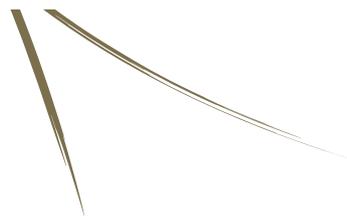




PERROQUET VERT

▪ H O N F L E U R ▪



LES BOISSONS SANS ALCOOL €

JUS DE FRUITS	4,80
Orange, ananas, banane, abricot, tomate, mangue, exotique	
COCA-COLA, COCA LIGHT, BADOIT ROUGE, SCHWEPES, LIMONADE, EVIAN	4,80
JUS DE POMME ARTISANAL SICERA : Georges	5,50
JUS DE POMME ARTISANAL BIO PETILLANT : La Ribaude	5,50
JUS DE POIRE ARTISANAL BIO : La Ribaude	5,50
JUS DE POIRE ARTISANAL BIO PETILLANT : La Ribaude	5,50
THÉ GLACÉ : Mangajo thé vert et citron	4,80
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	5,50
SODA SIROP OU SODA RONDELLE	4,80
EVIAN OU BADOIT ROUGE (75 cl)	6,50

LES APERITIFS €

MARTINI (rouge, blanc), MUSCAT, KIR (cassis, mûre, framboise, pêche)	4,90
PORTO ROUGE, CAMPARI	4,90
PASTIS CLASSIQUE OU PISCINE (Henri Bardouin)	4,90
KIR ROYAL	11,50
CAMPARI ORANGE	7,90
MARTINI ROUGE GIN	7,90
AMERICANO MAISON	11,00
Martin Rouge, Vermouth dry, Campari et Gin Diplôme Dry	

APERITIF MAISON

BIO «Folle Envie»

Fraîcheur et légèreté pour cet apéritif Français et Bio, souligné par les notes de citron jaune et cardamome. (Accompagné d'un Tonic Water)

7,50€

LES ALCOOLS PREMIUM

NOTRE SELECTION DE WHISKYS €

ECOSSE	GLENFIDDICH IPA 43°: Le 1 ^{er} single Malt a être vieilli en fût de bière, lui apportant des saveurs de houblon mais aussi de mûre et de poire.	16,00
ECOSSE	GLENFIDDICH PROJECT XX 47°: Un Whisky extraordinaire et inattendu en réunissant 20 single Malt très spéciaux. Saveur de chêne vanille avec des notes d'amandes grillées, de cannelle et une pointe de tanins frais.	14,00
ECOSSE	SMOKEY MONKEY 40°: Un whisky tourbé avec des notes crémeuses et épicées. Notes de chêne fumé, vanille, mûre et agrumes subtils.	12,00
JAPON	NIKKA FROM THE BARREL OF 51,4°: Intense, rond et généreux, ce blend à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité. Il ose, il interpelle et séduit.	12,00
ECOSSE	LINDRUM 43°: Le Lindrum 12 ans Blended Malt Scotch whisky a une belle structure avec des notes de griotte, de fleur, de miel et des saveurs fumées. «Produit Artisanal»	14,00

NOTRE SELECTION DE GIN €

ANGLETERRE	BROCKMANS GIN 40°: D'une texture douce et soyeuse ressortant des notes de mûre et de myrtille. Un Gin <i>Artisanal</i> très délicat. (Coup de cœur assuré !!!)	11,00
FRANCE	DIPLÔME DRY GIN 44°: Est un Gin <i>Artisanal</i> produit en France depuis 1945. Jolie fraîcheur florale avec quelques pointes épicées. Goûtez notre made in France.	11,00
FRANCE	LE GIN C'EST NOUS 40°: Créé en 2016, ce Gin est un spiritueux aromatique Premium, distillé en petites séries en Normandie. Après distillation, une essence de pommes locales est ajoutée !	11,00

NOTRE SELECTION DE VODKA €

POLOGNE	ZIELONA NATURA EPICURE 40°: Issue d'une micro distillerie <i>artisanale</i> , cette vodka possède un goût intense et herbacé pouvant rappeler celui du Génépi. (Surprenant !)	12,00
POLOGNE	BIMBER VODKA 40°: Est une vodka <i>Artisanale</i> vieillie en fût de chêne (ancienne tradition Polonaise): côté boisé et miel. (Produit exceptionnel et très rare !)	14,00
	VODKA AROMATISÉE «Les Petites Eaux 40°»	10,00
	<i>Cerise Griotte: Recette infusée aux cerises fraîches avec une vodka distillée artisanalement</i>	
	<i>Citron frais et miel de tilleul: Ingrédients naturels pour réaliser toutes ces macérations. artisanal (Etonnant !)</i>	

