

Bar DE LA Mer

Scan me and get allergen informations and our menus in your language!



NOS PETITS-DÉJEUNERS

- LE BRUNCH DE LA MER** 19€
(de 09h30 à 11h30)
Jus d'orange, boissons chaudes, œufs brouillés, bacon ou saumon, avocado toast, salade de fruits, mini-viennoiseries
- PARASOL** 11€
Jus d'orange, boisson chaude et mini-viennoiseries
- GOURMAND** 13€
Jus d'orange, boisson chaude, mini-viennoiseries, farine beurre, miel et confitures
- BIEN-ÊTRE** 12€
Jus detox Kookabarra au choix, boisson chaude, Granola "Power Trip" ou "Chocolat Kiss" + Yaourt



COCKTAILS

- APÉROL SPRITZ** 15cl 11€
Prosecco Riccadonna, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange
- CAMPARI SPRITZ** 15cl 11€
Prosecco Riccadonna, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange
- AMÉRICANO MAISON** 15cl 11€

APÉRO DES PLANCHES

3 huîtres d'isigny + IGP Pays d'Oc, Chardonnay La Chevalière, Domaine Laroche (15cl)

LES ÉPERLANS (DE 12H À 16H) 12€
Eperlans frits + AOC Côtes de Provence, Maur & More, Château Saint-Maur, Domaine Roger Zannier (15cl)

LES RILLETES DE LA MER À PARTAGER 19€
Rillettes de saumon et rillettes de maquereaux, roasts grillés

LES TARTINES

- L'ITALIENNE** 15€
tomate mozzarella buffalo, sauce pesto, bouquet de roquette à l'olive noire
- LA NORDIQUE** 18€
saumon fumé et rillettes de maquereaux au raifort, méli-mélo de salade
- LA VÉGÉTARIENNE** 16€
chèvre et légumes marinés

LES TARTARES DE LA MER

- TARTARE DE SAUMON** 23€
parfumé au citron vert, condiments et roasts grillés
- TARTARE DE BŒUF** 23€
coupé au couteau, sauce tartare (oignons, câpres, persil, cornichons), frites

COCKTAILS

- AVEC ALCOOL** 20cl
- MOJITO ROYAL 16€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, Champagne
 - MOJITO FRUITS ROUGES 15€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits rouges
 - MOJITO FRUITS DE LA PASSION 15€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits de la passion
 - MOJITO 13€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe sucre
 - PINA COLADA 13€
rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco
- SANS ALCOOL** 20cl
- LA PLAGE 11€
Jus de carotte, jus de citron, jus d'orange

BIÈRES

- PRESSION** 25cl 50cl
- HEINEKEN** 5.50€ 9€
- BOUTEILLE**
- AFFLIGEM D'ABBAYE 33cl 6.50€
 - DESPERADOS 33cl 6.50€
 - MORT SUBITE Witte Lambic 33cl 7€
 - HEINEKEN O.O (SANS ALCOOL) 33cl 6.50€
- CIDRE** 15cl 75cl
- DAUFRESNE** Le cidre de notre région 7€ 23€

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

- IGP VAR BIO "Les Auréliens", Domaine Triennes 15cl 75cl 7€ 33€
- CROZES HERMITAGE AOC BIO Domaine Combier 11€ 53€
- PETIT CHABLIS AOC Domaine Christophe 10€ 48€
- MÉNETOU-SALON AOC Domaine Paul-Henry Pellé 9€ 43€
- CÔTES DE PROVENCE AOC "Maur & More", Château Saint-Maur 6€ 28€



MENU BAMBINO 18€

- menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise
- STEAK HACHÉ OU ESCALOPE DE SAUMON OU BLANC DE VOLAILLE
 - FRITES OU POMMES ÉCRASÉES OU HARICOTS VERTS
 - GLACE EMKI POP OU RIZ AU LAIT AU CARAMEL BEURRE SALÉ ET POPCORN
 - OASIS TROPICAL 33CL OU VITTEL UP PÊCHE 33CL

