

# TAPAS À PARTAGER

## COCKTAILS

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

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

## BAR À SPRITZ

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

## SANS ALCOOL

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

## BIÈRES · PRESSIONS NORMANDES

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

## APÉRITIFS

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

## SOFTS

<b>Sirop à l'Eau</b> - 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 €
<b>Jus de Tomate</b> , 25cl	3,5 €
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Schweppes Tonic, Fuze Tea Pêche, Limonade</b> , 33cl	3,9 €
<b>Jus de Fruits</b> , 33cl - Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Passion, Framboise	3,9 €
<b>Orangina, Schweppes Agrumes</b> , 25cl	3,9 €
<b>Diabolo</b> , 33cl	4 €
<b>Red Bull</b> , 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

FLASHEZ-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 €	Farfalle au pesto, Jambon de Parme, Tomate Confite & Parmigiano	15,5 €
Oeufs Cocotte du moment - 🍅	6,8 €	La Pâte de la semaine	15,5 €
Assiette de Crevettes & Mayo au Saté - 200g	7,9 €	Risotto Eryngiis snackés & Truffes - 🍅	19,5 €
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 €	x9 - 22,5 €		
Assiette de Fruits de mer - 3 Huîtres, Bulots 100g, Crevettes Roses 200g	22,5 €		

## NOS PIZZAS

- flambées à table +1,5€

<b>La Margarita</b> - Tomate, Mozzarella, Basilic - 🍅	13,9 €	Cuisse de Poulet Basquaise & Frites	15,5 €
<b>La Régina</b> - Tomate, Mozzarella, Jambon blanc & Petits Paris	14,9 €	L'Offish and Chips	16,5 €
<b>La Piquante</b> - Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Oignons, Légumes grillés & Stracciatella	16,9 €	Les Ribs, Sauce Barbecue & Frites	16,9 €
<b>La Cheesyboom</b> - Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola & Neufchâtel	17,9 €	Le Tartare de Bavette à l'Os à Moelle, Pain toasté à la Moutarde à l'ancienne ❤️	18,5 €
<b>La Bologna</b> - Pesto, Mozzarella, Mortadelle, Pistaches concassées & Stracciatella	18,9 €	La Bavette - 160g, Sauce au choix : Poivre, Gorgonzola, Miel, Moutarde	18,9 €
<b>La Burattata</b> - Crème de Truffe, Mozzarella, Jambon en chiffonade & Stracciatella	19 €	Le Tigre qui pleure - 160g, Faux-Filet saisi & tranché, Sauce froide aux Oignons Cébettes, Coriandre, Persil, Huile d'Olive & Piment Oiseau	19,9 €
<b>La Northway</b> - Crème, Mozzarella, Saumon fumé maison, Poulpe en Persillade & émulsion à l'Aneth	20,5 €	Le Poulpe en Persillade, Poêlée de Légumes ❤️	19,9 €
<b>La Coin-Coin</b> - ❤️ Crème, Magrets de Canards fumés maison, Mozzarella, Figues & Foie Gras	22,5 €	La Dorade, Sauce Vierge & Poêlée de Légumes	21,9 €

**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

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

## NOS SALADES

<b>La Ceasar</b> - Poulet pané, Croûtons, Oeuf, Parmesan, Tomate, Salade Romaine, Sauce Caesar	17,9 €
<b>La Normande</b> - 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 €**

☛ Plats végétariens      ❤️ Les coups de cœur du chef

**Supplément sauce : 2 €**

# 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 €
<small>Un seul passage, prenez-en autant que vous voulez, mais il faut tout manger !</small>	
Café ou Thé gourmand de L'Office	9,9 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso bio & équitable	2,5 €
Décaféiné	2,5 €
Allongé	2,5 €
Double Expresso	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 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€**

## VINS ROSÉS

50cl

Pichet - La Source, réserve Pays d'Oc

**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 Provences le Lou, Magnum

**65€**

## LES BULLES

33cl

Cidre Rosé en bouteille

**6€**

12,5cl 75cl

Cidre Brut Le Prémare

**6€ 15€**

Champagne Brut Collin Olivier

**12€ 59€**

R de Ruinart

**155€**

## 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€**

## EAUX

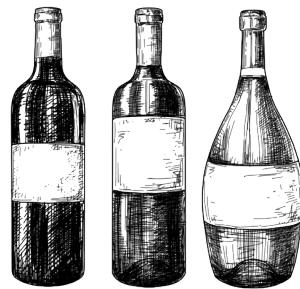
Evian, 50cl / 1L

**4€ / 6€**

Badoit, 50cl / 1L

**4€ / 6€**

# NOS VINS DU MOIS



## NOS ROUGES

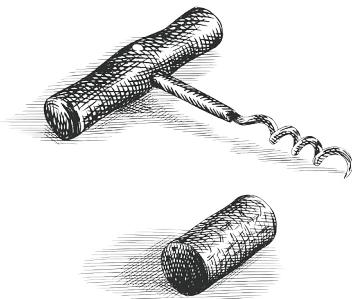
- Syrah, Rolle servi frais ou tempéré  
Côte du Rhône, Domaine de la Bastide  
Argentin, Los Cardos, Malbec ♥♥  
Pic Saint Loup, Saint Hubert

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.

Appréciez, 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 Thouarce, 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<br>Maison Audry 18-20 ans, 4cl                       | 15€ |
| 8,5€  | Bas Armagnac Château de Lauabde VSOP, 4cl                                     | 10€ |
| 11,5€ | Bas Armagnac Domaine Laballe Résistance 100%<br>Baco, servi à la pipette, 4cl | 15€ |

