

Entrée + Plat + Dessert	26,90 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	22,90 €

- Friture d'éperlans et sa sauce tartare maison
- Terrine de foies de volailles
- Croustillant de camembert sur lit de mâche
- 6 huîtres de Normandie n°3 Asnelles (suppl. 6 €)
- Œuf dur et mayonnaise maison
- Crevettes roses et mayonnaise maison

...

- Andouillette de Troyes, frites maison
- Raie aux câpres, pommes de terre vapeur
- Tête de veau ravigote (suppl. 4€)
- Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel
- Filet de dorade royale, écrasé de pomme de terre
- Cuisse de poulet à la normande

...

- Tiramisu spéculoos et caramel beurre salé maison
- Baba au rhum avec crème fouettée
- Mousse au chocolat
- Fromage blanc et son coulis fruits rouges
- Crème brûlée
- Riz au lait

Menu Enfant 15,00€

Les Desserts

Baba au rhum et crème fouettée	7,80 €
Tiramisu spéculoos et caramel beurre salé	8,80 €
Tarte Tatin crème fraîche	7,00 €
Profiteroles maison	11,00 €
Trio de fromages Normands	7,80 €
Mousse au chocolat	6,00 €
Fromage blanc et son coulis fruits rouges	7,00 €
Crème brûlée	7,00 €
Riz au lait	6,00 €

Café Gourmand *: 11,50 € Thé Gourmand : 13,00 €*

*Servi avec les desserts à la carte

Les Coupes Glacées

Dame blanche : Glace vanille, chocolat fondu, crème fouettée	11,00 €
Café ou chocolat liégeois : Glace café ou chocolat, nappage chocolat fondu ou café, crème fouettée	11,00 €
Fruits rouges : Glace fraise, framboise, cassis, coulis crème fouettée	11,00 €
Saveur de France : Glace vanille, caramel, pomme cidrée, nappage caramel, crème fouettée	11,00 €
Isigny : Glace vanille, caramel maison, noisettes, crème fouettée	11,00 €
Bounty : Glace noix de coco, chocolat fondu, noix de coco râpée, crème fouettée	11,00 €
Pirate : Glace caramel et pistache, nappage caramel, crème fouettée	14,00 €
Colonel : Glace citron et vodka	14,00 €
Trou Normand : Glace pomme cidrée, calvados	

1 boule : 3,50€ 2 boules ; 6,50€ 3 boules : 9,50 €

	Gaufres	Crêpes
Sucre	4,50 €	4,50 €
Confiture (fraise ou abricot)	5,50 €	5,50 €
Nutella ou Chocolat fondu	6,50 €	6,50 €
Caramel au beurre salé	6,50 €	6,50 €

Chantilly supplémentaire ou Coulis : 1,50 €

Les Vins Blancs

Le Vin 12 cl La Bûche

Alsace

Riesling l'Esperluette AOP

Gewurztraminer L'Esperluette AOP

7,60 € 29,00€
7,80 € 29,00€

Sud Ouest

Coteaux du Layon cuvée Tradition APO

9,80 € 44,00 €

Loire

Menetou Salon - Domaine du Lorient AOC

Muscadet Sèvre et Maine - Domaine des Trois coteaux AOC

Pouilly Fumé Les Origines Domaine Figeat AOP

Sancerre - Les Charmes Domaine Vatan AOC

9,80 € 39,00 €
6,80 € 21,00 €
12,00 € 47,00 €
12,00 € 47,00 €

Côte du Rhône

Chardonnay du Gard - Cellier des Chartreux IGP

6,80 € 28,00 €

Bourgogne

Marsannay Récolte du domaine AOC

Bourgogne Aligoté : Château de Chamilly AOP

Chablis Domaine Hamelin AOC

Chablis Grand Regnard - Grand Cru AOP

Petit Chablis AOP

Saint Véran : Domaine Gilles Guerin AOP

Montagny 1er cru Les Burnins AOC

Pouilly Montrachet Vieilles Vignes AOC

Rully La Créée AOC

Savigny Les Beaune - AOC Récolte du Domaine

Meursault du Château AOC récolte du domaine

9,80 € 58,00 €
12,00 € 37,00 €
47,00 € 47,00 €
78,00 € 78,00 €
38,00 € 38,00 €
43,00 € 43,00 €
78,00 € 78,00 €
198,00 € 198,00 €
58,00 € 58,00 €
99,00 € 99,00 €
167,00 € 167,00 €

