

TESTEZ LA CITRONNADE MIEL MENTHE !!!!! NI TROP SUCRÉE, NI TROP ACIDE  
**4€ LA PETITE 20CL OU 6€ LA GRANDE 40CL**

**COCKTAILS** 08.5

**MOCKTAILS** 06.5

|                                       |  15cl | 33cl | 37,5cl | 50cl | 75cl | 1l  |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------|------|-----|
| <b>LES EAUX PLATES ET PETILLANTES</b> |                                                                                        |      |        |      |      |     |
| Vittel                                |                                                                                        |      |        | 3.5  |      | 4.5 |
| Perrier                               |                                                                                        | 4    |        |      |      |     |
| San Pellegrino                        |                                                                                        |      |        | 3.5  |      | 4.5 |

**LES VINS**

**Blancs**

|                                                    |    |  |    |  |  |    |
|----------------------------------------------------|----|--|----|--|--|----|
| AOC cote de Rhône domaine du grand veneur 2021 bio |    |  |    |  |  | 35 |
| IGP le coquillier, chardonnay, Loir                | 6  |  |    |  |  | 22 |
| AOC chablis, domaine du colombier                  | 10 |  | 33 |  |  | 49 |

**Rouges**

|                                            |   |  |    |  |  |    |
|--------------------------------------------|---|--|----|--|--|----|
| AOP Bourgueil domaine des sonnets          | 7 |  |    |  |  | 32 |
| IGP Coteaux de Béziers domaine Lasserre    | 6 |  |    |  |  | 24 |
| AOC Bordeaux château la Freynelle          | 8 |  | 22 |  |  | 31 |
| AOC Crozes Hermitage domaine Pradelle 2021 |   |  |    |  |  | 52 |

**Rosé**

|                                              |   |  |    |  |  |    |
|----------------------------------------------|---|--|----|--|--|----|
| AOP Coteaux d'Aix en Provence château Virant | 7 |  | 22 |  |  | 35 |
|----------------------------------------------|---|--|----|--|--|----|

**CHAMPAGNE**

 12.5cl

|                                        |     |  |    |  |  |    |
|----------------------------------------|-----|--|----|--|--|----|
| Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5% | 8.5 |  |    |  |  | 45 |
| Laurent Perrier brut millésimé – 12%   |     |  |    |  |  | 82 |
| Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%    | 12  |  | 35 |  |  | 58 |

**THÉS ET INFUSION BIO KUSMI TEA** 3.5

**THÉS NOIRS**

|                                                                 |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Thé Prince Wladimir, Thés noirs, agrumes, vanille et épices     |  |  |  |  |  |  |
| English Breakfast, Thés noirs de Ceylan et d'Assam              |  |  |  |  |  |  |
| Thé Earl Grey, Thé noir à la bergamote                          |  |  |  |  |  |  |
| Thé Quatre Fruits Rouges, Thé noir aux saveurs de fruits rouges |  |  |  |  |  |  |

**THÉS VERTS**

|                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Thé Vert de Chine                                                                |  |  |  |  |  |  |
| Thé vert Sécha de Chine                                                          |  |  |  |  |  |  |
| Thé vert à la menthe, Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe |  |  |  |  |  |  |
| Thé Détox, Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron             |  |  |  |  |  |  |

**INFUSIONS**

|                                                                                   |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Infusion Aqua Rosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges |  |  |  |  |  |  |
| Infusion Be Cool, Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse          |  |  |  |  |  |  |

**CAFÉ NESPRESSO**

|                         |     |  |  |  |  |  |
|-------------------------|-----|--|--|--|--|--|
| Espresso                | 2.4 |  |  |  |  |  |
| Capuccino               | 4.9 |  |  |  |  |  |
| Double espresso         | 3.2 |  |  |  |  |  |
| Cold brew vanilla glacé | 4.9 |  |  |  |  |  |

**LATTÉS**

|                                     |  |  |  |  |  |     |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|-----|
| Chocolat Commerce Equitable Monbana |  |  |  |  |  | 3.5 |
| Matcha latte                        |  |  |  |  |  | 3.5 |
| Café tiramisu onctueux              |  |  |  |  |  | 4.9 |
| Latte Macchiato                     |  |  |  |  |  | 4.9 |