LES ENTRÉES

- CARPACCIO DE BŒUF** 18€
marinade d'olive noire, légumes marinés, coeurs d'artichauts, copeaux de Parmesan, roquette
- CROQUE-MONSIEUR** 15€
Salade et frites
- LA VEGGIE AUX LÉGUMES MARINÉS** 19€
poivron, courgette, asperges vertes, aubergine, artichaut, tomates, sucrine, vinaigrette de poivron rouge à l'olive noire
- LES ASPERGES VERTES** 20€
sauce mousseline parfumée au citron et son œuf poché
- SALADE CAESAR AU POULET OU AU SAUMON** 19€
salade romaine, croûtons, anchois, œuf poché, Parmesan, tomate, sauce Caesar
- SALADE DES PLANCHES** 20€
gambas marinées au poivron à rouge, pétales d'avocats, tomate, sucrine, sauce cocktail

LES FRUITS DE MER

- ASSIETTE DU BANC DE L'ÉCAILLER** 42€
3 huîtres d'isigny, 5 langoustines, 5 crevettes roses, 250gr de bulots
- BULOTS (300G)** 10€
- L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES** 12€
- TOURTEAU ENTIER** 22€
- LES 9 LANGOUSTINES** 49€
- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 6** 19€
- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 9** 25€
- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 12** 32€

FORMULE BURGER 23€90

1 BURGER AU CHOIX, FRITES + HEINEKEN 25CL OU PERRIER 33CL

LES BURGERS

- BURGER DU SOLEIL** 22€
bœuf haché, cignons rouges caramélisés, Cheddar, pickles, tomates, salade, sauce maison, frites
- LE FISH BURGER** 22€
escalope de saumon, oignons rouges caramélisés, Cheddar, pickles, tomates, salade, sauce tartare, frites

LA MER

- LE SAUMON** 24€
escalope de saumon cuir à la vapeur, sauce vierge, pommes de terre écrasées à la ciboulette
- LA DAURADE** 25€
filet de daurade à la provençale, fine ratatouille et riz créole
- LA MARMITE DE LA MER** 26€
saumon, rouget, moules, crevettes, cabillaud, légumes, pommes de terre et beurre nantais
- MOULLES ET SES FRITES** 19€
à la marinière ou à la crème ou sauce Pont-L'Évêque ou à la provençale
- LE HADDOCK** 28€
Haddock parfumé au beurre d'asperge, mousseline de pommes de terre à l'asperge

DÉFERLANTE DE DOUCEURS

LES EXQUIS DES PLANCHES

- EXQUIS CHOCOLAT** 9€
biscuit chocolat, insert crémeux chocolat Andoa, mousse chocolat noir et chocolat au lait, glacage craquant chocolat, décor paquerette, glace chocolat
- EXQUIS FRUITS ROUGES** 9€
biscuit pistache, insert framboises, mousse framboises, glacage craquant chocolat blanc coloré rouge, crispy framboises, décor paquerette, sorbet fraise
- EXQUIS MANGUE-PASSION** 9€
biscuit joconde, croustillant coco, insert mangue passion, mousse mangue, glacage craquant chocolat blanc coloré jaune, crispy mangue passion, décor paquerette, glace vanille

LES CRÊPES & GAUFRES

- CRÊPES**
- SUCRE** 3€
- CONFITURE** 3.50€
fraise ou abricot
- NUTELLA** 4€
- DAME BLANCHE** 6€
nutella, glace vanille
- CARAMEL BEURRE SALÉ** 4€
- GAUFRES**
- NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE** 5.50€
- DAME BLANCHE** 6€
nutella, glace vanille
- SUCRE** 5€
- CARAMEL BEURRE SALÉ** 6€

LES COUPES GLACÉES

- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 13€
3 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème vanillée, amandes grillées
- POIRE BELLE HÉLÈNE** 13€
poire pochée, sauce chocolat, glace vanille, crème vanillée, amandes
- BROWNIES FAÇON DAME BLANCHE** 14€
brownie, glace vanille, sauce chocolat et crème vanillée

