

Brasserie de la Mer



Adresse : 2 Rue des Frères Lepaule, 14160 Dives-sur-Mer

Tél. : 02.31.91.24.25

Ouvert tous les jours, sauf Dimanche Soir et Lundi.
Service 12h-14h / 19h-21h
Mardi Soir, Uniquement Burger Maison

Menu du Jour

(Voir Panneaux) :

Buffet de Hors d'Oeuvres

Plat Du Jour

- Tarte Maison
- Crème brûlée
- Dessert du Jour
- 2 Boules de Glace



Menu à 29,80€

(Entrée au choix + Plat + 1 Dessert)

- 6 Huîtres N°3
- Saumon Fumé "Maison"

Poëlée de Saint-Jacques

- Tarte Maison
- Dessert du Jour
- Crème brûlée
- 2 Boules de Glace

Menu Enfant à 11,00€

(1 Plat + 1 Dessert)

Steak Haché Frites
Poisson du Jour à la crème

Glace
Tarte Maison



La Carte :

- 6 Huîtres **8,60€**
- 9 Huîtres **12,90€**
- 12 Huîtres **16,80€**
- Assiette de Buffet **7,50€**

- Choucroute de la Mer **22,80€**
- Poêlée de Saint-Jacques **22,00€**
- Entrecôte Grillée **17,80€**
- Plat du Jour **15,00€**

- Café ou Chocolat Liégeois **6,80€**

2 Boules de glace Café ou Chocolat, Coulis Café ou Chocolat, Crème Fouettée

- Dame Blanche **6,80€**

2 Boules de glaces Vanille, Coulis Chocolat, Crème Fouettée

- Coupe Iceberg **6,80€**

2 Boules de glace Menthe Chocolat, Peppermint, Crème Fouettée

- Coupe Glace 1 Boule **2,10€**

- Coupe Glace 2 Boules **4,10€**

- Coupe Glace 3 Boules **5,80€**

*Au choix : Vanille, Chocolat, Café, Noix de Coco, Pistache, Rhum Raisin, Menthe Chocolat, Fraise, Caramel
Sorbet : Citron, Cassis, Mangue, Pomme*

- Tarte Maison **5,20€**

- Dessert du Jour **5,20€**

- Crème Brulée **5,20€**

- Nougat Glacé, Omelette Norvégienne, Soufflé Glacé **6,50€**

- Banana Split **7,20€**



Nos Bulles

Champagne Louis Tollet Brut 1er cru

75cl
53,00€

Flûte 12cl
8,50€

Bières Pression

Kronenbourg 1664	25cl	4,60€
	50cl	8,90€
Grimbergen	25cl	5,30€
	50cl	9,70€
Pietra	25cl	5,20€
	50cl	9,60€
Bête (8°, bière du Nord)	25cl	5,60€
	50cl	10,80€
Hoegaarden Blanche	25cl	5,30€
	50cl	9,70€

Bières Bouteille

Pelforth Brune	33cl	5,70€
Desperados	33cl	5,70€
Kronenbourg sans alcool	25cl	5,20€
Supplément Picon	2,90€	



Apéritifs

Kir	12cl	4,40€	Suze	4cl	4,40€
Kir pétillant	12cl	4,40€	Porto	4cl	4,70€
Kir royal	12cl	8,50€	Vin cuit	4cl	4,40€
Pastis, Ricard	2cl	4,40€	Américano Maison	10cl	7,30€

Whiskies

Clan Campbell	4cl	7,10€	Ballantines	4cl	7,70€
---------------	-----	-------	-------------	-----	-------

Eaux

Evian – Badoit	0,5L	4,90€	1Litre	6,80€
----------------	------	-------	--------	-------



Soft

Orangina	25cl	4,50€	Perrier	33cl	4,50€
Ice Tea Pêche	au Verre	3,80€	Verre de Limonade	au Verre	4,00€
Schweppes Tonic	25cl	4,50€	Diabolo	au Verre	4,30€
Schweppes Agrumes	25cl	4,50€	Jus de fruits	25cl	4,50€
Coca Cola	33cl	4,50€	(orange, pomme, ananas, tomate, pamplemousse, abricot)		
Coca Cola Zéro	33cl	4,50€			

Le Chaud

Café expresso	2,00€	Thé (Vert, Vert Menthe, Earl Grey)	3,90€
Café décaféiné	2,00€	Infusion	3,90€
Café Crème (taille unique)	3,20€	Grog	4,20€
Chocolat chaud (taille unique)	3,50€		

Digestifs

(4cl)

Calvados, Cognac, Armagnac, Get 27, Get 31, Vodka, Bailey's, Poire	7,90€
--	-------



Nos Vins

Vins Blancs

75cl 37,5cl

La Loire

Muscadet de Sèvres et Maines/Lie AOC, Domaine des Oliviers 20,60€ 13,60€

L'Alsace AOC (mis en bouteille à la propriété)

Riesling 20,80€ 13,60€
Sylvaner 20,80€

Le Languedoc

IGP d'OC, Chardonnay, Domaine Dupont-Fahn 19,20€

Vins Rosés

La Loire

Cabernet d'Anjou AOC, Domaine des 2 Moulins 19,30€

La Provence

Côte de Provence AOC, Gilardi 20,60€ 13,60€

Vins Rouges

La Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Domaine Eric Bureau 20,60€ 13,60€

