

Here menus in English

Le Caprice des Thés

Nos apéritifs

Ricard, Pastis	2cl	3.20 €
Martini rouge ou blanc	4cl	4.20 €
Suze	4cl	3.80 €
Americano maison	12cl	6.50 €
Punch maison	12cl	4.50 €
Sangria	12cl	4.50 €
Pineau blanc ou rouge	12cl	3.80 €
Porto	4cl	3.80 €
Rosé pamplemousse	12cl	3.80 €
Kir Cassis, mûre, pêche, groseille, framboise, pamplemousse	14cl	3.20 €
Kir Breton	12cl	4.20 €
Kir pétillant	12cl	4.50 €
Coupe pétillante	12cl	4.20 €
Whisky J&B	4cl	6.00 €
Glenfiddich, Jack Daniels	4cl	8.00 €

A partager

Planche charcuterie 10.50 €
Planche mixte 14.50 €

Nos cidres

Cidre bouché doux ou brut 75 cl	11.60 €
Cidre doux ou brut	
Bolée 50 cl	3.20 €
1 L	7.50 €
	13.60 €

Nos bières bouteilles

Desperados 33 cl	4.50 €
Lefte Brune 33 cl	4.80 €
Bière sans alcool	3.80 €

Eaux minérales

Plate 50 cl	4.50 €
75 cl	5.50 €
Pétillante 50 cl	4.50 €
75 cl	5.50 €

Nos cocktails sans alcool 5.50 €

Carribbean Sun 20cl

Tourbillon exotique au jus d'orange, Parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi

Coconut King 20cl

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco

VIP 20cl

Mélange subtil au jus d'orange, saveurs litchi, rose et framboise

Jungle green 20cl

Expédition sauvage au jus d'orange, goût kiwi, banane, pomme verte, aloé vera

Paradise dream 20cl

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche

Nos Cocktails avec alcool 7.90 €

Pina Colada 20cl

Rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco

Zomby 20cl

Rhum, jus d'orange, parfums abricot et citron

Caipirinha 20cl

Cachaça, sucre et citron vert

Sex on the beach 20cl

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfum fruit de la passion, papaye, pêche et melon

Mojito 20cl

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse

Swimming pool 20cl

Rhum, jus d'ananas, curaçao et Pina Colada

Mai Tai 20cl

Rhum, jus d'orange, aromatisé cerise, citron, amande

Spritz

Aperol, Pétillant, Eau pétillante

Sodas 3.50 €

Coca, Coca zéro, Orangina, Limonade, Schweppes, Schweppes agrumes, Fanta, Ice tea, Perrier, Oasis tropical
Sirop à l'eau 2,50 €
(Citron, citron, fraise, menthe, grenadine, pêche, kiwi, banane, cassis, orgeat)
Sirop supp. 0.20 €

Nos boissons chaudes

Café	1.60 €
Café allongé	2.00 €
Grand café	2.50 €
Noisette	1.80 €
Grand crème	3.10 €
Chocolat chaud	4.10 €
Thé parfumé au choix	3.80 €
Menthe, fruits rouges, citron, caramel, autres parfums	
Cappuccino	4.50 €
Chocolat viennois	4.50 €
Irish coffee	7.50 €
French coffee Cognac	7.50 €

Nos milk shake

Les parfums au choix sur la carte de nos parfums de glaces : 6.50 €

Jus de fruits 3.50 €

PAGO
Abricot - Fraise - Ace
Ananas - Banane - Pomme - Litchi
Orange - Poire - Tomate - Pamplemousse
Orange ou Citron pressé 4.20 €

Nos entrées

Cœuf mayonnaise sur lit de salade	5.50 €
Filet de hareng Pommes à l'huile	5.50 €
Cocotte de rillons vigneronne	7.00 €
Rillons, lardons, oignons grêlés, champignons de Paris	
Soupe de poisson La Trembladaise	8.00 €
Assiette de charcuterie	8.00 €
Avocat aux crevettes Sauce cocktail	11.50 €
Assiette de saumon fumé	15.50 €
Couteaux farcis	12.00 €

