

VINS ROSÉS	50CL	75CL
Saint Mont AOC / Les Cantegrifs.....	16,00€	19,00€
Côtes de Provence AOP / Miraval Studio.....		30,00€

VINS BLANCS	50CL	75CL
IGP Pays d'Oc Sauvignon / Maslourel.....	16,00€	19,00€
Chablis AOP / Courtault Michelet.....		32,00€
IGP Méditerranée Chardonnay / Marenon.....	19,00€	25,00€
Reuilly AOP / Maison Dyckerhoff.....		23,00€
Saint Joseph AOP / Yves Cuilleron « Lyseras ».....		39,00€
Mercurey AOP / Philippe le Hardi « Le bois de Lalier ».....		49,00€
IGP Côtes de Gascogne / Domaine de Joy.....		25,00€

VINS ROUGES	50CL	75CL
Bordeaux Supérieur / Château Panchille.....	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.....		32,00€
Mercurey AOP « Vieilles vignes » / Francois Raquillet.....		49,00€

CHAMPAGNES & VIN PÉTILLANT	75CL
Berthelot-Piot / Tradition.....	45,00€
Berthelot-Piot / Rosé.....	55,00€
Ruinart / Brut.....	85,00€
Ruinart / Blanc de blanc.....	120,00€
Crémant de Bordeaux Brut / Louis Vallon.....	25,00€

SPIRITUEUX	4CL
Vodkas	
Eristoff.....	5,50€
Absolut.....	7,90€

Gins	
3R gin Normand.....	8,00€
Tanqueray.....	6,50€
Gibson.....	5,50€

Rhums	
Zacapa 23.....	9,90€
Havana 3 ans.....	5,50€
Havana Extranejo.....	6,50€
Trois Rivières.....	5,50€

Whiskies	
Jack Daniel.....	6,50€
Ballantines.....	5,50€
Akashi blended.....	8,90€
Aberlour 10 ans.....	6,90€
Couvreur Cap a Pie.....	9,90€
Caol Ila 12 ans.....	11,90€
Whiskie Français Auguste.....	8,90€
Supplément Soft.....	2,90€



Avenue de Normandie
14600 HONFLEUR

RÉSERVATION
02 61 11 00 36

CB minimum 10€

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)	6,90€
Virgin mojito / Virgin Pinacolada / Spritz 0% / Suze Tonic 0%	

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

EAUX	
Vittel	
50cl.....	4,10€ 1L..... 5,70€
San Pellegrino	
50cl.....	4,10€ 1L..... 5,70€

BOISSONS CHAUDES	
Café expresso.....	1,90€
Café décaféiné.....	2,00€
Double expresso.....	3,50€
Noisette.....	2,50€
Café allongé / Décaféiné allongé.....	2,20€
Café crème.....	3,00€
Cappucino / Chocolat chaud maison.....	5,00€
Chocolat viennois / Café viennois.....	6,50€
Irish coffee.....	9,90€

Thé & infusion Dammann	4,20€
Breakfast / Vert menthe / Fruits rouges / Earl grey / Verveine / Tilleul	

DIGESTIFS & LIQUEURS	4CL
Get 27 / 31.....	6,90€
Liqueur Jacoulot menthe poivrée, lemon, mandarine.....	10,00€
Limoncello.....	7,00€
Tequila.....	8,00€
Bailey's.....	8,00€
Chartreuse verte.....	10,00€
Cognac-Hennessy VS.....	10,00€
Armagnac / Clés des ducs VSOP.....	8,00€
Calvados Réserve / Manoir d'Apreval.....	8,00€
Calvados XO / Manoir d'Apreval.....	10,00€



OUVERT
Du lundi au samedi
De 9h30 à 19h30

SERVICE DU MIDI
De 12h à 14h30

VENDREDI SOIR
De 19h à 21h30

Happy
Hour

De 17h à 19h

À PARTAGER... OU NON

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

ENTRÉES

Les 12 Escargots en persillade	17,00€
Œufs Mimosa	8,00€
Saumon Gravad lax, crème d'aneth	14,50€
Avocat cocktail et crevettes	12,00€
Tomate au pesto et sa tuile parmesan	9,00€
Foie gras de canard, chutney de figues	17,00€
Entrée du jour (sur écran)	9,00€

SALADES GOURMANDES

Salade César Salade romaine, tomates, poulet, parmesan, croûtons, oeuf poché vinaigrette d'anchois	17,90€
Salade Nordique Salade, saumon fumé, crevettes, tomates, pamplemousse, crème de ciboulette	18,90€
Salade Paysanne Salade, jambon de pays, Lardons, oeuf poché, croûtons	18,90€
Poke bowl du moment	18,50€

ICI, NOUS CUISINONS, TOUT EST FAIT MAISON !