NOTRE SELECTION DE RHUM €

RHUM BLANC		
GUYANE	LA BELLE CABRESSE 50°: Un rhum blanc très fruité avec une belle canne à sucre en bouche.	10,00
MARTINIQUE	NEISSON RHUM 55°: Rhum agricole de très haute qualité avec des notes florales et citronnées.	12,00
BRESIL	BEM BOM CACHAÇA 40°: Cette Cachaça est élaborée de manière <i>artisanale</i> . Riche en arômes, avec des notes de vanille, de banane et une légère touche épicée.	12,00
RHUM BRUN		
AMERIQUE	BAYOU SPICED 40°: Rhum épicé possédant un nez très agréable avec la douceur du caramel et de la vanille. (A découvrir !)	12,00
CARAIBES	BUMBU 35°: Rhum <i>Artisanal</i> élaboré à partir de cannes à sucre en provenance de huit pays des Antilles et d'Amérique du Sud avec un vieillissement de 15 ans. (Produit Exceptionnel !)	12,00

AUTRES ALCOOLS

COGNAC CAMUS ILE DE RÉ 40°: Ce Cognac chateaux puise son tempérament dans les vignes de l'île de Ré, nourries par les embruns océaniques et sa terre riche en algues.	16,00
GET 27 & GET 31	9,00

COCKTAILS SANS ALCOOL €

VIRGIN COLADA : Jus d'ananas, crème liquide, sirop de noix de coco	8,00
L'OPTIMISTE : Cocktail de fruits, citron et sirop de grenadine	8,00
ABRICOT FRAPPÉ : Jus d'abricot, jus d'ananas, citron et sirop de cerise ..	8,00
FLEUR D'AMOUR : Jus d'ananas, jus de mangue et jus de banane	8,00
VIRGIN MOJITO : Feuilles de menthe fraîche, citron, cassonade, soda	8,00
BONBON LOL : Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de fraise	8,00

COCKTAILS €

GIN

Le N°01	Brockmans gin 40°, Tonic Water à la fleur de sureau, framboise et son poivre de fruits rouges. <i>(sublime !)</i>	12,00
Le N°02	Diplomate Gin 44°, Soda Water, quartier d'orange et baie de genièvre.	12,00
Le N°03	Diplomate Gin 44° et Vermouth dry façon Dry Martini.	12,00
Le N°04	Diplomate Gin 44°, feuilles de basilic frais, baie de genièvre, baie rose et Tonic Water. <i>(selon saison)</i>	12,00
Le N°05	Gin c'est nous 40°, Tonic Water et son citron façon Gin Tonic.	12,00
Le N°06	Gin c'est nous 40°, Tonic Water et ses citrons pressés façon Gin Fizz.	12,00

RHUM

Le N°10	Rhum la Belle Cabresse 50°, sucre de canne et citron vert façon Ti Punch.	10,00
Le N°20	Rhum la Belle Cabresse 50°, sucre de canne, citron vert et son sirop de vanille.	10,00
Le N°30	Rhum la Belle Cabresse 50°, sucre de canne, citron vert et son sirop de coco.	10,00
Le N°40	Rhum Neisson 55°, jus de fruits exotiques, cannelle, façon planteur.	12,00
Le N°50	Rhum Havana 3 ans 40°, feuilles de menthe fraîche, cassonade, citron vert et eau gazeuse façon Mojito.	11,00
Le N°60	Rhum Havana 3 ans 40°, feuilles de menthe fraîche, cassonade, citron vert et champagne façon Mojito Royal.	12,00
Le N°70	Rhum Bayou Spiced 40°, tonic water au ginger beer et citron vert.	12,00
Le N°80	Rhum Bayou Spiced 40°, Coca-Cola et citron vert façon Cuba libre.	12,00
Le N°90	Cachaça Bem Bom 40°, cassonade et citron vert façon Caipirinha.	12,00
Le N°100	Cachaça Bem Bom 40° et son tonic water au bitter lemon.	12,00

AUTRES COCKTAILS

BLOODY MARY : Vodka Zubrowka Biala, jus de tomate, citron pressé et ses condiments.	12,00
IRISH COFFEE : Jameson 40°, sucre de canne, café et crème liquide.	12,00
IRISH NORMAND : Calvados fine 40°, sucre de canne, café et crème liquide.	12,00

GOUTEZ LA NORMANDIE ...

