche, Mûre, Violette	9 €
Martini Blanc, Martini Rouge, Muscat de Rivesaltes , 6cl	6 €
Porto Rouge , 6cl	4,5 €
Porto Blanc , 6cl	4,5 €
Ricard ou Pastis 52 , 2cl	3,5 €
Pastis Artisanal , Distillerie de la Seine, 2cl ♥	7 €
Gin Gibson , 4cl	6 €
Gin Bombay Original , 4cl	9 €
Rhum Bacardi Cuatro , 4cl	8 €
Rhum Pyrat XO Reserve , 4cl	11,5 €
Rhum Bacardi 8 ans , 4cl	8,5 €
Vodka Eristoff , 4cl	6 €
Whisky Jameson , 4cl	6 €
Whisky Jack Daniel's , 4cl	7 €
Whisky William Lawson , 4cl	7 €
Whisky Jack Daniel's Gentleman Jack , 4cl	8 €
Whisky The Deveron , 10 ans, 4cl	10 €
Whisky Pur Malt Bio , Distillerie de la Seine, 4cl ♥	10 €
Whisky Jack Daniel's Single Barrel , 4cl	12 €
Whisky Aberfeldy , 12 ans, 4cl	14 €
Whisky Laphroaig , 10 ans, 4cl	16 €

SOFTS

Sirop à l'Eau – Grenadine, Menthe, Pêche, Cerise, Orgeat, Citron zeste, Violette, Pamplemousse, Kiwi, Fraise, Framboise, Caramel, Noisette, Vanille, Noix de Coco, Pain d'épice, Fruits de la Passion	3 €
Jus de Tomate , 25cl	3,5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Schweppes Tonic, Fuze Tea Pêche, Limonade , 33cl	3,9 €
Jus de Fruits , 33cl – Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Passion, Framboise	3,9 €
Orangina, Schweppes Agrumes , 25cl	3,9 €
Diabolo , 33cl	4 €
Red Bull , 33cl	5 €

LES COCKTAILS DU MOMENT

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Moscow Mule, 15cl

9 €

Ginger Beer, Citron Vert, Vodka

Spritz du moment, 15cl

9 €

Étoile d'Hiver, 15cl

9 €

Jus de Pomme, Sirop de Pain d'Épice, Miel & Limonade

LA CARTE

FLASHÉZ-MOI !



*non servies les jours fériés

NOS FORMULES servies en une fois, uniquement le midi.

**FORMULE
DUPLEX**

— 18,9 €

Entrée + Plat ou Pâtes
ou
Plat ou Pâtes + Dessert

**FORMULE
TRIPLEX**

— 24,9 €

Entrée + Plat ou Pâtes + Dessert

**FORMULE
TRIPLEX+**

— 29,9 €

1 Verre de Vin, 12,5cl,
dans notre sélection
ou
1 Bière pression, 33cl

menu du jour à l'ardoise.

NOS ENTRÉES

Oeufs Mayonnaise truffée — 🍴	5,5 €
Oeufs Cocotte du moment — 🍴	6,8 €
Assiette de Crevettes & Mayo au Saté — 200g	7,9 €
Assiette de Bulots & Mayo — 200g	7,9 €
Burrata, Tomates anciennes & Crème de Balsamique — 🍴	10,8 €
Assiette de Saumon fumé maison, émulsion citronnée à l'Aneth — 70g ♥	10,9 €
Assiette de Charcuteries Italiennes Jambon de Parme, Mortadelle, Spianata piccante	11,9 €
Os à Moelle, Toasts & gros Sel	12,5 €
Escalope de Foie Gras poêlée, Figues & Crème de Balsamique — 100g	22 €
Les Huîtres de Saint Vaast N°3 x3 — 7,5 € x6 — 15 € x9 — 22,5 €	
Assiette de Fruits de mer — 3 Huîtres, Bulots 100g, Crevettes Roses 200g	22,5 €

NOS PIZZAS — flambées à table +1,5€

La Margarita — Tomate, Mozzarella, Basilic — 🍴	13,9 €
La Régina — Tomate, Mozzarella, Jambon blanc & Petits Paris	14,9 €
La Piquante — Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Oignons, Légumes grillés & Stracciatella	16,9 €
La Cheesyboom — Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola & Neufchâtel	17,9 €
La Bologne — Pesto, Mozzarella, Mortadelle, Pistaches concassées & Stracciatella	18,9 €
La Burattata — Crème de Truffe, Mozzarella, Jambon en chiffonade & Stracciatella	19 €
La Northway — Crème, Mozzarella, Saumon fumé maison, Poulpe en Persillade & émulsion à l'Aneth	20,5 €
La Coin-Coin — ♥ Crème, Magrets de Canards fumés maison, Mozzarella, Figues & Foie Gras	22,5 €

**POUR
LES
KIDS**
JUSQU'À
12 ANS

Tenders de Poulet - Frites **ou**
L'Offish and Chips
+
Mousse au Chocolat **ou**
Glace
+
1 Soft au choix — 14,9 €

