

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 agrumes/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

SERVIE AU DÉJEUNER DE 12H À 14H & AU DINER DE 19H À 22 H

## POUR COMMENCER

	SALADE DE CAMEMBERT PANÉ AUX POIRES CARAMÉLISÉES	12€
	 ŒUF PARFAIT AU CRÉMEUX DE BUTTERNUT DU PANIER DE NICOLAS <i>capuccino mousseux à l'échalote et noisettes comme des chouchous</i>	11€
	PÂTÉ-CROUTE AU FOIE GRAS D'OLIVIER BROSSET, <i>condiment cornichon-moutarde-échalote</i>	14€
	CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX FAIT MAISON, MARINÉ AUX AGRUMES ET YUZU	17€
	L'ENTRÉE DU JOUR	8€

## CHAUD DEVANT !!!

	CRISPY CHIKEN BURGER <i>Au poulet croustillant, guacamole, sauce burger maison-sriracha, sucrose, coles slow maison accompagné d'une petite salade composée et de frites fraîches</i>	22€
	PÊCHE DU MOMENT	24€
	 LA FAMEUSE OMELETTE AU LIVAROT ET CHAMPIGNONS <i>servie avec une salade composée à la saison</i>	14€
	LE PLAT DU JOUR	17€
	NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES COMME EN THAÏLANDE <i>noix de cajou-piment-citron vert-coriandre-sauce soja-oignons frits</i>	19€

## LE COIN DU BŒUF



	ENTRECÔTE DE BŒUF « RACE NORMANDE » 300G AU POIVRE MIGNONETTE	35€
	TATAKI DE FAUX FILET DE BŒUF « RACE NORMANDE » 200G, SALADE DE LÉGUMES THAI	28€
	LA TRADITIONNELLE BAVETTE À L'ÉCHALOTE, 220G	22€

## 1 GARNITURE À CHOISIR

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON AUX CEBETTES / LES LÉGUMES DU PANIER DE NICOLAS / SALADE COMPOSÉE A LA SAISON / FRITES FRAICHES MADE IN NORMANDIE

## GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 5€

### ON FINIT PAR ICI !

	ASSORTIMENT DE NOS FROMAGES RÉGIONAUX	13€
	LE DESSERT DU JOUR	8€
	LE CRUMBLE AUX POMMES ET CIDRE DE NORMANDIE, SORBET POMME	8€
	CAFÉ ET GOURMANDISES MAISON EN MINIATURES !!!	10€
	LE POT GOURMAND AUX POIRES DE NORMANDIE ET CHOCOLAT, CRÈME AUX ŒUFS, MOUSSE VANILLÉE, BISCUIT MADELEINE, POIRES CRUES ET CUITES, SORBET POIRE WILLIAMS	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 est 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.