APERITIFS €

POMMEAU 18° : Mélange de Calvados et de jus de pomme vieilli en fût de chêne. Produit de la ferme des Parquets. <i>(14 Fourneville)</i>	5,50
POMMEAU  18° : Distillerie du Houley. <i>(14 OUILLY DU HOULEY)</i>	5,80
KIR NORMAND : Crème de cassis, Calvados fine 40° et cidre.	5,80
KIR ROYAL NORMAND : Sirop de pomme verte, Calvados fine 40° et Champagne.	12,00
LE NORMAND : Calvados fine 40°, pommeau, cidre et sirop de pomme verte.	12,00

CIDRES

CIDRE TOUTAIN 4° 75 cl : Domaine de la Couterie. <i>(27 Beuzeville)</i> cidre bouché, fruité et sucré à la fois.	12,00
CIDRE SICERA Florentin 4° 75 cl : <i>(27 ETurqueraie)</i> . Cidre au nez fleuri et possède en bouche une belle vivacité.	14,00
CIDRE SICERA Mariane Rosé 4° 75 cl : <i>(27 ETurqueraie)</i> . Cidre rosé Mariane a un nez frais et délicatement fruité. Il développe des arômes de pommes, mûres avec des notes légèrement épicées.	15,00
CIDRE LA RIBAUDE 2° 75 cl  : <i>(14 OUILLY DU HOULEY)</i> . cidre doux artisanal sans aucun sulfite ajouté.	14,00

LE VERRE DE CIDRE (Bouteille)

Nous vous proposons le cidre SICERA Florentin 4° en 33 cl.	5,80
--	------

CIDRE DE LA POIRE

LE POIRÉ DE JACQUES GILLE 4° 75 cl : Ferme des Parquets. <i>(14 Fourneville)</i>	14,00
--	-------

JUS DE POMME ET JUS DE POIRE

JUS DE POMME ARTISANAL SICERA : Georges	5,50
JUS DE POMME ARTISANAL  PETILLANT : La Ribaude	5,50
JUS DE POIRE ARTISANAL  : La Ribaude	5,50
JUS DE POIRE ARTISANAL  PETILLANT : La Ribaude	5,50

CALVADOS

CALVADOS FINE (3 ans d'âge minimum) TOUTAIN 40° : <i>(27 Beuzeville) Calvados très fruité.</i>	9,00
CALVADOS VIEUX (8 ans d'âge minimum) TOUTAIN 40° : <i>(27 Beuzeville) Calvados qui commence à associer les saveurs du bois avec celle de la pomme.</i>	13,00
CALVADOS HORS D'AGE (15 ans d'âge minimum) TOUTAIN 40° : <i>(27 Beuzeville) Calvados doux et rond et qui garde en bouche de la fraîcheur.</i>	16,00
CALVADOS HORS D'AGE  (15 ans d'âge minimum) LA RIBAUDE 40° : <i>(14 OUILLY DU HOULEY) Calvados doux et de caractère.</i>	17,00
CALVADOS HORS D'AGE (35 ans d'âge minimum) ROLLON ALTESSE 42° : <i>(27 Routot) Calvados d'exception issu d'un savant assemblage des meilleurs terroirs.</i>	19,00

AUTRES ALCOOLS

CRÈME DE CALVADOS DUPONT 15° <i>(14 Victot Pontfol)</i> . Elaboré à partir de crème fraîche, de caramel et de Calvados.	9,00
BÉNÉDICTINE : Boisson alcoolisée digestive fabriquée à Fécamp (76)	9,00
MÊLÉ-CASSIS : Calvados fine et crème de cassis sur glace.	9,00

LES VINS

VERRE (14 cl)

ROUGE	Côtes du Rhône	4,70
	Bordeaux Supérieur	5,90
	Saint Estèphe	7,80
BLANC	Muscadet	4,70
	Bourgogne Aligoté	5,90
	Uby	4,70
ROSE	Rosé de Provence	4,70

BOUTEILLE (75 cl)