Cidre du Père Jules

Bolée de cidre : 6,00 €

1/2 bouteille : 12,50€

1 bouteille 75cl doux ou brut : 14,00 €

Les Pichets

Rouge (Merlot), Blanc (Chardonnay), Rosé (Cinsault)

12 cl: 5,00 €

25 cl: 9,50€

50cl: 16,00 €

Les Vins Rouges

Le Verre 12 cl La Btl

Languedoc

Pic Saint Loup Domaine Mas de l'Oncle AOP

8,00 € 43,00 €

Rhône

Côtes du Rhône Grand Veneur AOP

6,80 € 31,00 €

Côtes Rôtie La Germinie AOP

148,00 €

Beaumes de Venise Domaine de Beaumalic AOP

53,00 €

Cornas Champelrose Courbis AOC

78,00 €

Saint Joseph Courbis AOC

58,00 €

Beaujolais

Morgon : Domaine de Leyre Loup AOC

9,80 € 39,00 €

Fleurie : Domaine de Leyre Loup AOC

7,80 € 36,00 €

Saint Amour : Domaine des Duc AOP

9,80 € 37,00 €

Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil - Le vau Renou

7,80 € 29,00 €

Menetou Salon : Domaine du Lorient AOC

9,80 € 39,00 €

Sancerres Les Charmes Domaine Vatan AOC

47,00 €

Bordeaux

Listrac Médoc - Château Pérac Aoc

48,00 €

Grave Château du Mont AOC

7,80 € 33,00 €

Lussac Saint Emilion Tour de Grenet AOC

11,00 € 39,00 €

Lalande de Pomerol : Château Le Graviillot

59,00 €

Saint Emilion - 1er Grand Cru Classé - Château Angélu AOC

530,00 €

Bourgogne

Pinot Noir de Bourgogne

59,00 €

Mercurey 1er Cru : Les Croichots

59,00 €

Hautes Côtes de Nuit : Domaine dufouleur AOC

67,00 €

Marsannay Récolte du Domaine AOC

58,00 €

Les Vins Rosés

Côtes de Provence : Château du Roët AOP

7,80 € 28,00 €

Au Gris de Mes envies IGP

7,80 € 24,00 €

Méditerranéen : Les Térés IGP

7,80 € 24,00 €

Café de France

VILLERS-SUR-MER

*Si la gourmandise était un péché,
Dieu n'aurait pas créé d'aussi bonnes choses !*



Le café de France,

EST HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR ET VOUS PROPOSE UNE GAMME DE PLATS FAITS
MAISON AUXQUELS NOUS APPORTONS TOUT NOTRE SOIN. NOS VIANDES SONT
D'ORIGINE FRANÇAISE ET TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR COMMANDE...

BON APPÉTIT !

Pour accompagner votre apéritif

*** La planche campagnarde 2 pers 19,00 €
(Rosette, chorizo, terrine de foies de volaille, comté, camembert AOP, chèvre lait cru)

ou
*** Rillettes du moment 8,00 €

Les apéritifs

Les Whiskies

			4cl
Martini blanc ou rouge	6cl	6,90 €	9,00 €
Pommeau	6cl	6,90 €	12,00 €
Suze, Porto, Muscat	6cl	6,90 €	12,00 €
Pastis, Ricard	2cl	4,90 €	16,00 €
Kir Pétillant	10cl	9,00 €	12,00 €
Coupe Pétillant	10cl	8,00 €	12,00 €
Kir Royal Champagne	10cl	15,00 €	14,00 €
Kir Normand ou vin blanc	10cl	6,00 €	14,00 €
(cassis, mûre, framboise, pêche)			
Gin tonic, Vodka fruits	12cl	11,00 €	
Américano maison	12cl	11,00 €	

JB
Jack Daniel's
Knokando
Lagavulin
Chivas
Talisker
Oban
Cardhu

Les cocktails

Orgasme (Tequila, Get 27, Baileys)	5cl	12,00 €
Spritz (Prosecco, Apérol, Perrier)	10cl	14,00 €
Téquila Sunrise (Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange)	14cl	12,00 €
Mojito (Rhum ou calva, menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau gazeuse)	25cl	12,00 €
Mojito Champagne	25cl	14,00 €
Libertine (Vodka, Malibu, jus d'ananas, sirop de fraise)	14cl	14,00 €
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, citron)	14cl	12,00 €
Gin Fizz (Gin, eau gazeuse, jus de citron)	14cl	12,00 €

les sans alcool

Virgin Mojito (eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert, cassonade)
Chantaco (jus multifruits, sirop de grenadine)

