



FOOD MENU

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

PLAT DU JOUR / Today's special : 16,50 €

FORMULE

(plat du jour + dessert du jour) : 21 €

OMELETTES

Nature / *Plain* : 15,50 €

Jambon / *Ham* : 16,50 €

Fromage / *Cheese* : 16,50 €

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

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

BURGERS & CROQUES

Cheeseburger : Pain, steak hâché (cuit façon smash), cheddar, sauce burger / *Bun bread, smashed beef patty, cheddar, burger sauce* : 18 €

Bacon burger : Pain, steak hâché (cuit façon smash), lard, sauce cheddar fondu, oignons frits / *Bun bread, smashed beef patty, smoked bacon, melted cheddar sauce, fried onions, burger sauce* : 19,50 €

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*)

DESSERTS

Dessert du jour / *Dessert of the day* : 6,50 €

Crème brûlée : 7 €

Tarte tatin : 7 €

Brownie : 7 €

Café gourmand / *Gourmet Coffee* : 9,90 €

CRÊPES OU GAUFRES :

Sucre / *Sugar* : 3 €

Beurre & sucre / *Butter & sugar* : 3,50 €

Confiture de fraise : *Strawberry jam* : 4 €

Nutella : 4 €

Caramel beurre salé / *Salted Caramel Butter* : 4,50 €

Crème sucrée sous pression / *Whipped cream* : 3,50 €

(Gaufres / *Waffles* : +1 €)

Soupe de légumes / *Vegetable Soup* : 10,50 €

Soupe de poisson / *Fish Soup* : 10,50 €

FISH & CHIPS : 17,50 €

SALADES / SALADS : 18 €

Salade Caesar : Poulet pané, parmesan, croûtons à l'ail, salade, tomate, œuf, oignons frits, sauce César / *Chicken, parmesan, garlic croutons, salad, tomatoes, egg, fried onions, Caesar dressing*

Salade Utah Beach : Saumon fumé, crevette, surimi, salade, tomate, concombre, oignons frits, vinaigrette citronnée / *Smoked salmon, pink shrimp, surimi, salad, tomatoes, cucumber, fried onions, lemon vinaigrette*

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

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

CHILDREN'S MENU (until 12 y.o.) : 13 €

Mini burger ou tenders de poulet + frites ou salade glace Haribo ou crêpe au sucre + sirop à l'eau
Mini burger or Chicken tenders + Fries or salad + Haribo ice cream or sugar crêpe + Syrup with water

COUPES GLACÉES / 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 APÉRITIFS

📍 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) : 5,50 € / 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
1664	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 €

Guinness 50 cl : 10 €

ROUGES

- Bourgueil AOP Bio, Domaine des Chesnaies - 12cl : 5€ / 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 - 12cl : 9,5€ / 75 cl : 49€

PÉTILLANTS

- Prosecco DOC, Borgo dei Ciliegi - 12cl : 5€ / 75 cl : 26€
- Champagne AOP Brut, Lallier Réserve - 12cl : 10€ / 75cl : 59€

VINS

BLANCS

- Sauvignon VDF, La Petite Perrière, Domaine Saget - 12cl : 4,5€ / 75 cl : 18€
- Pouilly Fumé AOP, Domaine Henri Bourgeois - 12cl : 9€ / 75 cl : 45€
- Bourgogne Aligoté AOP, Domaine Jean-Luc Maldant - 12 cl : 6€ / 75 cl : 28€
- Côtes de Gascogne IGP, Domaine Uby, No 4 - 12 cl : 5€ / 75 cl : 25€
- IGP d'Oc (Chardonnay), Camas - 12cl : 4,5€ / 75cl : 22,5€

ROSE

- Côtes de Thongue IGP Bio, Le Champ des Grillons - 12cl : 5,50€ / 75cl : 23€
- Cabernet d'Anjou AOP Bio - 12cl : 4,5€ / 75cl : 22,5€