



CAFÉ DE LA DIGUE

COCKTAILS

SPRITZ : APEROL - HUGO - LIMONCELLO	14
Apérol ou liqueur de Sureau ou Limoncello, pétillant, Perrier	
WHISKEY SOUR	14
Bourbon, citron, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura bitter	
NEGRONI	14
Campari, martini rouge, gin	
NORMANDIE IMPÉRIAL	14
Calvados, mandarine impériale, ananas, citron vert, grenadine	
ESPRESSO MARTINI	14
Vodka, expresso, liqueur de café, sucre de canne	

MOCKTAILS

CHEZ SWAN	8,5
Citron vert, grenadine, sirop d'orgeat, Perrier	
BORA BORA	8,5
Jus d'ananas, citron pressé, sirop de fraise	
LE PETIT NORMANDIE	8,5
Jus de pomme, Perrier, cassis, fraise	
VIRGIN SPRITZ	8,5
Venezio, limonade	

SOFTS

JUS DE FRUITS (25cl)	4,7	SCHWEPES (ORIG. / AGRUM) (25cl)	5
Abricot, ananas, pomme, orange, tomate		ORANGINA (25cl)	5
SIROP	3,1	PERRIER (33cl)	5
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, cassis		VITTEL (25cl)	3,8
ICE TEA	4	ORANGE/CITRON PRESSÉ	7,5
DIABOLO	4,5	LAIT FROID	3
LIMONADE	4	(+) SUPPLEMENT SIROP	+ 0,8
COCA-COLA / ZERO (33cl)	5		

BIÈRES

Pression :	(25cl)	(50cl)	Bouteilles :	(33cl)
ST. OMER	5,5	10,8	HEINEKEN 0%	5
PANACHÉ	5,9	11,5	PELFORTH BRUNE	6,5
MONACO	5,9	11,5	LA LIE BLONDE	7,5
PICON BIÈRE	6,5	12,3	LA LIE BLANCHE	7,5
GOUDALE	6,5	12,3	LEFFE	7

APÉRITIFS

KIR NORMAND, VIN BLANC	4,9
APÉRITIF NORMAND	5,5
COUPE DE CHAMPAGNE (14cl)	11
KIR ROYAL (14cl)	12
RICARD (2cl)	4,7
MARTINI BLC. / RGE. / CAMPARI / SUZE / PORTO RGE. / POMMEAU DE NORMANDIE	6
JACK DANIEL'S / ABERLOUR / CHIVAS (4cl)	9,5
VODKA / RHUM / GIN / WHISKY (4cl)	8,5
(+) SUPPLÉMENT JUS DE FRUITS OU SODA	+ 2,5

A PARTAGER

WRAPS JAMBON	WRAPS SAUMON
Crème de ciboulette, jambon, salade, tomates, oignons rouges	Crème d'avocat, saumon fumé, salade, tomates, oignons rouges
12	13
WRAPS POULET	WRAPS THON
Mayonnaise, poulet, salade, tomates, oignons rouges	Crème de mangue, tataki de thon, salade, tomates, oignons rouges
12	13
WRAPS CHOU	STICKS DE MOZZARELLA
Crème d'avocat, salade, tomates, oignons rouges, chou chinois	Sauce barbecue
12	12
WRAPS TOFU	ASSIETTE DE FROMAGES
Crème de mangue, salade, tomates, oignons rouges, tofu	Livarot, Chèvre, Camembert, Pont-l'Évêque
12	14
	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
	Jambon cru, rosette, chorizo, rillettes de poulet rôti
	15

EAUX

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

CIDRE

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

ENTRÉES

SOUPE DE POISSON Rouille, croûtons, gruyère	15
TATAKI DE SAUMON LAQUÉ au soja, makis de poireaux, vinaigrette d'agrumes	17
RILLETES DE POULET RÔTI salade & confit d'oignons maison	16
STICKS DE MOZZARELLA Sauce barbecue	12

FRUITS DE MER

ASSIETTE DE BULOTS	13	9 HUÎTRES N°3	19
10 CREVETTES	14	PERLE D'ISIGNY	
9 LANGOUSTINES	20	12 HUÎTRES N°3	25
6 HUÎTRES N°3	14	PERLE D'ISIGNY	
PERLE D'ISIGNY		TOURTEAU	25
		ENTIER (500g)	

