CAFÉ DE LA DIGUE

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 13
Apérol, pétillant, eau pétillante

WHISKEY SOUR 14
Bourbon, citron, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura bitters

NEGRONI 14
Campari, martini rouge, gin

NORMANDIE IMPÉRIAL 14
Calvados, mandarine impériale, ananas, citron vert

SPICY TÉQUILA 14
Téquila, agave, citron vert, piment rouge

ESPRESSO MARTINI 14
Vodka, expresso, liqueur de café, sucre de canne

MARGARITA LAVANDE 14
Téquila, citron vert, lavande

MOCKTAILS

CHEZ SWAN 7,5
Citron vert, grenadine, amande, perrier

BORA BORA 7,5
Jus d'ananas, citron pressé, sirop de fraise

LE PETIT NORMANDIE 8,5
Jus de pomme, perrier, cassis, fraise

VIRGIN SPRITZ 8,5
Venezzio, limonade

BIÈRES

PRESSIONS	(25cl)	(50cl)	BOUTEILLES :	(25cl)	(33cl)
ST. OMER	5,4	9,8	HEINEKEN 0%	5,9	
PANACHÉ	5,9	10,8	HOEGGARDEN LEFFE	5,9	
MONACO	5,9	12,8	PELFORTH BRUNE	5,9	
PICON BIÈRE	6,9	11,8	LA SAGESSE IPA		7,9

CIDRE

	Verre (12cl)	Carafe (25cl)	Btl. (75cl)
CIDRE BIO « DOMAINE DES 5D. »	4,5	8	15,5

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC / KIR NORMAND	4,5
APÉRITIF NORMAND	5,5
COUPE CHAMPAGNE (14cl)	11
KIR ROYAL CHAMPAGNE (14cl)	12
RICARD (2cl)	4,7
MARTINI BLC. / RGE. / CAMPARI / SUZE / PORTO RGE. / POMMEAU DE NORMANDIE	5
JACK DANIEL / ABERLOUR / CHIVAS (4cl)	9,5
VODKA / RHUM / GIN / WHISKY (4cl)	8,5
(+) SUPPLÉMENT JUS DE FRUIT OU SODA	*+ 2,5*

À PARTAGER

FRITAS BRAVAS
Sauce camembert ou chorizo ou curry
7,9

ACCRAS DE MORUE
Sauce sweet chili
9,9

TEMPURA CREVETTES
Sauce sweet chili
9,9

ASSIETTE DE FROMAGES
Scamorza fumée, gorgonzola, camembert, pont-l'évêque, chèvre
11,9

STICKS MOZZARELLA
Sauce tomate à la provençale
9,9

BEIGNETS DE CALAMARS
Sauce tartare
9,9

SOFTS

JUS DE FRUITS (25cl) 4,7
Abricot, ananas, pomme, orange, tomate

SIROP À L'EAU 3,1
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, cassis

ICE TEA	4
DIABOLO	4,5
LIMONADE	4
COCA-COLA / ZERO (33cl)	5
SCHWEPPES (ORIG. / AGRUM) (25cl)	5
ORANGINA (25cl)	5
PERRIER (33cl)	5
VITTEL (25cl)	3,8
ORANGE / CITRON PRESSÉ	7,5
LAIT FROID	2,5
(+) SUPPLÉMENT SIROP	*+ 0,6*

EAUX

	(50cl)	(100cl)
VITTEL / PERRIER FINE BULLE	5,5	7,5

ENTRÉES

PETITE COCOTTE FROMAGÈRE 14,9
Mouillettes et chips de jambon

CARPACCIO DE BETTERAVE CHIOGGIA 13,9
Vinaigrette d'agrumes, asperges, fêta et pignon de pin

TATAKI DE SAUMON LAQUÉ 16,9
Au soja, sésame, poireaux confits, vinaigrette de kalamansi

SOUPE DE POISSON 14.9
Toast à l'ail

RILLETTES DE CONFIT DE CANARD MAISON 15,9
Toast à l'ail

FOIE GRAS MARINÉ À LA FÈVE DE TONKA 19,9
Pain aux figues et confit d'oignons

MOULES

(Servies avec des frites)

MARINIÈRE	15,9
À LA CRÈME	16,9
AU CAMEMBERT	17,9
CURRY	17,9
CHORIZO	17,9

FRUITS DE MER

ASSIETTE DE BULOTS	12,9
CREVETTES ROSES (10)	13,9
CREVETTES GRISES (150g)	13,9
6 HUITRES	13,9
9 HUITRES	19,9
12 HUITRES	25,9
TOURTEAU ENTIER (500g)	23,9

PLATEAUX À PARTAGER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 19,9
3 huitres, 3 crevettes roses, bulots, crevettes grises