ROUGE	St Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Mabileau	25,00
	Saint Estèphe AOP Château Bel Air Ortet	38,00
	BIØ Figure Libre IGP Domaine Gayda	33,00
BLANC	Uby Côte de Gascogne AOP Ugnly Colombard	24,00
	Sancerre AOP Eric Louis	34,00
	Macon Fuissé AOP La Colline	29,00
	BIØ Figure Libre IGP Domaine Gayda	33,00
ROSE	BIØ Sable de Camargue IGP Domaine le Pive	22,00
	Côtes de Provence AOP Rose de Sophie	25,00

€

CARAFE

ROUGE	Côtes du Rhône	25 cl	7,20	50 cl	12,80
	Bordeaux Supérieur	25 cl	9,20	50 cl	15,20
BLANC	Muscadet	25 cl	7,20	50 cl	12,80
	Bourgogne Aligoté	25 cl	9,20	50 cl	15,20
ROSE	Rosé de Provence	25 cl	7,20	50 cl	12,80

€

€

LES CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE	58,00
NICOLAS FEUILLATTE CHARDONNAY MILLÉSIMÉ	70,00
Brut blanc de blancs	
R DE RUINART BRUT AOP	90,00
COUPE NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE	11,00

€

DEGUSTEZ NOS ASSIETTES APERITIVES

LA PROVENÇALE : caviar d'olives, poitrine de porc séchée à l'ancienne, tomates confites, toasts.

LA NORMANDE : crème de Camembert, andouille de Vire, pommes au Calvados, toasts.

LA GOURMANDE : caviar de tomates confites, coppa, mozzarella au pesto, toasts.

10,50€

LES BIERES

BIERES PRESSION (draft beers)

	vol.°	€	€
LA BIÈRE DU PERROQUET <i>bière blonde</i> ..	5,5° 25 cl	3,90	50 cl 7,30
GRIMBERGEN <i>bière blonde</i>	6,7° 25 cl	4,60	50 cl 8,70

Demandez les bières du mois ...



NOS COCKTAILS BIERES

	€	€
Picon Bière <i>bière blonde, Picon</i>	25 cl 4,20	50 cl 8,30
Bière, sirop ou panaché	25 cl 3,90	50 cl 7,30
Cerveise <i>bière blonde, vin blanc, sirop de citron</i>	25 cl 4,30	50 cl 8,40
Tango Panaché <i>bière blonde, limonade, grenadine</i>	25 cl 3,90	50 cl 7,30
La Lipouille <i>Crème de Cassis, Calvados, bière blonde</i>	25 cl 4,30	50 cl 8,40
Amer Bière Picon, <i>bière blonde, sirop de citron</i>	25 cl 4,30	50 cl 8,40
La Honfleuraise <i>Calvados, sirop de pomme, bière blonde</i>	25 cl 4,30	50 cl 8,40

The place to beer !!!

LES BIERES EN BOUTEILLE (Bottled Beers)