NOS PÂTES & RISOTTO

Farfalle au pesto, Jambon de Parme, Tomate Confite & Parmigiano	15,5 €
La Pâte de la semaine	15,5 €
Risotto Eryngiis snackés & Truffes — 🍴	19,5 €

NOS BURGERS

Le Fish Burger — Lieu Noir pané maison, Sauce Tartare, Salade Romaine, Tomates & Oignons frits	16,9 €
Le Pulled Pork — Cochon effiloché, BBQ sauce, Cheddar & Chou Rouge, Bacon fumé Frites & Salade	17,9 €
Le Smash Burger — ♥ Steak haché saisi, Sauce Burger, Cheddar, Cornichons, Oignons Rouges & Lard	17,9 €

NOS SALADES

La Ceasar — Poulet pané, Croûtons, Oeuf, Parmesan, Tomate, Salade Romaine, Sauce Caesar	17,9 €
La Normande — Salade, Magrets de Canard fumés maison, Tomates Cerises, Croûtons, Pommes Fruits & Croquettes de Fromages normands	17,9 €

NOS VIANDES & POISSONS

Cuisse de Poulet Basquaise & Frites	15,5 €
L'Offish and Chips	16,5 €
Les Ribs , Sauce Barbecue & Frites	16,9 €
Le Tartare de Bavette à l'Os à Moelle , Pain toasté à la Moutarde à l'ancienne ♥	18,5 €
La Bavette — 160g, Sauce au choix : Poivre, Gorgonzola, Miel, Moutarde	18,9 €
Le Tigre qui pleure — 160g, Faux-Filet saisi & tranché, Sauce froide aux Oignons Cébettes, Coriandre, Persil, Huile d'Olive & Piment Oiseau	19,9 €
Le Poulpe en Persillade , Poêlée de Légumes ♥	19,9 €
La Dorade , Sauce Vierge & Poêlée de Légumes	21,9 €

Nos sauces au choix servies avec les viandes :
Sauce au Poivre, au Gorgonzola,
au Miel ou à la Moutarde

Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

Supplément garniture : 3 €

Supplément sauce : 2 €

🍴 Plats végétariens ♥ Les coups de coeur du chef

LA CARTE

NOS FROMAGES

Gorgonzola à la cuillère	6,9 €
Assiette de Fromages & Salade	8,5 €

NOS GLACES



Coupe de Glace – 2 boules, Chantilly **6,5 €**

Vanille de Madagascar, Fraise, Clémentine, Pomme Verte, Melon, Pistache, Caramel Beurre salé, Café, Chocolat Noir

Faites vous plaisir & régalez vous !

NOS DESSERTS

La Crème Brûlée à la Vanille	7,9 €
La Tartelette Citron meringuée, Sorbet Citron Vert	8,9 €
Les Profiteroles au Chocolat – ♥	8,9 €
La Pavlova aux Fruits de saison	8,9 €
Mousse au Chocolat à volonté	9,9 €
<i>Un seul passage, prenez-en autant que vous voulez, mais il faut tout manger !</i>	
Café ou Thé gourmand de L'Office	9,9 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso bio & équitable	2,5 €
Décaféiné	2,5 €
Allongé	2,5 €
Double Espresso	4,4 €
Café Noisette	2,6 €
Cappuccino	3,2 €
Petit Crème	3,2 €
Grand Crème	3,5 €
Latte Macchiato : Nature, Caramel ou Noisette	3,8 €
Matcha Latte	5,8 €
Pink Latte	5,8 €

L'INSTANT THÉ DE L'OFFICE 6 €

Thé du moment
Thé Vert Menthe Orientale
Thé Noir Earl Grey
Thé Vert zeste Tonic, Citron Hibiscus Gingembre
Thé Noir trésor d'Agrumes, Pamplemousse, Orange Sanguine, Ecorce Citron et Fruit de la Passion
Thé Blanc Floral, Rose, Soucis & Bleuet
Infusion Plaisir Carmin – Rooibos naturel, Fruits Rouges
Infusion Détox Plaisir – Rooibos vert, Menthe Poivrée & feuille de Mûre

Une carte de Café spéciaux de la maison Cafés Richard est posé sur la table pour vous proposer une gamme plus large.

Régalez vous pour finir votre repas en toute beauté !