**APÉRITIF**

|                                    |  |  |        |  |  |     |
|------------------------------------|--|--|--------|--|--|-----|
| Porto Graham's Fine Tawny          |  |  | 6cl    |  |  | 6   |
| Blanc ou rouge – 19%               |  |  |        |  |  |     |
| Ricard - 45%, Pastis 51 - 45%      |  |  | 2cl    |  |  | 4.5 |
| Martini bianco ou rosso - 14.4%    |  |  | 6cl    |  |  | 5   |
| Campari - 28.5%                    |  |  | 6cl    |  |  | 6   |
| Kir au bourgogne blanc             |  |  | 12.5cl |  |  | 5   |
| Crème de cassis, Mûre ou framboise |  |  |        |  |  |     |
| Kir normand au cidre               |  |  | 12.5cl |  |  | 6.5 |
| Kir royal au champagne             |  |  | 12.5cl |  |  | 8.5 |
| Suze                               |  |  | 4cl    |  |  | 6   |
| Malibu                             |  |  | 4cl    |  |  | 6   |
| Lillet Tonic – 17%                 |  |  | 15cl   |  |  | 8   |
| St Raphaël rouge – 14,9%           |  |  | 6cl    |  |  | 6   |

Les prix indiqués sont nets en Euros, service inclus

La carte des allergènes est à votre disposition

L'abus d'alcool et dangereux pour la santé, à consommer avec modération

| <b>BIÈRES PRESSION</b> | 15cl | 25cl | 50cl |
|------------------------|------|------|------|
| Heineken               | 3.5  | 4.5  | 7.5  |
| Affligem               | 3.5  | 4.5  | 7.5  |
| Bière du moment        | 3.5  | 4.5  | 7.5  |
| Panaché/Monaco         |      | 4.5  | 7.5  |
| Bière Picon            |      | 4.5  | 7.5  |

#### **BIÈRE BOUTEILLE 33 CL**

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5% ronde       | 5   |
| Hapkin blonde 8,5% riche & fûtée                    | 5.5 |
| Desperados original 5,9% notes d'agrumes et téquila | 5   |
| Lagunitas IPA 6,2% amère aux notes d'agrumes 35.5cl | 6   |
| Mort Subite White Lambic 4,2% rafraichissante       | 5.5 |
| Grimbergen blonde bière d'abbaye 6,7% agrumes       | 5   |
| Pelforth brune 6,5% caramélisée & de caractère      | 5   |
| Brooklyn Lager 5,2% forale et houblonnée            | 6   |
| Corona                                              | 5   |

#### **LES BIÈRES ZÉRO 33 CL**

|                                                  |   |
|--------------------------------------------------|---|
| Heineken 0.0                                     | 5 |
| Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron | 5 |

#### **CIDRE**

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cl – 5,2%   | 6  |
| Cidre brut de Normandie fourmier-frères 75cl | 15 |

#### **LES GINS**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Gin Monkey 47 Dry 47% | 9.5  |
| Gin Gibson 37,5%      | 7    |
| Gin Generous 44%      | 10.5 |
| Hendricks             | 9    |
| Bombay                | 8    |
| Bombay bramble        | 8.5  |

#### **VODKA & TEQUILA**

|                      |    |
|----------------------|----|
| Vodka Absolut 40%    | 7  |
| Grey Goose 40%       | 10 |
| Tequila Olmeca – 38% | 7  |

#### **LES RHUMS**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Havana Club 3 Ans – 40%          | 7  |
| Diplomatico Reserva 12 ans – 40% | 12 |
| Bacardi blanc                    | 7  |
| Bacardi oro                      | 7  |
| St james VSOP                    | 10 |
| Havana 7 ans                     | 10 |
| Don papa                         | 10 |
| Kraken                           | 10 |

#### **LES WHISKIES BLEND**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| J&B rare – 40%            | 6 |
| Chivas Regal 12 ans – 40% | 8 |

#### **WHISKIES CLASSIC MALT**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Talisker 10 ans 45,8% | 9.5  |
| Aberlour 10 ans 40%   | 7    |
| Lagavuline 16 ans     | 13.5 |
| Oban 14 ans           | 10   |

#### **WHISKIES**

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Bulleit Rye – 45%   | 12  |
| Jack Daniel's – 40% | 7.5 |

#### **IRISH WHISKIES & SCOTCH WHISKEY**

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Jameson – 40%           | 7   |
| Haig Club Clubman - 40% | 8.5 |

#### **LES SOFTS**

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre | 4.5 |
| Orangina/Fanta orange/Sprite                        |     |
| Schweppes agrums/Schweppes/Indian tonic,            |     |
| Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical             |     |

#### **NECTARS ET JUS DE FRUITS**

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Jus de tomate, orange ou pomme                     | 4.5 |
| Nectar de pamplemousse rose/ananas/fraise/ abricot |     |

#### **APERIKID**

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| Apérikids - l'apéro des presque grands ! | 5 |
|------------------------------------------|---|

