

Apéritifs

Coupe de champagne brut blanc 12cl	€ 9.5
Spritz 12cl	€ 9.5
Américano 10cl	€ 7.5
Kir pétillant 12cl	€ 7
Kir vin blanc 12cl	€ 5.5
Porto rouge ou blanc 6cl	€ 5.5
Martini blanc ou rouge 7cl	€ 5.5
Pastis, Ricard 3cl	€ 5.5
Muscat 6cl	€ 5.5
Gin, Tequila, Vodka, ou Rhum 4cl*	€ 7
*Supplément jus de fruits ou soda : 2€	

Whiskys* (4cl)

J&B / Ballantines	€ 7
Glenlivet 12 ans	€ 9
Paddy Irish	€ 7
Glenfiddich	€ 12
Chivas 12ans	€ 12
Jack Daniel's Bourbon Tennessee	€ 9
*Supplément jus de fruit ou soda : 2€	

Cidres, Pommeau

Bolée de Normandie (crème de framboise, cidre) 12cl	€ 4.5
Pommeau de Normandie 7cl	€ 5.5
Cidre à la pression Le verre 12cl	€ 4
Cidre brut ou doux La bouteille 75cl	€ 12

Bières à la Pression

	€	15cl	25cl	50cl
Heineken		2.5	3.8	6.5
Affligem Carmin(fruits rouges)		3	5.5	10
Affligem bière belge flamande d'abbaye		3	4.5	8
Edelweiss bière blanche		3	4	8
Monaco, Panaché, Twist, Tango ou Picon		3	4.5	8.5

Bières à la bouteille (33cl)

Pelforth brune 6.5°	€ 5.5
Desperados 5.9°	€ 6.5
Chimay bleu (millésime) 9° Abbaye de Scourmont	€ 6.5
Chimay triple 8° Abbaye de Scourmont	€ 6.5
« Au pré de ma blonde » bière bio régionale artisanale 6°	€ 5.5
Heineken 00 sans alcool (25cl)	€ 5

Softs

Orangina, Ice-tea (25cl)	€ 4
Schweppes, Schweppes Agrum (25cl)	€ 4
Coca Cola, Coca Zero (33cl)	€ 4
Limonade à la pression (25cl)	€ 3
Diabolo au verre (25cl)	€ 3.5
(Grenadine, menthe, pêche, fraise, orgeat, citron)	
Sirop à l'eau (25cl)	€ 2
(Grenadine, menthe, pêche, fraise, orgeat, citron)	
Jus de fruits (25cl)	€ 4
(Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Pomme)	
Orange Pressée 16 cl ou Citron Pressé 8 cl	€ 6

Eaux Minérales

San Pellegrino 100cl/50cl	€ 5.5/3.9
Evian 33cl	€ 3
Perrier 33cl	€ 3.5
Evian 100cl/50cl	€ 5.5/3.9



Avec Alcool : (16cl) 9.5€ / **En POPTAIL :** (16cl) + bâtonnet glacé 13€

Cuba Libre

(citron vert, cola, rhum blanc)

Mojito

(rhum blanc, citron vert, menthe, sirop sucre de canne, perrier)

Chic'N Classy

(apérol*, orange, citron, rhubarbe, eau gazeuse, pétillant*)

Ti Punch

(citron vert, sucre roux, rhum blanc (8cl))

La Plage H2P

(crème de pêche, calvados, Curaçao, Pétillant*)

Le GIN tonic

(gins, concombre, poivre, pomme, citron, tonic Fever Tree')

12.5€ / 16€

Mojito Royal

(rhum blanc, citron vert, menthe, champagne, ...)

12.5€ / 16€

Pina Colada

(rhum blanc, citron vert, jus d'ananas, noix de coco)

Limon Colada

(limoncello, citron vert, jus citron, noix de coco)

Le Feu

(vodka, sirop de fraise, pulco, citron vert, eau gazeuse)

Vegan Long Island Ice Tea

(gin, rhum, vodka, tequila, triple sec, sirop sucre, jus de citron, ...)

12.5€ / 16€

Crème de pêche, citron vert, cola)

Sans Alcool : (12cl) 8€

Cocktail de fruits

(pamplemousse, pomme, orange, ananas)

Virgin Mojito

(citron vert, menthe, citron, limonade)

Virgin Mary

(jus de tomate, jus citron, tabasco, lime, sel de céleri, worcestershire sauce)

Bora-Bora

(jus ananas, passion, citron, sirop de grenadine)

Le Full Girlie

(pastèque, citron vert, citron, sirop, eau gazeuse)

Le Vge-H2p (16cl)

(banane, épinard, brocolis, avoine, baie de goji, fruits rouges)

12€

SMOOTHIE frappé

(banane, fraise, graine de chia, eau, glaçons)

10€



adros). — La Gare et l'Hôtel de Paris

Collections ND Photos

Boissons chaudes

Expresso ou Expresso Décaféiné	€ 2.1
Expresso Noisette (petit crème)	€ 2.2
Double Expresso ou Double Décaféiné	€ 4
Cappuccino ou Grand Crème	€ 4.3
Chocolat Chaud	€ 4.3
Chocolat Viennois ou Café Viennois	€ 4.8
Thé ou Infusion au choix	€ 4.5
(Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, vert Sensha, vert menthe, Fruits rouges, Infusions BIO, menthe)	