Plat du jour (sur écran) 16,80€

PÂTES

Pâtes au saumon, crème d'aneth	18,50€
Pâtes carbonara Linguine, poitrine fumée, bacon, parmesan, jaune d'œuf	17,50€
Pâtes méditerranéennes Linguine, légume du soleil, parmesan	17,50€

POISSONS

Filet de Bar, caviar d'aubergine, sauce vierge	26,50€
Fish and chips de Cabillaud, sauce tartare	21,00€
Dos de saumon à l'unilatéral, fondue de tomate, crème ciboulette	19,50€

VIANDES

Entrecôte beurre Maître d'hôtel 300 gr, origine France	31,00€
Andouillette AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne	26,00€
Tartare de bœuf cru ou aller-retour, origine France 180 gr	20,90€
Tartare de bœuf à la Toscane, origine France 180 gr Speck, tomates confites, olives, épice	22,90€
Fricassée de Rognon de veau à la normande	23,00€
Tripes à la mode de Caen	20,00€

BURGERS

Burger « les quatre G » Pain, viande hachée, cheddar, tomates, sauce BBQ, fondue d'oignons caramélisés	16,50€
Burger « Chicken » Pain, poulet pané, cheddar, tomates, sauce tartare, fondue d'oignons caramélisés	17,50€
Burger Végétarien Pain céréales, steak haché végétal, guacamole, salade, tomates, oignons rouges	16,50€

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix :
Riz blanc / purée de pomme de terre / Poêlée de légumes de saison
Frites / Salade verte
Supplément accompagnement (sauf salade +2€) 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€
Tarte fine aux fraises	9,00€
Mousse chocolat « Mamie »	10,00€
Crème brûlée à la vanille	8,00€
Café ou thé gourmand	10,50€
Dessert du jour (sur écran)	8,00€

Menu
enfant
de 12 ans

Plat + Dessert
+ Sirop à l'eau
13,00€

PLAT (au choix)
• Mini Burger
• Pâtes carbonara
• Mini Fish and chips

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

APÉRITIFS

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

COCKTAILS

9,90€
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	4,90€	8,60€
Ciney Blonde 7°0	6,00€	9,80€
Bière du moment	6,00€	9,80€
Picon bière	5,90€	9,50€
Monaco / Panache	5,00€	9,00€

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Gallia Weis & Versa / Mort subite, Blanche 4°	6,90€
Mort Subite Lambic, Kriek 4°4	6,90€
Heineken 0°	5,50€

CIDRES-MANOIR D'APREVAL

Bouteille de cidre brut ou doux 75cl	16,00€
Verre de cidre brut ou doux 12cl	5,00€

VINS AU VERRE 12CL

Blancs	
IGP Pays d'Oc Sauvignon / Maslourel	5,50€
IGP Méditerranée Chardonnay / Marrenon	6,50€
Chablis AOP / Courtault Michelet	8,40€
IGP Côtes de Gascogne / Domaine de Joy	6,40€

Rouges

Bordeaux Supérieur / Château Panchille	5,50€
Chinon AOP / Baudry & Dutour «Amaranthe»	6,00€
IGP Méditerranée Pinot noir / Marrenon	5,90€
Côtes du Rhône AOP / « Le Fleuve Roi »	5,90€

Rosé

Saint Mont AOC / Les Cantegrifs	5,50€
---------------------------------	-------

Formules
déjeuner

Plat du jour
16,80€

OU

Entrée + Plat
OU

Plat + Dessert
19,90€

OU

Entrée + Plat + Dessert
24,00€

Entrées

- Œufs Mimosa
- Tomate au pesto et sa tuile parmesan
- Entrée du jour

Plats

- Dos de saumon et sa crème ciboulette
- Tartare de boeuf cru ou aller-retour 130 gr
- Plat du jour

Desserts

- Île flottante
- Coupe de fruits et glace vanille
- Mousse chocolat
- Dessert du jour
- Café gourmand (suppl 3€)