#### **DETOX, LIMONADE & THÉ GLACÉ**

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Thé glacé maison                                                 | 6.5 |
| Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse              |     |
| Soda artisanal Mona citron vert – Bio 100% naturel et peu sucrée |     |
| Pétillant pomme artisanal Mona - Bio100% naturel et français     |     |

#### **CITRONNADE MIEL MENTHE**

**4€ 20CL OU 6€ 40CL**

#### **COGNAC**

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Hennessy VS – 40% | 9.5 |
| Hennessy XO – 40% | 13  |

#### **ARMAGNAC**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Château de Laubade Hors d'Age – 40% | 8 |
|-------------------------------------|---|

#### **CALVADOS**

|              |     |
|--------------|-----|
| Drouin – 40% | 7.5 |
|--------------|-----|

#### **EAUX DE VIES**

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Mirabelle Cartron – 45%      | 7.5 |
| Poire Williams Cartron – 43% | 7.5 |

#### **LIQUEURS**

|             |     |
|-------------|-----|
| Get 27      | 6.5 |
| Cointreau   |     |
| Kahlua      |     |
| Baileys     |     |
| Pommeau     |     |
| Bénédictine |     |
| Amaretto    |     |
| Get 31      |     |

Les prix indiqués sont nets en Euros, service inclus

La carte des allergènes est à votre disposition

L'abus d'alcool et dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# NÔ-VICES




CUISINE MADE IN NORMANDIE-LE HAVRE

LA CARTE

RESTAURANT OPEN FROM 12PM - 2PM AND 7PM - 10PM



## POUR COMMENCER

|                                                                                                                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  SALAD WITH CARAMELISED PEARS WITH FRIED CAMEMBERT CHEESE                                                       | 12€ |
|  BUTTERNUT VELOUTÉ FROM JUMIEGES'S FARM AND MELTED EGG<br><i>Shallots cappuccino with caramelised hazelnuts</i> | 11€ |
| MEAT PIE PARFUMED WITH FOIE GRAS<br><i>condiment cornichon-moutarde-échalote</i>                                                                                                                 | 14€ |
|  HOMEMADE SALMON GRAVLAX CARPACCIO WITH CITRUS AND YUZU                                                         | 17€ |
| TODAY'S STARTER                                                                                                                                                                                  | 8€  |

## CHAUD DEVANT !!!

|                                                                                                                                                                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CRISPY CHIKEN BURGER<br><i>mashed avocado, home made sriracha burger sauce, salad, coleslaw, served with a salad and french fries</i>                                                                                        | 22€ |
| FISH OF THE DAY                                            | 24€ |
| LIVAROT AND MUSHROOMS OMELET  <br>Served with autumn salad | 14€ |
| DISH OF THE DAY                                                                                                                                                                                                              | 17€ |
|  FRIED NOODLES AND VERGETABLES LIKE IN THAILAND<br><i>nuts, spice, coriandre, soy sauce and lime</i>                                        | 19€ |

## LE COIN DU BŒUF



|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| RIBEYE STEAK « RACE NORMANDE » 300G WITH PEPPER SAUCE       | 35€ |
| SIRLOIN BEEF TATAKI « RACE NORMANDE » 200G, WITH THAI SALAD | 28€ |
| FLAN STEAK WITH SHALLOTS SAUCE, 220G                        | 22€ |

## 1 GARNITURE À CHOISIR

MASH POTATOES AND SPRING ONIONS / FRIED VEGETABLES / FRENCH FRIES / SALAD

## GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 5€

## ON FINIT PAR ICI !

|                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  LOCAL CHEESE PLATE | 13€ |
|  TODAY'S DESSERT    | 8€  |
| APPLE CRUMBLE COOKED IN CIDER, APPLE SORBET                                                            | 8€  |
| DAILY GOURMET COFFEE !!!                                                                               | 10€ |
| CHOCOLATE AND PEAR VERRINE<br>CUSTARD VANILLA CREAM, MADELEINE, ROAR AND COOKED PEARS AND PEAR SORBET  | 9€  |



Végétarien contenant produit laitier et/ou œufs



Pour les gourmands pressés



Sans gluten



0% de produits d'origines animal

Les prix indiqués sont nets en Euros, service inclus, La carte des allergènes est à votre disposition, L'abus d'alcool et dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nous accordons beaucoup d'importance au choix de nos fournisseurs afin de vous proposer un maximum de produits locaux, cultivés, élevés ou fabriqués en Normandie et en France ou issu d'un commerce équitable ou à haute valeur environnementale. Merci à nos partenaires & fournisseurs.