	vol.°	€		vol.°	€
 ANGLETERRE					
AMIRALE ALE saveur de malt, caramel, robe ambrée et brumeuse.	50 cl	5° 10,50			
CHARLIE WELL'S IPA profonde saveur, avec un caractère richement houblonné.	33 cl	5,2° 6,80			
CHARLIE WELL'S DOG HOPED bière houblonnée à sec aux deux houblons australien.	33 cl	5,1° 6,80			
PROPER IPA (St Austell) arômes d'agrumes, d'épices et de résine de pin.	50 cl	5,5° 10,50			
 BELGIQUE					
GUEUZE MORT SUBITE ambrée léger avec une superbe mousse fine et dense, goût âpre de la pomme.	37,5 cl	4,5° 6,80			
LIEFMANS FRUITESSE arôme de fruits rouges servie sur des glaçons «on the rocks» à 3°.	25 cl	3,8° 6,80			
CHIMAY BLEUE onctuosité, douceur mais aussi caractère et force, ambrée.	33 cl	9° 6,80			
CHIMAY ROUGE bière ambrée aux arômes maltés de caramel et abricot.	33 cl	7° 6,80			
CHIMAY BLANCHE touches fruitées comme le Muscat et le raisin sec, goût anisé et herbacé.	33 cl	8° 6,80			
ORVAL bière orangée d'exception, savant mélange de quatre malts et de sucre de canne.	33 cl	6,2° 6,80			
WESTMALLE TRIPLE blonde, magnifique équilibre entre notes fruitées et sucrées et une belle amertume savamment dosée.	33 cl	9,5° 6,80			
ROCHFORT 10 Le plaisir de découvrir de nouvelles finesses gustatives, acajou foncé, un must !	33 cl	11,3° 6,80			
CAROLUS CLASSIC bière impériale de couleur brune, elle allie la chaleur du vin à la fraîcheur de la bière.	33 cl	8,5° 6,80			
CAROLUS TRIPLE blonde de qualité exceptionnelle, à déguster !	33 cl	9° 6,80			
DUVEL superbe blonde figurant très haut sur le tableau d'honneur de l'amateur de bières belges.	33 cl	8,5° 6,80			
DELIRIUM RED bière forte à la cerise.	33 cl	8,5° 6,80			
QUEUE DE CHARRUE TRIPLE saveurs épicées et fruitées à la légèreté d'amertume.	33 cl	9° 6,80			
KARMELIET TRIPLE blonde dorée, saveurs épicées, fruitées comme le citron, l'orange ou encore la vanille et le froment.	33 cl	8,4° 6,80			
LA CUVÉE DES TROLLS l'utilisation des écorces d'orange séchées en fait une bière blonde légèrement fruitée et sucrée.	25 cl	7° 6,80			
CUBANISTO bière «tendance» aromatisée au rhum des Caraïbes et aux notes de citron, citron vert et d'orange.	33 cl	5,9° 6,80			
LA CHOUFFE BLONDE caractère agréablement fruité, épicé à la coriandre avec une légère saveur houblonnée.	33 cl	9° 6,80			
HOPUS de couleur or profonde, elle présente une belle mousse blanche, onctueuse et stable.	33 cl	8,3° 6,80			
VEDETT EXTRA WHITE rafraîchissante, d'une vivacité étonnante, ponctuée d'une touche orangée et citronnée.	33 cl	4,7° 6,80			
VEDETT EXTRA ORDINARY IPA arômes fruités de fruits exotiques et d'agrumes qui se combinent harmonieusement à des arômes floraux, verts et frais.	33 cl	5,5° 6,80			
SINGLE WIDE IPA saveur douce et amère, aux 6 houblons.	33 cl	5,7° 6,80			
AVERBODE blonde dorée aux multigraines.	33 cl	7,5° 6,80			
LEFFE ROYALE arômes fruités doux d'épices de caramel et de levure.	33 cl	7,5° 6,80			
ST IDESBALD BLONDE bière d'abbaye blonde et épicée.	33 cl	6,2° 6,80			
 ECOSSE					
TENNENT'S stout noir ébène, saveur fumée et corsée.	33 cl	5° 6,80			
BREWDOG PUNK IPA robe dorée au nez de fruits tropicaux et de caramel.	33 cl	5,6° 6,80			
 ESPAGNE					
SAN MIGUEL blonde, arômes maltés avec des touches de houblon, de miel, de céréales et de pomme, note de citron.	33 cl	5,4° 6,80			
 FRANCE					
G DE GOUDALE notes d'agrumes acidulés avec une pointe fruitée de raisins blancs.	33 cl	7,9° 6,80			
LICORNE BLACK bière brune légère au fumet agréable.	33 cl	6° 6,80			
BDS BELLE ROSE couleur jaune paille, note de litchis et d'orange.	33 cl	6,5° 6,80			
LA BIÈRE DU DÉMON la bière blonde la plus forte du monde.	33 cl	12° 6,80			
DESPERADOS blonde à l'arôme naturel de tequila.	33 cl	5,9° 6,80			
LA PAILLETTE bière blonde légère et très désaltérante, produite autrefois au Havre et aujourd'hui à Deauville.	33 cl	4,7° 6,80			
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE					
BRASSERIE LA LIE (Normandie)					
LA CANENETTE BLANCHE bière  blanche épicée normande.	33 cl	4,5° 6,80			
AU PRES DE MA BLONDE blonde  Normande aux houblons floraux.	33 cl	6° 6,80			
TRIPLE À LA MODE DE CAEN bière ambrée  Normande.	33 cl	9° 6,80			
QUAI DES BRUMES bière brune  Normande.	33 cl	5,6° 6,80			
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :					
BRASSERIE DE VEZELAY (Yonne)					
LA BLONDE  notre Pale Ale d'inspiration belge est florale, légère et houblonnée.	25 cl	4,6° 6,80			
L'AMBRÉE  bière douce aux notes d'agrumes et de pain d'épices.	25 cl	5,6° 6,80			
LA BLANCHE  goût légèrement citronné, sobre et désaltérant.	25 cl	4,4° 6,80			
LA BRUNE  sans gluten douce et raffinée aux notes tourbées et chocolatées.	25 cl	4,6° 6,80			
 HOLLANDE					
DE MOLEN AMARILLO robe orangée, nez herbacé et houblonné. Fort gout de melon.	33 cl	9,2° 6,80			
DE MOLEN OP ET TOP robe orangée aux reflets bruns, finale sèche et amère.	33 cl	4,5° 6,80			
 IRLANDE					
HOP ADVENTURE bière brumeuse et orangée aux arômes de fruits.	50 cl	5° 10,50			
GUINNESS WEST INDIES un corps moelleux, des notes houblonnées par des malts caramélisés et de subtils arômes de caramel et de chocolat.	50 cl	6° 10,50			
 JAPON					
HITACHINO NEST XH pale Ale de couleur sable au nez boisé et anisé.	33 cl	8° 6,80			
 MEXIQUE					
CORONA blonde légère à l'image de la mode Tex Mex.	33 cl	4,6° 6,80			
 USA					
THE CAILLING IPA une double IPA puissante et fruitée.	33 cl	8,5° 6,80			
BROOKLYN SUMMER de couleur jaune, aux notes d'agrumes, parfum herbeux. Produit artisanal	33 cl	5° 6,80			
BROOKLYN LAGER la bière artisanale New Yorkaise de référence : couleur dorée.	35,5 cl	5,2° 6,80			
BROOKLYN EAST IPA robe orangée, arômes et saveurs houblonnés et amertume prononcée. Produit artisanal	35,5 cl	6,9° 6,80			
TANK 7 saveurs d'agrumes de citron et d'épices.	33 cl	8,5° 6,80			
GOOSE IPA note de houblon floral, fruits, pin et caramel.	33 cl	5,9° 6,80			