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 3 huîtres N°3, 3 crevettes, bulots, 2 langoustines	20
MOUSSE 6 huîtres N°3, 6 crevettes, 1/2 tourteau, bulots, 3 langoustines	35
CAPITAINE 12 huîtres N°3, 12 crevettes, bulots, 6 langoustines, 1 tourteau	65

SALADES

SALADE CÉSAR salade, tomates, avocats, oeufs mollet, anchois, poulet croustillant, parmesan, sauce César, oignons rouges	19
SALADE OCÉANA salade, tomates, crevettes, oignons, vinaigrette aux agrumes, concombres, poulpe grillé froid	21
POKE BOWL SAUMON Nouille chinoise, avocat, concombre, radis, chou chinois, chou rouge, saumon mariné, fêve, maïs, noix de cajou, sauce thaï, oignons frits	21
POKE BOWL THON Nouille chinoise, avocat, concombre, radis, chou chinois, chou rouge, thon, fêve, maïs, noix de cajou, sauce thaï, oignons frits	21
POKE BOWL TOFU Nouille chinoise, avocat, concombre, radis, chou chinois, chou rouge, tofu, fêve, maïs, noix de cajou, sauce thaï, oignons frits	21

PLATS

FAUX FILET sauce camembert, pommes de terre grenailles	23
CAMEMBERT RÔTI pommes de terre grenailles, salade, charcuterie	24
BURGER POULET poulet, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce tartare, frites fraîches	23
BURGER CLASSIQUE steak, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce burger, frites fraîches	23
AILE DE RAIE légumes du moment, sauce chorizo	22
FISH AND CHIPS sauce tartare	20
STEAK DE THON riz, pesto, herbes fraîches et citrons	22
POULPE GRILLÉ pommes de terre grenailles, sauce vierge	26
DAURADE GRILLÉE riz, légumes du moment, sauce vierge	28
(+) SUPPLEMENT SAUCE	+ 2

GARNITURES 5,9

Légumes du moment, salade verte, riz, frites fraîches, pommes de terre grenaille, quinoa

MOULES

(Servies avec des frites fraîches)

MARINIÈRE	17,9	CRÈME DE CHORIZO	19,9
CRÈME	18,9	ROQUEFORT	19,9
CAMEMBERT	19,9		

GALETTES

SERVIES AVEC SALADE		FROMAGÈRE	16
FERMIÈRE	17	camembert, pont-l'évêque, chèvre, roquefort, emmental râpé	
poulet, champignons, oignons confits au cidre, pommes grenaille, pont-l'évêque, crème fraîche, emmental, oeuf		COMPLÈTE	14
NORDIQUE	17	jambon, emmental, oeuf	
crevettes, saumon fumé, chair de crabe, fondue de poireaux, crème ciboulette		(+) SUPPLÉMENT	+ 2,5
SEGUIN	16	Tomate/ gruyère/ camembert/ chèvre/ champignons/ oeuf/jambon/ saumon/ oignons	
jambon, crottin de chèvre, miel, crème fraîche, emmental râpé			

MENU MARCEL PROUST

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 31
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 37

