



Avenue de Normandie  
14600 HONFLEUR

RÉSERVATION  
02 61 11 00 36

<b>VINS ROSÉS</b>	<b>50CL</b>	<b>75CL</b>
Saint Mont AOC / Les Cantegrifs	16,00€	19,00€
Côtes de Provence AOP / Miraval Studio		30,00€
<b>VINS BLANCS</b>	<b>50CL</b>	<b>75CL</b>
IGP Pays d'Oc Sauvignon / Maslourel	16,00€	19,00€
Chablis AOP / Courtault Michelet		30,00€
IGP Méditerranée Chardonnay / Marenon	19,00€	25,00€
Reuilly AOP / Maison Dyckerhoff		21,00€
Côtes du Rhône AOP / « CJVT »		25,00€
Anjou AOP / Château la Roulerie Bio		30,00€
Saint Joseph AOP / Yves Cuilleron « Lyseras »		39,00€
Saint-Véran AOP / Philippe Charmond		39,00€
Mercurey AOP / Philippe le Hardi « Le bois de Laliér »		49,00€
IGP Côtes de Gascogne / Domaine de Joy		25,00€
<b>VINS ROUGES</b>	<b>50CL</b>	<b>75CL</b>
IGP Pays d'Oc Merlot / Maslourel	16,00€	19,00€
IGP Méditerranée Pinot noir / Marenon	19,00€	26,00€
VDF Gamay & Syrah / « Bon Pote »		22,00€
Côtes du Rhône AOP / « Le fleuve roi »		25,00€
Chinon AOP / Baudry Dutour « Amaranthe »		25,00€
Crozes Hermitage AOP / Domaine des entrefaux		30,00€
Pessac-Léognan / Château Coucheroy		29,00€
Mercurey AOP « Vieilles vignes » / François Raquillet		49,00€
Côte-Rôtie / Yves Cuilleron « Bassenon »		99,00€
<b>CHAMPAGNES &amp; VIN PÉTILLANT</b>	<b>75CL</b>	
Berthelot-Piot / Tradition		39,00€
Berthelot-Piot / Rosé		45,00€
Ruinart / Brut		85,00€
Ruinart / Blanc de blanc		120,00€
Crémant de Bordeaux Brut / Louis Vallon		25,00€
<b>SPIRITUEUX</b>	<b>4CL</b>	
<b>Vodkas</b>		
Eristoff	5,50€	
Absolut	7,90€	
<b>Gins</b>		
3R gin Normand	8,00€	
Tanqueray	6,50€	
Gibson	5,50€	
<b>Rhums</b>		
Zacapa 23	9,90€	
Havana 3 ans	5,50€	
Havana Extranejo	6,50€	
Trois Rivières	5,50€	
<b>Whiskies</b>		
Jack Daniel	6,00€	
Ballantines	5,50€	
Akashi blended	8,90€	
Aberlour 10 ans	6,90€	
Couvreur Cap a Pie	8,90€	
Caol Ila 12 ans	9,90€	
Supplément Soft	2,90€	

**MOCKTAILS (SANS ALCOOL)** ..... 5,90€  
Virgin mojito / Virgin Pinacolada / Spritz 0% / Suze Tonic 0%

#### SOFTS

Coca, Coca 0% 33cl, Orangina, Limonade, Schweppes agrumes, Schweppes tonic, Fuzetea 25cl	3,90€
Gingerbeer 20cl	5,00€
Jus de fruit Pampryl 25cl Orange, Pomme, Abricot, Tomate	3,90€
Diabolo 25cl Grenadine, menthe, pêche, citron, fraise	4,00€
Sirop à l'eau 25cl Grenadine, menthe, pêche, citron, fraise	3,00€
Perrier 33cl	3,50€
Supplément sirop	0,30€

#### EAUX

Vittel 50cl	3,50€	1L	4,50€
San Pellegrino 50cl	3,50€	1L	4,50€

#### BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,90€
Café décaféiné	2,00€
Double expresso	3,50€
Noisette	2,20€
Café allongé / Décaféiné allongé	2,20€
Café crème	2,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois	5,00€
Irish coffee	7,90€
Thé & infusion Dammann Breakfast / Vert menthe / Fruits rouges / Earl grey / Verveine / Tilleul	3,90€

#### DIGESTIFS & LIQUEURS

 ..... 4CL

Get 27 / 31	6,00€
Limoncello	6,00€
Tequila	7,00€
Bailey's	7,00€
Chartreuse verte	8,00€
Cognac-Hennessy VS	9,00€
Armagnac / Clés des ducs VSOP	7,00€
Calvados Réserve / Manoir d'Apreval	7,00€
Calvados XO / Manoir d'Apreval	9,00€



OUVERT  
Du lundi au samedi  
De 9h à 20h

SERVICE DU MIDI  
De 12h à 14h30

Happy  
Hour

De 17h à 19h

## À PARTAGER... OU NON

Assortiment de charcuterie	15,00€
Assortiment de fromages	15,00€
Planche mixte	18,00€
Boîte de sardines	9,00€
Tartinable au choix Patate douce, rillettes de bar, terrine de campagne	9,00€