~ LE BAR A MANGER ~

DINER JAZZ
AT L'ENDROIT



*A quelques envolées du Perroquet Vert,
découvrez notre restaurant*

L'ENDROIT



*« Bistronomique et novateur : tel est cet Endroit niché
dans les ruelles tortueuses de Honfleur. En amoureux des beaux produits,
le chef nous gratifie de beaux poissons frais, de légumes et volailles de
fournisseurs locaux, qu'il travaille dans les règles de l'art.*

Soirées jazz les premiers vendredis du mois »

Guide Michelin 2018

Réservation recommandée

3, rue Charles et Paul Bréard
HONFLEUR
Tél. 02 31 88 08 43

lendroit.honfleur@gmail.com
www.restaurantlendroithonfleur.com

LES BOISSONS CHAUDES

Le «CAFÉ MASSAYA» de CAFÉS RICHARD est un assemblage de terroirs  des Amériques, cultivés dans le respect de l'environnement pour un espresso rond et typé.»

RISTRETTO.....	2,00
EXPRESSO.....	2,00
EXPRESSO arrosé au Calvados (1cl).....	3,00
CAFÉ ALLONGÉ/DÉCAFÉINÉ/NOISETTE.....	2,20
CAFÉ double.....	4,00
CAFÉ au lait.....	4,40
LATTE MACCHIATO POPCORN café, lait, sirop de popcorn.....	4,90
CAPPUCCINO mousse de lait.....	4,60
CAPPUCINI'NUTS café, lait, sirop de noisette grillée.....	4,90
CHOCOLAT AU LAIT.....	4,40
CHOCOLAT AU LAIT du Perroquet Vert mélange de chocolat.....	4,90
et de sirop de menthe fraîche	
CHOCOLAT AU LAIT saveur du moment.....	4,90
CHOCOLAT VIENNOIS crème fouettée.....	4,90
BAMBINO chocolat au lait, crème fouettée, Smarties.....	3,00
LAIT CHAUD et son miel.....	4,20
CITRON CHAUD.....	4,20
GROG rhum ambré, citron, eau chaude.....	4,90
VIN CHAUD MAISON et ses condiments.....	4,90
EAU CHAUDE AVEC CALVADOS FINE 40°.....	4,90

LES THÉS COMPTOIRS RICHARD

THÉS NOIRS

BREAKFAST B.O.P un thé nature et corsé idéal au petit déjeuner.....	4,10
CEYLAN O.P le juste équilibre d'un assemblage de jardin de Ceylan révélant un goût affirmé, aromatique et onctueux.....	4,70
JARDINS DE DARJEELING l'alliance parfaite de différents jardins de Darjeeling révélant un thé raffiné et équilibré.....	4,70

