

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	11,00 €
Colonel : Glace citron et vodka	14,00 €
Trou Normand : Glace pomme cidrée, calvados	14,00 €

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 Verre 12 cl

Le Btl

Alsace

Riesling l'Esperluette AOP	7,60 €	29,00 €
Gewurztraminer L'Esperluette AOP	7,80 €	29,00 €

Sud Ouest

Coteaux du Layon cuvée Tradition APO	9,80 €	44,00 €
--------------------------------------	--------	---------

Loire

Menetou Salon - Domaine du Lorient AOC	9,80 €	39,00 €
Muscadet Sèvre et Maine - Domaine des Trois coteaux AOC	6,80 €	21,00 €
Pouilly Fumé Les Origines Domaine Figeat AOP	12,00 €	47,00 €
Sancerre - Les Charmes Domaine Vatan AOC	12,00 €	47,00 €

Côte du Rhône

Chardonnay du Gard - Cellier des Chartreux IGP	6,80 €	28,00 €
--	--------	---------

Bourgogne

Marsannay Récolte du domaine AOC		58,00 €
Bourgogne Aligoté : Château de Chamilly AOP	9,80 €	37,00 €
Chablis Domaine Hamelin AOC	12,00 €	47,00 €
Chablis Grand Regnard - Grand Cru AOP		78,00 €
Petit Chablis AOP	9,80 €	38,00 €
Saint Véran : Domaine Gilles Guerin AOP		43,00 €
Montagny 1er cru Les Burnins AOC		78,00 €
Pouilly Montrachet Vieilles Vignes AOC		198,00 €
Rully La Créée AOC		58,00 €
Savigny Les Beaune - AOC Récolte du Domaine		99,00 €
Meursault du Château AOC récolte du domaine		167,00 €

Cidre du Père Jules

Bolée de cidre : 6,00 €	½ 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

	<i>Le Verre 12 cl</i>	<i>La Btl</i>
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 Germiné AOP		148,00 €
Beaumes de Venise Domaine de Beaumalric 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 Gravillat		59,00 €
Saint Emilion - 1er Grand Cru Classé - Château Angélus 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

19,00 €

*** La planche campagnarde 2 pers

(Rosette, chorizo, terrine de foies de volaille, comté, camembert AOP, chèvre lait cru)

ou

8,00 €

*** Rillettes du moment

Les apéritifs

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

Les Whiskies

	4cl
JB	9,00 €
Jack Daniel's	12,00 €
Knokando	12,00 €
Lagavulin	16,00 €
Chivas	12,00 €
Talisker	12,00 €
Oban	14,00 €
Cardhu	14,00 €

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)	9,00 €
Chantaco (jus multifruits, sirop de grenadine)	9,00 €

Le champagne Palmer et Co

La Coupe	14,00 €
La Bouteille 75cl	69,00 €

	25cl	50cl
Bières à la pression		
Armelle	5,50 €	10,00 €
Bière blonde	5,50 €	10,00 €
Beegaarden blanche	5,50 €	10,00 €
Burg	5,50 €	10,00 €
Con bière	7,00 €	14,00 €
Monaco, Panaché	5,00 €	10,00 €

Bières en bouteille	33cl
Sans alcool	4,50 €
Bière Sagesse Normande Stout / Rousse / Blonde	7,50 €

Les softs		
Coca, Coca zéro, Perrier	33cl	5,50 €
Orangina, Fuze tea, Oasis	25cl	5,50 €
Schweppes Tonic ou Agrumes	25cl	5,50 €
Jus de fruit (orange, abricot, tomate, ananas, pomme)	25cl	5,50 €
Diabolo	25cl	3,90 €
Sirup à l'eau	25cl	3,00 €
Orange ou Citron pressés	25cl	8,90 €
1/4 Vittel	50cl	4,50 €
1/2 Vittel ou 1/2 San Pellegrino	100cl	6,00 €
Vittel ou San Pellegrino		8,00 €
Supp. sirup ou rondelle		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	11,00 €
Rhum brun Pyrat XO, réserve artisanal	4cl	14,00 €
Calvados du Père Jules	4cl	7,00 €
Calvados hors d'âge du Père Jules	4cl	18,00 €
Fine Armagnac	4cl	14,00 €
Baileys, Get 27, Get 31, Marie Brizzard	6cl	7,00 €
Eau de vie Poire ou Mirabelle, Cognac VSOP	6cl	9,00 €
Duchesse (Triple sec et citron vert)	4cl	9,00 €
Irish Coffee	6cl	14,00 €

Les Salades

Salade César : salade, tomate fraîches et confites, croûtons, tenders de poulet, noix de parmesan, sauce césar	19,00 €
Chèvre chaud : salade, tomates, jambon de pays, fromage de chèvre sur toast	19,00 €
Moutillant de camembert : salade, tomates, pommes fruits, oignons rouges, 1/2 camembert, jambon de pays	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	34,00 €
2 bulots et crevettes roses	18,00 €
Assiette de crevettes roses	16,00 €
Assiette de bulots/mayonnaise	16,00 €
Tourteau pêcheur : 1/2 tourteau, 6 huîtres, bulots, crevettes roses langoustines	52,00 €
Tourteau royal : supplément demi homard par personne	Prix selon le cours
Le Vivier : Homard ou Langoustine Bretonne	Prix selon le cours

Les Entrées

Terrine de foies de volailles maison	9,90 €
Confiture d'éperlans sauce tartare maison	16,00 €
Œuf dur mayonnaise maison	9,90 €
Filet gras de canard au pommeau maison et confiture de figue	19,90 €
Soupe de poisson maison et sa rouille	16,00 €
Croutons à l'ail poêlés	14,00 €
Soupe à l'oignon	14,00 €

Les Viandes

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

Les Poissons

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

Les Moules

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

Nos moules sont servies avec des frites fraîches