9,00 €
9,00 €

Le champagne Palmer et Co

La Coupe
La Bottleille 75cl

14,00 €
69,00 €

Bières à la pression

Armelle	25d	50d
Café blonde	5,50 €	10,00 €
Beaarden blanche	5,50 €	10,00 €
Burg	5,50 €	10,00 €
Con bière	5,50 €	10,00 €
Donaco, Panaché	7,00 €	14,00 €
	5,00 €	10,00 €

Bières en bouteille

33d
4,50 €
7,50 €

Bière Sageesse Normande Stout / Rousse / Blonde

Boissons softs

Coca, Coca zéro, Perrier	33cl
Orange, Fuze tea, Oasis	25cl
Chweppes Tonic ou Agrumes	25cl
Jus de fruit (orange, abricot, tomate, ananas, pomme)	25cl
Diabolo	25cl
Sirop à l'eau	25cl
Orange ou Citron pressés	50cl
4 Vittel	100cl

5,50 €
5,50 €
5,50 €
5,50 €
3,90 €
3,00 €
8,90 €
4,50 €
6,00 €
8,00 €
0,50 €

Les boissons chaudes

Café, Déca, Noisette, Café allongé	3,90 €
Café Crème, Chocolat	5,50 €
Cappuccino, Café ou Chocolat Viennois, Thé, Infusions	6,50 €

Les Digestifs

Rhum brun Don Papa, Diplomático	4cl
Rhum brun Pyrat XO, réserve artisanal	4cl
Calvados du Père Jules	4cl
Calvados hors d'âge du Père Jules	4cl
Fine Armagnac	4cl
Baileys, Get 27, Get 31, Marie Brizard	6cl
Eau de vie Poire ou Mirabelle, Cognac VSOP	6cl
Duchesse (Triple sec et citron vert)	4cl
Irish Coffee	6cl

11,00 €
14,00 €
7,00 €
18,00 €
14,00 €
7,00 €
9,00 €
9,00 €
14,00 €

Les Salades

Salade César : salade, tomate fraîches et confites, croûtons, tenders de poulet,
 copeaux de parmesan, sauce césar
 Chèvre chaud : salade, tomates, jambon de pays, fromage de chèvre sur toast
 moussillant de camembert : salade, tomates, pommes fruits, oignons rouges, 1/2
 camembert, jambon de pays

19,00 €

19,00 €

19,00 €

Les Fruits De Mer

Huîtres de Normandie Isigny Asnelle n°3, Christophe Lévêque

Les 6 : 16,00€

Les 9 : 22,00€

Les 12 :

28,00 €

Assiette de la mer : crevettes, 1/2 tourteau, bulots, langoustines

ou bulots et crevettes roses

Assiette de crevettes roses

Assiette de bulots/mayonnaise

Plateau pêcheur : 1/2 tourteau, 6 huîtres, bulots, crevettes roses langoustines

Plateau royal : supplément demi homard par personne

Vivier : Homard ou Langoustine Bretonne

Prix selon le cours

Prix selon le cours

34,00 €

18,00 €

16,00 €

16,00 €

52,00 €

Les Entrées

Terrine de foies de volailles maison

Quiche d'éperlans sauce tartare maison

Œuf dur mayonnaise maison

Salade de gras de canard au pommeau maison et confiture de figue

Suppe de poisson maison et sa rouille

Suppeaux à l'ail poêlés

Suppe à l'oignon

9,90 €

16,00 €

9,90 €

19,90 €

16,00 €

14,00 €

14,00 €

Les Viandes

steak d'aloyau à l'échalote	19,00
steak de bœuf au couteau, frites fraîches	19,00
hamburger burn and roll	19,00
steak de veau ravigote	23,00
steak côte race normande, beurre Maître d'hôtel	32,00
escalopette de Troyes, frites fraîches	19,00
steak de poulet maison (cuisse de canard confite, lard, saucisse, flageolets)	23,00
steak de poulet, frites fraîches à la normande	19,00

Les Poissons

steak and Chips, sauce tartare maison	19,00
steak aux câpres et pommes vapeur	24,90
steak de dorade poêlé, écrasé de pomme de terre	24,90
steak de mer : poissons du jour, crevettes, moules, langoustines	29,90
steak de mer façon bouillabaisse	28,00

Les Moules

moules marinières	18,90
moules : à la Crèmes / à la Normande / au Camembert AOP / au Roquefort AOP	19,90
moules junior marinière	14,00
moules junior sauce au choix	15,00

Nos moules sont servies avec des frites fraîches