



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	
MOJITO	14
Rhum brun, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, angostura bitters	

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	7,5
Jus de pomme, perrier, cassis, fraise	
VIRGIN SPRITZ	8,5
Venezio, limonade	
VIRGIN MOJITO	8,5
Citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante	

BIÈRES

PRESSION :	(25cl)	(50cl)	BOUTEILLE :	(25cl)	(33cl)
ST OMER	5,4	9,8	HEINEKEN	5,9	
GOUDALE IPA	6,4	11,8	HEINEKEN 0%	5,9	
PANACHÉ	4,9	9,8	HOEGGARDEN LEFFE	5,9	
MONACO	5,5	11	PELFORTH BRUNE	5,9	
PICON BIÈRE	5,9	11,8	LA SAGESSE IPA		7,9

CIDRES

	Verre (12cl)	Carafe (25cl)	Btl. (75cl)
CIDRE BIO « DOMAINE DES 5 D. »	4	7,5	14,9

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 (4 cl)	8,5
(+) SUPPLEMENT JUS DE FRUIT OU SODA	+ 2,5

À PARTAGER

BEIGNETS DE CALAMARS	TEMPURA CREVETTES
Sauce tartare	Sauce sweet chili
9,9	9,9
ACCRA DE MORUE	ASSIETTE DE FROMAGE
Sauce sweet chili	Scamorza fumée, Gorgonzola, Camembert, Pont-l'Évêque, Chèvre
9,9	11,9
PETITS CHORIZO	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
Au sésame tex mex	Rostello aux herbes, coppa de parme, andouille de vire, chorizo grillé, jambon sec
9,9	12,9
STICKS MOZZARELLA	
Sauce tomate à la provençale	
9,9	

SOFTS

JUS DE FRUITS (25cl)	4,7	SCHWEPES (ORIG. / AGRUM) (25cl)	5
Abricot, ananas, pomme, orange, tomate		ORANGINA (25cl)	5
SIROP À L'EAU	3,1	PERRIER (33cl)	5
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, cassis		VITTEL (25cl)	3,8
ICE TEA	4	ORANGE / CITRON PRESSÉ	6,9
DIABOLO	3,9	LAIT FROID	2,5
LIMONADE	3,9	(+) SUPPLÉMENT SIROP	+ 0,6
COCA COLA / ZÉRO (33cl)	5		

EAUX

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

ENTRÉES

TERRINE OCÉANE MAISON Sauce tartare	13,9
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON Et ses condiments	13,9
TATAKI DE SAUMON LAQUÉ Au soja, sésame, poireaux confits, vinaigrette de kalamansi	16,9
SOUPE DE POISSON Toast à l'ail	13,9
BURRATA DI BUFFALA Copeaux parmesan, tomates, chimichurri, jambon de pays normand	18,9

MOULES

(Servies avec des frites)

MARINIÈRES	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 GRISSES (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 3 huitres, 3 crevettes roses, bulots, crevettes grises	19,9
LE MOUSSE 6 huitres, 6 crevettes roses, 1/2 tourteau, bulots, crevettes grises	35
LE CAPITAIN 12 huitres, 12 crevettes roses, bulots, crevettes grises, 1 tourteau	65

SALADES

LA SALADE OCEANA Saumon fumé, poulpe mariné, moules, crevettes, concombre, tomates, fêta, oignon rouge, tartare tomate	19,9
LA SALADE CÉSAR REVISTÉE Aiguillettes poulet cornflakes, croûtons à l'ail, oeuf dur, parmesan, oignon rouge, tomates anciennes mix, anchois, avocat, câpres, sauce César	17,9
LA SALADE DE CHÈVRE Toasts de chèvre fondant au miel, pommes au sirop, jambon sec, oeuf dur	17,9
LA POKE BOWL AU SAUMON Quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, chou rouge, saumon mariné, fèves, noix de cajou, patate douce, rapé de carotte, sauce thaï	18,9
LA POKE BOWL AU TOFU Quinoa, avocat, concombre, radis noir, mozzarella, chou rouge, tofu, fèves, noix de cajou, patate douce, sauce thaï	18,9