LE MOUSSE 35
6 huitres, 6 crevettes roses, 1/2 tourteau, bulots, crevettes grises

LE CAPITAINE 65
12 huitres, 12 crevettes roses, bulots, crevettes grises, 1 tourteau

SALADES

LA SALADE CÉSAR REVISITÉE 17,9
Aiguillettes poulet cornflakes, croûtons à l'ail, oeuf dur, parmesan, oignon rouge, tomates anciennes mix, anchois, avocat, câpres, sauce césar

LA SALADE NORMANDE 17,9
Toasts camembert et pont l'évêque, confit de pommes marinées au cidre, noix de cajou, sauce vinaigrette, jambon de pays, oeuf au plat

LA POKE BOWL AU SAUMON 18,9
Quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, choux rouge, saumon mariné, fèves, noix de cajou, patate douce, rapé de carotte, sauce thaï

LA POKE BOWL AU TOFU 18,9
Quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, choux rouge, tofu, fèves, noix de cajou, patate douce, sauce thaï

VIANDES

PERSILLÉ D'ANGUS 22,9
Sauce poivre vert, pommes de terre grenailles rôties

ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE 29,9
Sauce camembert, frites

CHICKEN BURGER 22,9
Poulet, cheddar, oignons, sauce tartare, frites, salade verte

BEEF BURGER 22,9
Steak, cheddar, oignons, sauce burger maison, frites, salade verte

SUPRÊME DE CANARD 23,9
Jus laqué au soja, gratin dauphinois

CÔTE DE COCHON 18,9
Jus laqué au soja, pommes de terre grenailles rôties au thym

(+) SUPPLÉMENT SAUCE *+ 2*

POISSONS

FILET DE LIEU NOIR 22,9
Riz, légumes du moment, sauce curry

FISH BURGER 22,9
Filet de merlu à l'anglaise, coleslaw, sauce tartare, frites, salade

BAR ENTIER GRILLÉ 30,9
Pommes de terre grenailles rôties au thym, sauce vierge

AILE DE RAIE 21,5
Légumes du moment, beurre blanc, câpres

FILET DE SAUMON 23,9
Linguine, légumes du moment, beurre blanc

FISH AND CHIPS 19,9
Sauce tartare, salade verte

GARNITURES

5,9

Légumes de saison, salade verte,
Riz, linguines , frites, gratin dauphinois

GALETTES

(Servies avec de la salade verte)

LA NORDIQUE 16,9
Saumon fumé, crevettes, emmental râpé moules, poireaux, crème d'aneth, copeaux de parmesan

LA FERMIÈRE 15,9
Poulet mariné, pont-l'évêque gruyère râpé, champignons, oignons caramélisés, crème fraîche, mozzarella fumée, oeuf

LA FROMAGÈRE 15,9
Emmental râpé, camembert pont-l'évêque, chèvre, crème fraîche

LA COMPLÈTE 13,9
Jambon, emmental, oeuf

LA VÉGÉTARIENNE 14,9
Ratatouille maison aux légumes de saison, mozzarella fumée, champignons

(+) SUPPLÉMENT ***+ 2,5***
Tomate / Gruyère / Camembert / Chèvre / Champignons / Oeuf / Jambon / Saumon / Oignon

MENU MARCEL PROUST

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29,9
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35,9

ENTRÉE

6 HUÎTRES ST. VAAST N*3

RILLETTES DE CONFIT DE CANARD MAISON

ASSIETTE DE 10 CREVETTES ROSES

TATAKI DE SAUMON LAQUÉ
au soja, sésame, poireaux confits, vinaigrette de kalamansi

PLAT

PERSILLÉ D'ANGUS
Sauce poivre vert, pommes grenailles rôties au thym

SUPRÊME DE CANARD
Jus laqué au soja, gratin dauphinois

AILE DE RAIE
Légumes du moment, beurre blanc, câpres

FILET DE LIEU NOIR
Riz, sauce curry

MOULES
Au choix avec frites

DESSERT

TARTE CITRON

FONDANT CHOCOLAT

POIRE POCHÉE
Crème à la tonka

COUPE DE GLACE DEUX BOULES

MENU ENFANT

12,9

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES FRITES
STEAK HACHÉ FRITES
FISH AND CHIPS
LA PETITE CARBONARA

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX
CRÊPE AU SUCRE

DESSERTS

POIRE POCHÉE, CRÈME À LA TONKA	8,9
FONDANT AU CHOCOLAT COULIS FRUITS ROUGES	9,9
TARTE AU CITRON	8,9
POMME DOUCEUR EN COCOTTE	9,9
CAFÉ / THÉ GOURMAND Panna cotta au fruits rouges, nuage chocolat, flan vanille, diamant à la vanille	10,9
(+) CAPPUCCINO GOURMAND	*+ 1,5*