Le Bordelais

Côte de Bourg AOC, Les Augiers 22,40€ 15,20€

Cidre

Bouteille de Cidre Fermier	75cl	13,10€	Pichet	25cl	4,40€
Verre	20cl	4,10€	Pichet	50cl	8,20€

Vin au Pichet

(Merlot Rouge, Cinsault Grenache Rosé, Sauvignon Blanc)

Verre	14cl	4,40€	Pichet	25cl	5,20€
			Pichet	50cl	9,80€

Muscadet AMC / Chardonnay IGP

Verre	14cl	5,30€	Pichet	25cl	6,40€
			Pichet	50cl	12,30€

Vins du Moment :

Vins Blancs :

Chablis ACC 2019 Domaine Chantemerle :

Verre 14cl	5,50€
Pichet 25cl	8,00€
Pichet 50cl	16,00€
Bouteille 75cl	24,00€

Bordeaux Blanc AOC Entre-Deux-Mers, Cuvée Clémence :

Verre 14cl	5,40€
Pichet 25cl	7,20€
Pichet 50cl	14,40€
Bouteille 75cl	21,50€

Vins Rosés :

Côte de Provence AOP Rosé de Sophie, Famille Sumeire :

Bouteille 75cl	20,60€
----------------	--------

Adimant IGP Saint Guilhem Le Désert :

Verre 14cl	5,30€
Pichet 25cl	7,10€
Pichet 50cl	14,30€
Bouteille 75cl	21,40€

Nos Burger Maison

Le Mardi Soir
Sur Place ou à Emporter

- **Burger Indien** : **8,80 €**
Avec Frites **11,30€**

*Buns Sésame, Steak Haché **Maison** (Coeur de Rumsteak, 150 g), Sauce Curry ou Burger, Cheddar, Tomate, Salade, Oignons Frits.*

- **Burger Mississippi** : **9,80€**
Avec Frites **12,30€**

*Buns Rustique, Steak Haché **Maison** (Coeur de Rumsteak, 150 g), Sauce Mississippi (BBQ Fumée), Cheddar, Lard Fumé, Tomate, Salade, Cornichons, Oignons Frits.*

- **Burger Classique** : **8,80€**
Avec Frites **11,30€**

*Buns Sésame, Steak Haché **Maison** (Coeur de Rumsteak, 150 g), Sauce Burger, Cheddar ou Raclette, Tomate, Salade, Cornichons.*

- **Burger Normand** : **9,80€**
Avec Frites **12,30€**

*Buns Rustique, Steak Haché **Maison** (Coeur de Rumsteak, 150 g), Sauce Camembert, Cheddar, Andouille de Vire, Tomate, Salade, Oignons frits.*

- **Supplément Frites** **2,50€**

Nos Pizza Artisanales

Sur Place ou à Emporter
Le Soir, de Mercredi à Samedi

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| – Margherita | 8,50€ | – Savoyarde | 12,90€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pommes de terre, crème fraîche, origan</i> | |
| – Céline | 9,50€ | – Raclette | 12,50€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, jambon ou champignons, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, pommes de terre, jambon blanc, oignons, fromage à raclette, crème fraîche, origan</i> | |
| – Regina | 10,50€ | – Niçoise | 12,90€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, thon, anchois, poivrons, olives noires, crème fraîche, citron, origan</i> | |
| – Quattro Stagioni | 11,50€ | – Calzone | 12,50€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichaut, olives noires, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons, persillade, origan</i> | |
| – Végétarienne | 11,50€ | – Corsica | 13,50€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, asperges, olives noires, tomate fraîche, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, champignons, chèvre, miel, jambon cru, origan</i> | |
| – Indienne | 11,90€ | – Carbonara | 12,50€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, filet de poulet fumé, oignons, crème fraîche, sauce curry, origan</i> | | <i>crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, œuf, origan</i> | |
| – Burger | 11,90€ | – Di Marco | 14,50€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, viande hachée, cheddar, œuf, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, viande hachée, chorizo, merguez, œuf, oignons, poivrons, origan</i> | |
| – Texane | 11,90€ | – Brass'Mer | 13,10€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, sauce barbecue, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, citron, origan</i> | |
| – Bolognaise | 11,90€ | – Fermière | 12,90€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, œuf, persillade, origan</i> | | <i>crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet fumé, oignons, chèvre, origan</i> | |
| – Quattro Formaggi | 11,90€ | – Forestière | 12,90€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, camembert, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, champignons, oignons, lardons, persillade, origan</i> | |
| – Del Capo | 12,50€ | – Césaire | 13,50€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, merguez, gorgonzola, crème fraîche, origan</i> | | <i>sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons, œuf, origan</i> | |
| – Mielleuse | 12,90€ | – Saint-Jacques <i>(Selon arrivage)</i> | 16,80€ |
| <i>sauce tomate, mozzarella, lardons, chèvre, miel, crème fraîche, origan</i> | | <i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, Saint Jacques Fraîches, Crème fraîche, persillade, poivre du moulin</i> | |
| – Normande | 12,90€ | | |
| <i>sauce tomate, mozzarella, andouille, oignons, camembert, crème fraîche, origan</i> | | | |

Supplément viande : 1,90€
Tout autre supplément : 1,50€