## ENTRÉES

Les 12 Escargots en persillade	17,00€
Œufs Mimosa	8,00€
Velouté de légumes maison, parmesan et crème	8,00€
Pâté en croûte Normand, confiture et oignons	11,00€
Gravlax de saumon	12,50€
Foie gras de canard, chutney de poire	17,00€
Huîtres S' Vaast	
6	15,00€
9	22,00€
12	28,00€

## SALADES

Salade César	15,00€
Salade romaine, tomates, poulet, parmesan, croûtons, vinaigrette d'anchois	
Salade Nordique	17,00€
Salade, avocat, pamplemousse, saumon, crevette	
Poke bowl du moment	16,50€

## PÂTES

Pâte aux gambas, sauce crustacés	19,00€
Pâte carbonara	14,00€
Linguine, poitrine fumée, bacon, parmesan, jaune d'œuf	

## POISSONS

Filet de bar, Niçoise de légumes, beurre blanc	23,00€
Escalope de saumon, sauce oseille	22,00€
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	21,00€

## VIANDES

Onglet et sa tombée d'échalotes	22,00€
Filet de canette, sauce miel vinaigre de cidre	24,00€
Tartare de bœuf cru ou aller-retour	15,50€
Tartare de bœuf à la Toscane	19,00€
Speck, tomates confites, olives, épices	
Fricassée de rognon de veau à la graine de moutarde	20,00€

## BURGERS

Burger « les quatre G »	16,00€
Pain, viande hachée, cheddar, tomates, sauce BBQ, fondue d'oignons caramélisés	
Burger Végétarien	15,00€
Pain céréales, steak haché végétal, guacamole, salade, tomates, oignons rouges	

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix :  
Riz sauvage / Frites / Poêlé de légumes de saison / Salade verte

Supplément accompagnement ..... 4,00€  
Toutes nos viandes sont certifiées d'origine française.

## DESSERTS

Assiette de 3 fromages	8,50€
Pavlova « fruits de saison »	9,00€
Coupe glacée « les Quatre G »	9,00€
Île flottante	7,00€
Flan à la vanille	8,00€
Tartelette de fruits rouges, crème légère à la pistache	9,00€
Mousse chocolat « Mamie »	9,50€
Crème brûlée à la vanille	8,00€
Café ou thé gourmand	10,50€

## Menu enfant

de 12 ans  
Plat + Dessert  
+ Sirop à l'eau  
12,00€

PLAT (au choix)  
Mini Burger  
Escalope de volaille à la crème  
Mini Fish and chips

DESSERT (au choix)  
Coupe de glace vanille ou chocolat  
Mousse chocolat

## APÉRITIFS

Ricard / Pastis 4cl	4,50€
Porto Rouge / Blanc 6cl	4,00€
Campari 4cl	4,50€
Suze 4cl	4,00€
Martini Rouge / Blanc 6cl	4,50€
Pommeau 6cl	4,00€
Coupe de champagne 12cl	9,00€
Coupe de crémant 12cl	5,90€
Kir Vin blanc 12cl	5,00€
Kir Normand 12cl	4,00€
Kir Royal 12cl	7,50€

## COCKTAILS

7,90€  
Americano / Negroni / Spritz / Spritz Saint Germain / Espresso Martini / London Mule / Moscow Mule / Mojito / Margarita / Sex on the beach / Caipirihna / Pina colada / Ti punch / Gin tonic / Whisky Coca

BIÈRES PRESSIONS	25CL	50CL
Gallia Blonde 4°7	3,90€	6,90€
Ciney Blonde 7°0	4,90€	7,90€
Bière du moment	5,50€	8,90€
Picon bière	4,90€	7,90€
Monaco / Panache	3,90€	6,90€

BIÈRES BOUTEILLES	33CL
Gallia Weis & Versa, Blanche 4°	5,90€
Mort Subite Lambic, Kriek 4°4	5,90€
Heineken 0°	4,90€

## CIDRES-MANOIR D'APREVAL

Bouteille de cidre brut ou doux 75cl	14,00€
Verre de cidre brut ou doux 12cl	3,50€

## VINS AU VERRE

Blancs	
IGP Pays d'Oc Sauvignon / Maslourel	4,90€
IGP Méditerranée Chardonnay / Manenon	4,90€
Chablis AOP / Courtault Michelet	7,50€
IGP Côtes de Gascogne / Domaine de Joy	5,90€

Rouges	
IGP Pays d'Oc Merlot / Maslourel	4,90€
VDF Gamay & Syrah / « Bon Pote »	5,50€
IGP Méditerranée Pinot noir / Marenon	5,90€
Côtes du Rhône AOP / « Le fleuve roi »	5,90€

Rosé	
Saint Mont AOC / Les Cantegrifs	4,90€

## Formules déjeuner

Entrée + Plat  
OU  
Plat + Dessert  
18,50€

OU  
Entrée + Plat + Dessert  
24,00€

### ENTRÉES

Œufs Mimosa  
Tomate mozzarella  
Salade du jour

### PLATS

Dos de cabillaud, fondue  
de poireaux à la crème  
Tartare de bœuf  
Suggestion du jour

### DESSERTS

Île flottante  
Coupe de fruits  
et glace vanille  
Mousse chocolat