



MARCH MENU / MENU DE MARS

FISH & CHIPS : 17,50 €

FAUX-FILET (200gr) / Sirloin : 22,50 €
(Sauce au choix : poivre ou camembert / *Choice of pepper or camembert sauce*)

OMELETTES

 Nature / *Plain* : 15,50 €

Jambon / *Ham* : 16,50 €

 Fromage / *Cheese* : 16,50 €

Complète jambon-fromage / *ham-cheese* : 17,50 €

SALADE / SALAD : 18 €

 **Salade Roosevelt** : Salade, camembert, pommes de terre, pommes, tomate, noix, crème / *Salad, camembert, potatoes, apples, tomatoes, walnuts, fried onions, cream*

Assiettes d'accompagnement (frites ou salades)
Extra side dish (fries or salad) : 4,5 €

BURGERS & CROQUES

Cheeseburger : Pain burger, steak, cheddar, sauce burger / *Bun bread, minced steak, cheddar, burger sauce* : 18 €

Croque-Monsieur : Jambon & fromage / *Ham & cheese toast* : 14 €

Croque-Madame : Jambon & fromage avec un œuf / *Ham & cheese toast with an egg on top* : 14,50 €

 Croque tomate fromage / *Tomato & Cheese Croque* : 14 €

Nos plats sont accompagnés de frites ou d'une salade / *Our dishes are sided with fries or salad*

Tarte tatin : 7 €

GAUFRES :

Sucre / *Sugar* : 4 €

Beurre & sucre / *Butter & sugar* : 4,50 €

Confiture / *Jam* : 5 €

Nutella : 5 €

Caramel beurre salé / *Salted Caramel Butter* : 5,50 €

Crème sucrée sous pression / *Whipped cream* : 4,50 €

BOULES DE GLACES / ICE-CREAM SCOOPS :

2 boules / 2 scoops : 5 €

3 boules / 3 scoops : 7 €

Crème glacée : café, caramel beurre salé, chocolat, fraise, vanille / *coffee, salted caramel, chocolate, strawberry, vanilla*

Sorbets : cassis, citron vert, framboise, pêche, pomme / *blackcurrant, lime, raspberry, peach, apple*

(Supplément crème sucrée sous pression / *extra whipped cream* : +1 €)

COUPES GLACEES / ICE-CREAM DESSERTS : 9 €

Dame blanche (Vanille, sauce chocolat, crème sucrée sous pression / *Vanilla, chocolate sauce, whipped cream*)

Liégeois (Café ou chocolat ou caramel / *Coffee or chocolate or caramel*)

Nostalgie (Caramel, spéculoos, crème sucrée sous pression / *Caramel, speculoos, whipped cream*)

 Le trou normand (Sorbet pommes, Calvados)

CARTE DES BOISSONS

DRINKS MENU

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso / Allongé : 2 €

Double : 4 €

Americano : 3 €

Noisette (*espresso with foam milk*) : 2,50 €

Crème : 4 €

Cappuccino : 4,50 €

Décaféiné / *Decaf* : 3 €

Thé / *Tea* : 4 €

(*Grand Earl Grey, Breakfast B.O.P. Bio, Thé Vert*

Menthe Bio, Fruits Rouges, Tilleul Bio)

Chocolat chaud / *Hot Chocolate* : 4,50 €

Latte macchiato : 6 €

Latte Macchiato avec sirop de vanille ou
caramel / *with vanilla or caramel syrup* : 6,50 €

+0,5 € : supplément crème sucrée sous
pression / *extra whipped cream*

+1 € : supplément lait / *extra milk*

CIDRES ET APERITIFS

📍 Cidre La Brick 33 cl : 5,50 €

📍 Bouteille cidre Clos Fleuri 75 cl : 13 €

Anis (2 cl) : 2,50 €

Kir / 📍 Kir normand (12 cl) (Cassis, mûre,
pêche) : 4,50 €

📍 Pommeau (6 cl) : 5 €

DIGESTIFS / SPIRITUEUX

📍 Calvados Busnel, Cognac Hennessy, Get
27, Ballantines, Jameson, Jack Daniels, Gin
Beefeater, Vodka Zubrowka, Menthe
Pastille, Havana Especial (4 cl) : 8 €
(Ainsi qu'une sélection à découvrir au bar /
and check out our range of spirits at the bar)



SOFTS

Evian 50 cl : 5 €

Evian 1 L : 7 €

Badoit 50 cl : 5 €

Badoit 1 L : 7 €

PAGO 20 cl

(Orange, fruit du dragon, pomme, fraise,
ananas / *Orange, dragon fruit, apple, strawberry,*
pineapple) : 3,80 €

Sirop à l'eau 33 cl : 2,50 €

(au choix : menthe, pêche, grenadine, citron,
fraise, cerise / *mint, peach, grenadine, lemon,*
strawberry, cherry)

Diabolo 33 cl : 3,50 €

Sodas 25cl : 4,50 € / 33cl : 4,80 €

(*Fuze Tea 25cl, Coca, Coca Zero, Orangina,*
Limonade artisanale 1905, Schweppes Agrumes
25cl, Perrier, Schweppes Tonic 25cl)

BIÈRES PRESSION / BEERS ON TAP

	25 cl	50cl
Tuborg	4,30 €	8 €
<i>Option sirop ou panaché ou monaco : +0,20 €</i>		
Grimbergen	4,80 €	9,50 €
1664 Blanche	4,50 €	8,50 €
Brooklyn Pulp Art IPA	5,30 €	10 €
Picon	5 €	9,50 €

BIÈRES BOUTEILLES

Liefmans fruits rouges 25 cl : 5,50 €

📍 Thorgoule blonde 33 cl : 6,50 €

📍 Thorgoule ambrée 33 cl : 6,50 €

1664 sans alcool 33 cl : 5,50 €

VINS

ROUGES

- St Nicolas de Bourgueil AOP, Terres Noires, Domaine de la Jaroterie - 75cl : 25 €
- Pic St Loup AOP, Carra, Château Lascaux - 12cl : 6,5 € / 75cl : 33 €
- Bourgogne Pinot Noir AOP, Dupré - 12cl : 6,5 € / 75cl : 33 €
- Côtes du Rhône AOP, Sur le Pont, Domaine Baudet - 12cl : 5 € / 75cl : 25€
- Pessac Leognan AOP, Château Rochemorin - 75 cl : 55€

PÉTILLANTS

- Prosecco DOC, Borgo dei Ciliegi - 12cl : 5 € / 75 cl : 26 €
- Champagne AOP Brut, Lallier Réserve - 75cl : 59 €

BLANCS

- Sauvignon VDF, La Petite Perrière, Domaine Saget - 75 cl : 18 €
- Pouilly Fumé AOP, Domaine Henri Bourgeois - 75 cl : 45 €
- Bourgogne Aligoté AOP, Domaine Jean-Luc Maldant - 12 cl : 5 € / 75 cl : 28 €
- Côtes de Gascogne IGP, Domaine Uby, No 4 - 12 cl : 5 € / 75 cl : 23 €

ROSÉ

- Côtes de Thongue IGP, Le Champ des Grillons - 12cl : 5,50 € / 75cl : 23 €
- IGP d'Oc en rouge (Merlot), blanc (Chardonnay) ou rosé (Cinsault-Grenache) - 12cl : 4 €