THÉS NOIRS AROMATISÉS

GRAND EARL GREY les arômes de bergamote s'épanouissent sur la base d'un thé noir de Chine.....	4,70
FRUITS ROUGES célébrant la saveur des fruits rouges, ce thé noir est un plaisir sucré et gourmand.....	4,70
POMME CHÉRIE gourmand mélange aux notes d'antan délicieusement sucrées et fruitées sur une évocation de pomme caramélisée.....	4,70

THÉS VERTS D'ORIGINE

THÉ VERT SENCHA un thé vert de Chine au goût franc et végétal qui accompagne agréablement les déjeuners.....	4,70
THÉ VERT AU JASMIN sa liqueur claire jaune paille révèle des notes végétales et fleuries avec une légère astringence.....	4,70

THÉS VERTS AROMATISÉS

THÉ VERT À LA MENTHE un thé à l'orientale extrêmement désaltérant dont l'infusion révèle toute la saveur de la menthe.....	4,70
JARDIN DES MERVEILLES un thé vert au mélange d'arômes dont le bouquet fruité laisse s'exprimer des notes de pêche et d'abricot.....	4,70

THÉS BLANCS

ROSE LITCHI agrémenté d'élégants boutons de rose, il s'épanouit sur de subtiles notes de litchi et de framboise.....	4,70
--	------

TISANES BIO COMPTOIRS RICHARD

TISANES CLASSIQUES

VERVEINE un grand classique désaltérant aux notes citronnées.....	4,10
MENTHE POIVRÉE des notes intenses et rafraîchissantes.....	4,10

TISANES VERTUEUSES

SECRET D'ÉQUILIBRE un mélange savoureux de fenouil, de réglisse et de badiane.....	4,10
JARDIN CLOS une alliance subtile de citronnelle, de gingembre, de maté, d'écorces de citron et de thym.....	4,10

Chèques et billets de 500€ non acceptés
Cheques and bank notes of 500€ are not accepted
CB minimum 10€, CB sans contact minimum 1€

LES PETITS-DEJEUNERS ...



LES CLASSIQUES

FORMULE EXPRESS :	3,00
1 espresso, 1 croissant.	

FORMULE RAPIDE :	4,60
1 boisson chaude*, 1 croissant.	

FORMULE SIMPLE :	6,00
1 boisson chaude*, 1 croissant, 2 tartines, jus d'orange, beurre, confiture.	

FORMULE COMPLÈTE :	6,80
1 boisson chaude*, 1 croissant, 2 tartines, jus d'orange, beurre, confiture, fromage blanc.	

FORMULE SALÉE :	9,50
1 boisson chaude*, 2 tartines, jus d'orange, beurre, confiture, 2 œufs sur le plat, jambon, fromage, salade verte.	

LES BRANCHÉS

FORMULE BRUNCH :	14,00
1 boisson chaude*, 1 croissant, 2 tartines, orange pressée, beurre, confiture, 2 œufs sur le plat, jambon, fromage, salade verte.	

FORMULE BRUNCH COMME UN DIMANCHE :	19,00
1 boisson chaude*, 1 croissant, 2 tartines, orange pressée, beurre, confiture, miel, pâte à tartiner, 2 œufs sur le plat, jambon sec, jambon blanc, 2 fromages, salade verte, fromage blanc et ses céréales.	

6 HUÎTRES AVEC UN VERRE DE MUSCADET.	12,00
--------------------------------------	-------

6 HUÎTRES AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE.	15,00
--	-------

* boisson chaude: café, thé nature, café au lait, chocolat.
autre boisson : supp 1€
** Fruit pressé : supp 2€

Servis de 8H00 à 12H00 (Dimanche de 8H00 à 13H00)

Croissant	1,50
Tartines	2,70

CAFÉ GOURMAND : 1 espresso et ses gourmandises	7,80
PAUSE GOURMANDE : 1 boisson chaude et ses gourmandises	8,50



Prix nets - Services compris - Net prices
Contenance : vin 14 cl, anis 2 cl, apéritif 4 cl, sodas 20, 25 et 33 cl, alcools et liqueurs 4 cl, whiskies 4 cl, champagne 10 cl, jus de fruits 25 cl