



OUVERTURE

VENTE A EMPORTER

LIVRAISON A DOMICILE

Dans l'attente de vous accueillir à notre table, l'équipe de l'Hurricane Bar vous propose ses services incluant poissons frais, moules frites, fruits de mer, produits du terroir, burgers, boissons, etc., dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.



Restaurant et bar à
cocktails

Vente à emporter

Livraison à domicile

Villers sur mer,
Blonville sur mer,
Auberville

HURRICANE BAR

20 rue du Maréchal Foch
14640 Villers sur mer

06.60.03.54.56

Hurricanebar.fr

Midi : 12H - 15H

Soir : 19H - 22H



PLATS

Poissons sauvages pêchés de la nuit, selon arrivage, accompagnés de Frites et de salade

Carrelet	15€
Savary	15€
Maquereaux	15€
Rouget Grondin	15€
Rouget Barbet	16€
Limande	16€
Sole	20€
Turbot	20€

Moules Frites

Sauce au choix	16€
Marinière, Crème, Bleu, Camembert, Curry, Espelette	

Fruits de mer

Assiette du large	20€
½ Tourteau, 1 Langoustine, 2 Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Amandes, Crevettes roses et grises	
Plateau de crustacés	40€
1 Tourteau, 5 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses et grises	
Plateau de fruits de mer	40€
½ Tourteau, 4 Huîtres, 4 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Amandes, Crevettes roses et grises	
6 Huîtres Fines Perle Saline, N°3	12€
Huîtres Normandes	
9 Huîtres Fines Perle Saline, N°3	18€
12 Huîtres Fines Perle Saline, N°3	24€
8 Langoustines Mayonnaise	20€
Mayonnaise maison aux œufs bio	
Homard Breton Mayonnaise	45€
Mayonnaise maison aux œufs bio	
Assiettes de crevettes grises	11€
Assiettes de crevettes roses	10€
Bulots Mayonnaise	10€
Mayonnaise maison aux œufs bio	
Tourteau Mayonnaise	16€
Mayonnaise maison aux œufs bio	

Terrain Normand

Fondue Camembert	16€
Accompagné d'une succulente charcuterie artisanale Normande, Pomme de Terre Grenaille et Salade	
Fondue Pont l'Évêque	18€
Fondue Livarot	18€
Fondue Pavé d'auge	18€
Tournedos de Magret de Canard	16€
Accompagné de Frites et salade	

Burgers Frites

Beef Bio	16€
Boeuf bio 100 g	
Chicken Can	12€
Filet de poulet 100g	
Saumon Can	16€
Saumon 100g	
Végétarien Can	16€
Steack de tomate et Poivron	

Les pizzas

Chavrou	14€
Toast de Chèvre Frais caramélisés au miel, Jambon sec, Salade, Tomate	
Normande	15€
Ronde de Fromages Normands chauds, Pomme, Salade, Tomate, Oignon rouge	
Gourmet	20€
Toast de Foie gras, Escargots de Bourgogne, Magret de Canard Fumé, Salade, Tomate	

Grenadine

Duo	10€
Accras de morue et calamars	
Crevettes tempura	12€
Mix	15€
Charcuterie artisanale Normande	
Charcuterie	15€
Charcuterie artisanale Normande	
Assiette de Fromage	5€

Menu enfant (1-12 ans) 8.50€

Moules Frites ou Nuggets Frites

DESSERTS

Les crêpes

Sucre	3€
Beurre/Citron sucre	3.80€
Nutella	3.80€
Chocolat maison	3.80€
Nutella banane	3.80€
Caramel Beurre Salé maison	4€

BOISSONS

Boissons chaudes

Café	2€
Noisette	2.10€
Café double	3.50€
Café crème	3.80€
Capuccino	4€
Café arrosé de calvados	4€
Thé	4€
Chocolat au lait bio	3.50€
Grog maison (Rhum ou Calva)	6€

Suif

Sirops (30 parfums)	2.50€
Diabolo	3.50€
Soda	4€
Redbull (x 4)	10€
Jus de fruits (18 Parfums)	3.50€

Nos Vins 17.5 cl 75 cl

Les rouges	
Côte du Rhône	11€
Saumur Champigny	15€
Chianti Classico	30€
St Emilion, La Bastienne 2016	34€
Lalande de Pomerol,	
DesTourelles2015	35€
Pomerol, l'Evêché 2016	60€

Les blancs

Côte de Bergerac moelleux	16€
Chardonnay	16€
Muscadet	22€
Entre Deux Mers	22€
Vermentino Di Sardegna	30€
Gewurztraminer	30€

Sancerre	31€
Les rosées	
Pamplemousse	16€
Cabernet d'Anjou	16€
Côte de Provence	15€
Cidre Artisanal Demi-Sec	12€

Champagne

La Veuve Pelletier	35€
Bières	75 cl
En Pression	
Huguette	3.20€
Abbaye des Dunes	4.20€
Blanche de Bruges	4.20€

Bouteille 33 cl

Large choix. Bières blonde, ambrée, brune, rousse. Dont production bio et normande.	6€
--	-----------

Cocktails maison

Sans alcool	7€
Asiatique	
Litchi, goyave, ananas, mandarine	
Bananamoon	
Banane, pomme, kiwi	
Caresse	
Orange, ananas, mangue, greandine	
Equilibra	
Pomme, poire, pêche, grenadine	
Red Mango	
Mangue, framboise, citron	
Rouge, toujours rouge	
Fraise, cerise, framboise	
Virgin Mojito	
Tonic, menthe fraîche, citron vert	

Avec alcool

Mojito	10€
Rhum, menthe fraîche, citron vert	
Canari	
Rhum, Pisang, Ananas, Orange, Grenadine	

Cuba Libre	
Cultivateur	
Rhum, ananas, orange, citron	
Daïquiri Ananas	
Rhum, ananas, citron vert, canne	
Délice des Îles	
Rhum, fraise, ananas, citron	
Caïpirinha	
Rhum, citron, cassonade	
Pina Colada	
Rhum, Malibu, ananas, lait	
Rumba	
Rhum, Curaçao, ananas, mangue, citron vert	
Ti Punch	
Blood Mary	
Vodka, tomate, citron)	
Himotep	
Vodka, Malibu, ananas, banane, grenadine	
Julia	
Vodka, Get 27, ananas, citron	
Marabout	
Vodka, Curaçao, ananas, coco	
Copacabana	
(Téquila, Cointreau, goyave, citron)	
Téquila Sunrise	
Téquila, orange, citron, grenadine)	
Spritz	

Les bouteilles

Rhum	
St James ambré	25€
Chicanos blanc	23€
3 Rivières	36€
Whiskys	
Clan Campbell	25€
Jack Daniel's	36€
Vodka	
Eristoff	23€
Téquila	23€
Cachaça	25€
Gin Gordon	25€
Jägermeister	32€
Ricard	27€
Diluant au choix	4€