-
6 HUÎTRES

RILLETES DE POULET RÔTI

ASSIETTE DE 10 CREVETTES ROSES

SOUPE DE POISSON

TATAKI DE SAUMON LAQUÉ

-

FAUX FILET
*pommes de terre grenailles, sauce
camembert*

CAMEMBERT RÔTI
*pommes de terre grenailles, salade,
charcuterie*

AILE DE RAIE
légumes, sauce chorizo

STEAK DE THON
riz, pesto, herbes fraîches et citron

FISH AND CHIPS
Sauce tartare

-

POIRE POCHÉE
Crème de Tonka

VACHERIN À LA PASSION
*meringue, glace abricot, coulis de fruits
rouges*

MOUSSE AU CHOCOLAT & CROUSTILLANT

GLACE ARTISANALE - 2 BOULES

THÈ OU CAFÉ GOURMAND +2€

MENU ENFANT

12,9

AIGUILLETES DE POULET PANÉE FRITES

STEAK HACHÉ FRITES

FISH AND CHIPS

GLACE ARTISANALE - 1 BOULE

CRÊPE AU SUCRE

DESSERTS

POIRE POCHÉE 10
crème de tonka

VACHERIN À LA PASSION 10
meringue, glace abricot, coulis de fruits rouges

BRIOCHE PERDUE 10
façon tatin

MOUSSE AU CHOCOLAT & CROUSTILLANT 10

CAFÉ/THÉ GOURMAND 11
Gâteau coco, moelleux, meringue, pancakes pommes

(+) CAPPUCCINO GOURMAND + 1,5

GLACES

ARTISANALES

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

CRÈMES GLACÉES
Café/Chocolat/ Fraise/ Vanille/
Noix de coco/ Rhum Raisin/

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

COUPES

BANANA SPLIT 12,9

CHOCOLAT LIÉGEOIS 9,9

CAFÉ LIÉGEOIS 9,9

CARAMEL LIÉGEOIS 9,9

DAME BLANCHE 9,9

COUPE NORMANDE 11,9

COLONEL 11,9

(+) SUPP. CHANTILLY + 1,5

(+) SUPP. SAUCE + 1

CRÊPES / GAUFRES

	Crêpe	Gaufre
SUCRE	4	5,3
BEURRE SUCRE	4,5	5,8
CITRON OU CHANTILLY	5,5	6,8
CONFITURE DE FRAISE OU ABRICOT	4,9	6,2
NUTELLA BANANE CHOCOLAT BANANE	8,9	9,9
CARAMEL AU BEURRE SALÉ NUTELLA CHOCOLAT	5,9	6,9
POMMES TATIN À LA CANNELLE	8,9	9,9
GRAND MARNIER	9,9	10,9
BOUNTY (coco râpé, sauce chocolat, boule coco)	10,9	11,9

**Taxes & services compris, prix net en euros TTC.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes**

VINS

BLANCS :

	Verre (12cl)	Carafe (25cl)	Btl. (75cl)
Chardonnay, Pays D'oc, IGP	5	9	
Muscadet sur Lie, Domaine de L'Olivier, AOP			28
Cheverny, Domaine Portail, AOP			29
Sancerre, Domaine Tassin, AOC	8	15	36
Côteaux du Layon, Domaine Grande Chauviere, AOC	7	13	29
Gewurztraminer, Willy Gisselbrecht, AOC	8	15	36
Bourgogne Aligoté, Buissonnier Vignerons de Buxy, AOC	7	13	29
Chablis, Alain Gautheron, AOC	12	23	45

ROUGES :

Merlot, Pays D'oc, IGP	5	9	
Saumur Champigny, Tuffeau, AOC			29
Côtes du Rhône, Domaine Lumian Bio, AOC	8	15	36
Saint-Émilion Grand Cru, Château Haut Peyroutas, AOC	9	17	47
Saint-Estèphe, Château Cossieu Coutelin, AOC			55
Mercurey, Domaine Duvernay, AOC			59

ROSÉS :

Pays D'oc, IGP	5	9	
Côtes de Provence, Château Tour St. Honoré, AOC	7	13	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

RUINART :

BRUT	95
BLANC DE BLANCS	135



DIGÉSTIFS (4cl)

GET 27 / GET 31	9
COINTREAU	9
BAILEYS	9
COGNAC	11
POIRE WILLIAMS	9
GRAND MARNIER	9
AMARETTO	9
LIMONCELLO	9
DIPLOMATICO	11
BENEDICTINE	9

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3	CHOCOLAT VIENNOIS	6,9
DOUBLE	4,5	LAIT CHAUD	3,5
CRÈME	4,5	CITRON PRESSÉ CHAUD	7,9
ALLONGÉ	3,2	NORMANDY COFFEE	10,9
NOISETTE	3,1	IRISH COFFEE	10,9
CAPPUCCINO	5,9	VIN CHAUD	7,8
CHOCOLAT CHAUD	4,5	CAFÉ / THÉ GOURMAND SUPP CAPPUCCINO	11 1,5
CAFÉ VIENNOIS	6,9		

KUSMI TEA

5

ANASTASIA Earl grey	THÉ VERT DE CHINE Parfumé au jasmin
ENGLISH BREAKFAST	THÉ VERT À LA MENTHE NANAH Menthe d'Afrique du Nord & du Moyen-Orient
PRINCE VLADIMIR Thé noir aromatisé agrumes, vanille & épices	CAMOMILLE ^{LIÉGEOIS}
SWEET LOVE Mélange d'épices, guarana, poivre rose	BE COOL Mélange de plantes, menthe poivrée, réglisse & pomme
BB DETOX Thé vert, maté, plantes aromatisé au pamplemousse	VERVEINE MENTHE POIVRÉE (+) SUPPLEMENT LAIT + 0,3 OU RONDELLE DE CITRON