Digestifs (4cl) 9 €

Eau de vie (Poire, Mirabelle, Prune, Framboise)
Cognac, Armagnac, Calvados
Cointreau, Grand-Marnier, Amaretto
Bénédictine, Limoncello
Get 27, Get 31, Marie-Brizzard

Les Entrées 10.50 €

- La Terrine :** de poissons, aux agrumes, mayonnaise - Savora
Le Canard : le foie gras en terrine et son chutney de fruits (sup. 4.50€)
L'entrée du moment : à l'ardoise !
Le poulpe : servi en carpaccio, marinade du sud
Le bœuf : tartare Charolais au couteau, préparé par nos soins, aux saveurs d'Italie – **Demandez le en plat !! (16.50 €)**
Les tomates : de toutes les couleurs, mozzarella Di Buffala, pesto

Les Plats 16.50 €

- Le cabillaud :** en aioli, comme en Provence, petits légumes froids
Les gambas : décortiquées bien sûr, cuisinées en persillade
L'espadon : pavé juste snacké et pesto
Le bœuf : belle entrecôte (300 grammes), sauce camembert, frites fraîches et salade (sup. 2.50€)
Le veau : escalope à la normande (crème et champignons)
La suggestion du chef : selon son humeur et le marché, retour de pêche ou pièce du boucher
Le burger : un grand classique mais façon « normande », frites fraîches, et salade
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANCAISES

Les Fruits de Mer

- Moules – frites fraîches et sauces au choix : marinière, camembert au lait cru, chorizo, crème 12.80 €
Assiette de crevettes roses 9.50 €
Assiette de 6/9/12 Huitres de Normandie N°3 10 €/14 €/17 €
Assiette de bulots 8.50 €
Assiette de 6 langoustines (10/15 selon arrivage) 21.00 €
Assiette de fruits de mer : 3 huitres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots 28.00 €
Plateau de fruits de mer : 6 Huitres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots 49.00 €

Le homard

Entier rôti au beurre demi-sel et petits légumes ou servi froid 39 €

Le Fromage & les Desserts 8.50 €

- Les fromages :** de Livarot à Pont-l'Évêque par Camembert
Le chocolat : dans tous ses états
La pastèque : en carpaccio, sirop de fruits de la passion
Le café : il sera gourmand !!! (sup 1.50€)
Le dessert du moment : à l'ardoise
Le Pavlova : aux fruits rouges, comme son coulis
La tartelette : fraises et basilic, crème pâtissière

Service de 11h30 à 15h30 et 18h30 à 22h30 du 13 juillet au 15 aout
Service de 12h à 14h30 et 19h à 22h

Les Salades 14.50 €

- Le Pokebowl :** poulpe, mangue, chou rouge, avocat, radis, fèves, riz vinaigré
L'Italienne : mesclun, tomates d'antant, mozzarella Di Buffala, mortadelle, coppa, jambon et pancetta
La Courseullaise : mesclun, tomates, dés d'andouille, pommes fruit, toast de camembert

Les Planches à Partager

Planche du Fromager	7 €
Planche du Charcutier	7 €
Planche du Pêcheur (bulots, crevettes...)	9 €
Planche du Traiteur (charcuterie & fromages)	11 €

Beignets

Beignets chocolat (3 pièces)	€ 5.5
------------------------------	-------

Crêpes

Crêpe au sucre, ou à la cassonade	€ 3.9
Crêpe confiture (Abricot, Fraise)	5.9
Crêpe Nutella	5.9

Glaces*

1 boule : 2.5€ 2 boules : 4€ 3 boules : 5.5€

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Pomme, Citron, Passion, Pistache, Menthe-chocolat, fromage blanc

*Supplément sauce chocolat, framboise, caramel 0.5€

*Supplément chantilly 0.5€

*Supplément boule de glace au-delà de 3 boules 1€

Coupes* : 9.5€

- Coupe Colonel :** Sorbet citron 2 boules & Vodka 4cl
Café Liégeois : 2 boules café, 1 vanille, café expresso chaud, chantilly
Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, 1 vanille, sirop de chocolat, chantilly
Dame Blanche : 3 boules vanille, sirop de chocolat, chantilly
Fraise Melba : 1 boule Vanille, 1 Fraise, coulis fruits rouges, Fraises fraîches, chantilly
Coupe Fraicheur : 1 sorbet citron, 1 sorbet fruits rouges, 1 sorbet passion, Sirop de fruits rouges, fruits frais

Milkshake Vanille Chantilly : 6.50 €
(glace vanille, sirop vanille, lait, chantilly)

Menu du marché (à l'ardoise)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 14.50 €

Entrée / Plat / Dessert : 19.50 €

Menu proposé du lundi au samedi, au déjeuner uniquement

Menu tradition

(à choisir sur la carte/ Entrées, plats et Desserts)

Entrée et Plat Ou Plat et Dessert 22.50 €

Entrée, Plat et Dessert 29.50 €

Menu enfant 9.90 €

Poisson du jour, légumes **Ou** Steak haché, frites **Ou**
Moules crème ou nature, frites fraîches **Et**
Glace **Ou** Salade de fruits frais **Et** une boisson