VIANDES

PERSILLÉ D'ANGUS Sauce poivre, gratin dauphinois	22,9
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE Sauce camembert, frites	29,9
CHICKEN BURGER Poulet, cheddar, oignons, sauce tartare, frites, salade verte	22,9
BEEF BURGER Steak, cheddar, oignons, sauce burger maison frites, salade verte	22,9
ESCALOPE DE DINDE POÊLÉE Sauce curry, gratin dauphinois	21,9
CARPACCIO DE BOEUF Sauce chimichurri, parmesan, salade verte, frites	18,9
(+) SUPPLÉMENT SAUCE	+ 2

POISSONS

FILET DE MAIGRE Quinoa blond aux légumes, crème de chorizo	22,9
DAURADE ROYALE ENTIÈRE Légumes de saison, sauce vierge	26,9
AILE DE RAIE Légumes de saison, sauce vierge	21,5
FILET DE TRUITE Quinoa blond aux légumes, sauce curry	20,9
FISH AND CHIPS Sauce tartare, salade	19,9

GARNITURES

5,9

Légumes de saison, salade verte, quinoa blond aux légumes, frites, gratin dauphinois

GALETTES

(Servies avec de la salade verte)

LA NORDIQUE Saumon fumé, crevettes, emmental râpé moules, poireaux, crème d'aneth copeaux de parmesan	16,9	LA FROMAGÈRE Emmental râpé, camembert pont-l'évêque, chèvre, crème fraîche	15,9
LA FERMIÈRE Poulet mariné, pont l'évêque gruyère râpé, oeuf, champignons oignons caramélisés, crème fraîche, mozzarella fumée	15,9	LA COMPLÈTE Jambon, emmental, oeuf	12,9
		LA VÉGÉTARIENNE Ratatouille maison aux légumes de saison, mozzarella fumée, champignons	14,9
		(+) 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

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
et ses condiments

ASSIETTE DE 10 CREVETTES ROSES

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

PLAT

PERSILLÉ D'ANGUS
Sauce poivre, gratin dauphinois

ESCALOPE DE DINDE POËLÉE
Sauce curry, gratin dauphinois

AILE DE RAIE
Légumes de saison, sauce vierge

FILET DE MAIGRE
Quinoa blond aux légumes, sauce curry

MOULES
Au choix avec frites

DESSERT

SALADE DE FRUITS

BROWNIE AU CHOCOLAT

POIRE POCHÉE
Crème à la tonka

COUPE DE GLACE DEUX BOULES

MENU ENFANT

11,9

AIGUILLETES DE POULET FRITES
STEAK HACHÉ FRITES
FISH AND CHIPS

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX
CRÊPE AU SUCRE

DESSERTS

POIRE POCHÉE, CRÈME À LA TONKA	8,9
BROWNIE AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE	9,9
SALADE DE FRUITS	8,9
TARTE AUX FRUITS DES BOIS	8,9
CAFÉ / THÉ GOURMAND	10,9
Marbré vanille / chocolat / café, gâteau aux amandes, salade de fruits, marquise au chocolat	
(+) CAPPUCCINO GOURMAND	+ 1,5

GLACES

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

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	11,9
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,7
CAFÉ LIÉGEOIS	9,7
CARAMEL LIÉGEOIS	9,7
DAME BLANCHE	9,7
COUPE NORMANDE	11,9
COLONEL	11,9
(+) SUPP. CHANTILLY	+ 1,5

CRÊPES / GAUFRES

	Crêpe	Gaufre
SUCRE	3,6	4,9
BEURRE SUCRE	4	5,3
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

BLANCS :

	Verre (12cl)	Carafe (25cl)	Btl. (75cl)
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
Mercrey, 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 ROGER GROULT

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

DIGÉSTIFS (4cl)

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

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	4,2	(+) SUPP. CAPPUCCINO	+ 1,5
CAFÉ VIENNOIS	6,9	(+) SUPP. DÉCA	+ 0,3

KUSMI TEA

4,9

ANASTASIA Earl grey	THÉ VERT DE CHINE Parfumé au jasmin
ENGLISH BREAKFAST	THÉ VERT À LA MENTHE NANAH Menthe d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient
PRINCE VLADIMIR Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices	CAMOMILLE
SWEET LOVE Mélange d'épices, guarana, poivre rose	BE COOL Mélange de plantes, menthe poivrée, réglisse et pomme
BLUE DETOX Thé vert rooibos parfumé d'une note d'ananas	VERVEINE MENTHE POIVRÉE (+) SUPPLÉMENT LAIT + 0,3 OU RONDELLE DE CITRON