GLACES & SORBETS

- GLACES (3 BOULES)** 7.50€
Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, pistache
- SORBETS (3 BOULES)** 7.50€
Citron, fraise, framboise, noix de coco, fruit de la passion

FROMAGE

- LES FROMAGES NORMANDS** 9€
Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11€

choux aux deux chocolats, farfouille framboise, macaron caramel beurre salé, glace vanille, chouquette

ENCAS DU MATIN

- MINI-VIENNOISERIES** 3€
Croissant, Pain au chocolat
- TARTINES DE PAIN BEURRE ET CONFITURE** 5€

BOISSONS CHAUDES

- SÉLECTION DE THÉS BIO PASCAL HAMOUR** 5.50€
Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey intense, 4 fruits rouges intense, Caramel intense, Grand thé vert Darjeeling menthe, Grand thé vert Darjeeling jasmin, Ceylan
- SÉLECTION D'INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR** 5.50€
Tilleul Official, Menthe poivrée, Verveine
- CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFEINÉ** 3.90€
- CAFÉ CRÈME** 4.50€
- CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS** 6€
- CHOCOLAT, CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO** 5.50€
- IRISH COFFEE** 11€



KOOKABARRA

LES JUS DÉTOX

- BETTERAVE** 25cl 7€
Pomme, carotte, betterave rouge et gingembre
- CONCOMBRE** 7€
Pomme, concombre, céleri, épinard et citron
- CAROTTE** 7€
Pomme, carotte, banane et mangue
Jus de fruits et de légumes frais detox et pressés à froids, non pasteurisés et 100% naturels

JUS & NECTARS DE FRUITS

- JUS D'ORANGE PRESSÉE** 18cl 6€
- JUS DE CITRON PRESSÉ** 6cl 6€
- JUS DE FRUITS ET NECTARS ALAIN MILLIAT** 33cl 7.50€
Jus de mandarine, pomme, romarin et ananas
Nectars de poire, pêche, fraise, cassis et abricot

SODAS

- SCHWEPES MOJITO** 25cl 5.50€
- SCHWEPES INDIAN TONIC** 25cl 5.50€
- SCHWEPES AGRUM** 25cl 5.50€
- ORANGINA, RED BULL** 25cl 5.50€
- COCA-COLA, ZERO** 33cl 5.50€
- LIMONADE** 33cl 5.50€
- OASIS TROPICAL** 33cl 5.50€
- FUZE TEA** 25cl 5.50€
- VITTEL UP PÊCHE** 33cl 5.50€
- DIABOLO** 6€

Eaux MINÉRALES

- VITTEL** 25cl 4.90€
- PERRIER** 33cl 4.90€
- SUPPLÉMENT SIROP** 2cl 0.50€

CHAMPAGNES AOC

- FOUQUET'S BRUT** 12cl 75cl 11€ 55€
- MOËT & CHANDON ROSÉ** 17€ 90€
- MOËT & CHANDON BRUT** 15€ 75€

APÉRITIFS

- KIR VIN BLANC** 15cl 7€
- MARTINI, SUZE** 6cl 6€
- CAMPARI** 6cl 6€
- PORTO ROUGE OU BLANC** 6cl 6€
- PASTIS, RICARD** 4cl 6€

WHISKIES

- J&B, GRANTS** 4cl 9€
- JACK DANIEL'S, FOUR ROSES** 12€

ALCOOLS

- GIN GORDON'S** 4cl 9€
- VODKA SMIRNOFF** 9€
- RHUM HAVANA 3 ANS D'ÂGE** 9€
- ARMAGNAC** Château de Laubade VSOP 4cl 9€
- CALVADOS** Drouin 4cl 9€
- COGNAC** Rémy Martin VSOP 4cl 9€
- GET 27, GET 31** 4cl 9€
- TEQUILA SAUZA BLANCO** 9€
- SUPPLÉMENT SOFT** 2€

La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle aura jugée nécessaire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Produits allergènes et origines des viandes - consultez l'information disponible à l'accueil
Prix nets en euros, taxes et service compris.