GLACES

1 BOULE	3
2 BOULES	5,8
3 BOULES	8,7

NOS CRÈMES GLACÉS :
Café / Chocolat au lait / Fraise / Vanille / Noix de coco / Caramel fleur de sel / Rhum raisin

NOS SORBETS :
Abricot / Citron vert / Framboise / Fruit de la passion / Pomme

COUPES

BANANA SPLIT	12,9
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,7
CAFÉ LIÉGEOIS	9,7
CARAMEL LIÉGEOIS	9,7
DAME BLANCHE	9,7
COUPE NORMANDE	11,9
COLONEL	11,9

CRÊPES / GAUFRES

	Crêpe	Gaufre
SUCRE	4	5,3
BEURRE SUCRE	4,5	5,8
CITRON OU CHANTILLY	5,5	6,8
CONFITURE FRAISE OU ABRICOT	4,9	6,2
NUTELLA BANANE OU CHOCOLAT BANANE	8,9	9,9
CARAMEL AU BEURRE SALÉ OU NUTELLA OU CHOCOLAT MAISON	5,9	6,9
POMMES TATIN	8,9	9,9
GRAND MARNIER	9,9	10,9

Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

VINS

	Verre (12cl)	Carafe (25cl)	Btl. (75cl)
BLANCS :			
Chardonnay, Pays D'Oc, IGP	4,9	8,9	
Muscadet sur Lie, Domaine de L'Olivier, AOP			28
Cheverny, Domaine Portail, AOP			29
Sancerre, Domaine Tassin, AOP	7,9	14,9	36
Côteaux du Layon, Domaine Grande Chauviere, AOP	6,9	12,9	29
Gewurztraminer, Willy Gisselbrecht, AOP	7,9	14,9	36
Bourgogne, Aligote Buissonnier Vignerons de Buxy, AOP	6,9	12,9	29
Chablis, Alain Gautheron, AOP			45
ROUGES :			
Merlot, Pays D'oc, IGP	4,9	8,9	
Saumur, Champigny Les Tuffeaux, AOP			29
Côtes du Rhône, Domaine Lumian Bio, AOP	7,9	14,9	36
Saint-Émilion Grand Cru, Château Haut-Larguet, AOP	8,9	16,9	47
Haut-Medoc, Château Lamothe Cissac, AOP			46
Saint-Estèphe, Château Cossieu Coutelin, AOP			55
Mercurey, Domaine Duvernay, AOP			59
ROSÉS :			
Pays D'oc, IGP	4,9	8,9	
Côtes de Provence, Château Tour St. Honoré, AOP	6,9	12,9	29
Sable de Camargue, Domaine Le Pive Gris Bio, IGP			29

CHAMPAGNES

JEAN NOËL HATON :

BRUT	65
BLANC DE BLANCS	75
ROSÉ	75
NOBLE VINTAGE	95

SELECTION CALVADOS

3 ANS D'ÂGE (4cl)	9,5
12 ANS D'ÂGE (4cl)	14,5
VÉNÉRABLE (4cl)	18,5
12 ANS D'ÂGE (4cl) « SHERRY CAS FINISH »	14,5

DIGÉSTIFS (4cl)

GET 27 / GET 31	9
COINTREAU	9
BAILEYS	9
COGNAC	11
POIRE WILLIAM	9
GRAND MARNIER	9
AMARETTO	9
LIMONCELO	9
DIPLOMATICO	11

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,9	CHOCOLAT VIENNOIS	6,9
DOUBLE	4,5	LAIT CHAUD	3
CRÈME	4,5	CITRON PRESSÉ CHAUD	7,9
ALLONGÉ	3,1	NORMANDY COFFEE	10,9
NOISETTE	3,1	IRISH COFFEE	10,9
CAPUCCINO	5,9	CAFÉ / THÉ GOURMAND	10,9
CHOCOLAT CHAUD	4,5	*(+) SUPP. CAPPUCCINO*	*+ 1,5*

KUSMI TEA

4,9

ANASTASIA
Earl grey

ENGLISH BREAKFAST

PRINCE VLADIMIR
Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

SWEET LOVE
Mélange d'épices, guarana, poivre rose

BLUE DETOX
Thé vert rooibos parfumé d'une note d'ananas

THÉ VERT DE CHINE
Parfumé au jasmin

THÉ VERT À LA MENTHE NANAH
Menthe d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient

CAMOMILLE

BE COOL
Mélange de plantes, menthe poivrée, réglisse et pomme

VERVEINE MENTHE POIVRÉE

(+) SUPPLÉMENT LAIT OU RONDELLE DE CITRON ***+ 0,3***