LES BOISSONS

VINS BLANCS

Pichet - Chardonnay	50cl	15 €
	12,5cl	75cl

Vin du mois, voir notre page de sélection

IGP Petit Mazuret Le Viognier	5,5 €	25 €
IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux	6,5 €	32 €
Sauvignon, Cuvée Le Rouf	6,5 €	30 €
Chardonnay, Cuvée Le Rouf	6,5 €	30 €
Chardonnay Louis Latour	7 €	29 €
Alsace, Riesling Domaine les Frères Engel	35 €	
Bourgogne, Petit-Chablis Vibrant	45 €	
Loire, Pouilly Fuissé Renaud Vieilles Vignes	69 €	
Rhône, Condrieu Domaine Cheze Pagus Luminis	87 €	
Bourgogne, Chablis Grand Cru Fief La Grenouille	149 €	

VINS ROSÉS

Pichet - La Source, réserve Pays d'Oc	50cl	15 €
	12,5cl	75cl

Vin du mois, voir notre page de sélection

Côtes Catalanes, Terrasses Villa D'Oriola	5,5 €	20 €
Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou, Magnum	65 €	

DIGESTIFS

Get 27, 6cl	7 €
Get 31, 6cl	7 €
Bailey's, 6cl	7 €
Lemoncello, Della Riviera, 6cl	6 €
Liqueur de Menthe, Distillerie de la Seine 6cl	9 €
Cointreau, 6cl	9 €
Grand Marnier, 6cl	9 €

VINS ROUGES

Pichet - La Source, réserve Pays d'Oc	50cl	15 €
	12,5cl	75cl

Vin du mois, voir notre page de sélection

La Syrah, cuvée Le Rouf	5 €	25 €
Le Pinot Noir, cuvée Le Rouf	7 €	29 €
Saint Nicolas de Bourgueil	7 €	29 €
Loire, Gamay de Touraine		25 €
Beaujolais, Brouilly Renaud Bodillard		35 €
Bordeaux, Maucaillou Moulis en Médoc		69 €
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuit, Dom. Faiveley		87 €
Rhône, Châteauneuf du Pape Mas Saint Louis		87 €
Rhône, Côte-Rôtie Saint Cosme		113 €

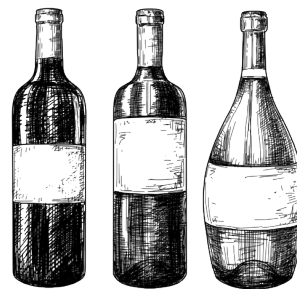
LES BULLES

Cide Rosé en bouteille	33cl	6 €
	12,5cl	75cl
Cidre Brut Le Prémare	6 €	15 €
Champagne Brut Collin Olivier	12 €	59 €
R de Ruinart		155 €

EAUX

Evian, 50cl / 1L	4 € / 6 €
Badoit, 50cl / 1L	4 € / 6 €

NOS VINS DU MOIS



NOS ROUGES

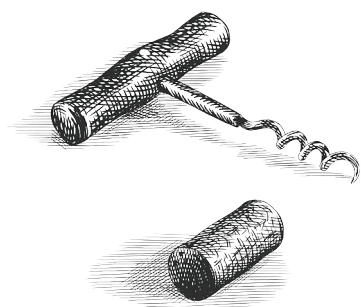
Syrah, Rolle servi frais ou tempéré
Côte du Rhône, Domaine de la Bastide
Argentin, Los Cardos, Malbec ♥♥
Pic Saint Loup, Saint Hubert

12,5cl	75cl
7€	29€
7€	28€
7€	28€
7€	28€

NOS BLANCS

Hongrie, Tokaj Dry, Château Dereszla ♥♥
Beaujolais, Les Belmonts Jean Loron
Château, Respide Famille Chatin

12,5cl	75cl
7€	28€
7€	28€
7€	28€



NOS ROSÉS

Luberon AOP Val-Joanis
Minuty Prestige, Côtes de Provence, AOP

12,5cl	75cl
6€	32€
7€	39€



LE GUÉRIDON DES DOUCEURS

Une table de Digestifs pour vous proposer des douceurs en fin de repas.

Appéciez, savourez & belle journée !

LES WHISKYS

Pure Malt Bio Français, 4cl

Laphroaig 10 ans, 4cl

Yamazakura Blend, 4cl

LES RHUMS

Bacardi 8 ans, 4cl

Pyrat XO Reserve, 4cl

LES LIQUEURS

Vieille Prune de Souillac, 4cl

La Gauloise Bicentenaire, servie glacée, 4cl

Eau de Vie, Framboise Saint Florian, servie glacée, 4cl

Eau de Vie, Poire Williams Thourace, servie glacée, 4cl

La Véritable Bénédictine de Fécamp, 4cl ♥

La Mandarine Napoléon, servie glacée, 6cl

Liqueur de Menthe Normande, servie glacée, 6cl ♥

Chambord, Liqueur de Framboises Noires, 6cl



LES INCONTOURNABLES

Get 27, 6cl

Get 31, 6cl

Limoncello, 6cl

Baileys', 6cl

Cointreau, 6cl

Grand Marnier, 6cl

LES DIGESTIFS

10 €

Calvados Fine Château du Breuil, 4cl

8 €

10 €

Calvados Rollon AOC Hors d'Âge, 4cl

15 €

16 €

Cognac Petite Champagne Napoléon, 4cl

9 €

Cognac Fine Champagne XO

15 €

Maison Audry 18-20 ans, 4cl ♥

Bas Armagnac Château de Lauabde VSOP, 4cl

10 €

Bas Armagnac Domaine Laballe Résistance 100%

15 €

Baco, servi à la pipette, 4cl ♥ ♥

8,5 €

11,5 €