Nos fruits de mer

Huîtres «Fines de claires n°3»	
6 Huîtres	9.50 €
9 Huîtres	13.50 €
12 Huîtres	18.00 €
Assiette de crevettes roses et sa mayonnaise	10.90 €
Tourteau entier et sa mayonnaise	16.00 €
Assiette de bulots et son aioli	16.00 €
Buisson de langoustines et sa mayonnaise	18.90 €
Plateau de fruits de mer pour 1 personne	34.90 €
Tourteau, 8 Crevettes, 6 Langoustines, 10 Bulots, 6 Huîtres	
La mer a ses caprices	
«ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits»	

Nos burgers

Classique	11.50 €
Steak haché, tomate, salade, cheddar, oignons, sauce hamburger, cornichons	
Savoyard	14.50 €
Steak haché, tomate, salade, reblochon, oignons, sauce barbecue, cornichons	
Biquette	14.50 €
steak haché, tomate, salade, oignons, miel, chèvre, cornichons	
Auvergnat	16.00 €
Poulet pané, tomate, salade, jambon cru, St-Nectaire, oignons, cornichons	
* Tous nos hamburgers sont garnis de frites et sont fabriqués sur place	

Nos Crêpes maison

Sucre	3.30 €
Beurre sucre	3.80 €
Confiture Cerise, fraise, myrtille, abricot, framboise	4.00 €
Chocolat maison ou Nutella	4.80 €
Crème de marron	4.30 €
Banane chocolat	5.50 €
Alcool au choix Grand-Marnier, Cognac, Rhum, Calvados	6.50 €
Miel	4.50 €
Caramel fleur de sel	5.30 €
Bounty Glace coco, chocolat fondu, coco râpé, chantilly	7.80 €
Dame blanche Glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8.10 €
Bois d'amour	8.10 €
Confiture abricot, glace vanille, amandes grillées, Cognac	
Créole Banane, glace Rhum raisins, chocolat fondu, chantilly	7.90 €
Antillaise Glace banane, banane, Rhum, chantilly	8.10 €
Supplément chantilly	1.50 €

Nos viandes

Lasagnes maison	14.00 €
Pièce de bœuf 200 g	15.00 €
Onglet de bœuf et sa fondue d'échalotes	15.00 €
Jarret braisé 800 g au four	16.00 €
Steak tartare au couteau préparé 200 g	18.00 €
Entrecôte de bœuf environ 300 g	19.00 €
Souris d'agneau braisée pommes rôties	19.00 €
Magret de canard à l'orange pommes rôties	23.00 €
Côte de bœuf pour 2	45.00 €

Nos poissons

Seiche poêlée en persillade	14.50 €
Couteaux Frites ou Salade	16.00 €
Aioli	19.00 €
Cabillaud, légumes frais, fruits de mer, aioli	
Pot au feu de la mer	19.50 €
Poisson selon arrivage cuit dans le bouillon, légumes frais, fruits de mer et son beurre blanc	
Crevettes sauvages poêlées flambées au Cognac	19.50 €
Choucroute de la mer	21.00 €
Poisson selon arrivage, chou, pommes de terre, fruits de mer et son beurre blanc	
St Jacques au beurre d'orange	20.00 €

Nos galettes maison

Campagnarde	10.30 €
Fromage de chèvre, lardons, crème fraîche, pommes rôties	
Charentaise Emmental, jambon de pays, œuf	10.50 €
Complète Emmental, jambon blanc, œuf	10.50 €
Jardinière	11.00 €
Emmental, champignons de Paris frais, tomates fraîches, pommes rôties	
Super complète	11.00 €
Emmental, jambon blanc, œuf, champignons de Paris	
Anglaise	12.00 €
Fromage de chèvre, jambon de pays, crème fraîche	
Trois fromages Emmental, reblochon, chèvre	12.00 €
La Canadienne	13.50 €
Emmental, saumon fumé, jus de citron, crème fraîche	
Américaine	13.80 €
Emmental, fondue d'oignons, steak haché, œuf	
Miss daisy	14.00 €
Cheddar, fondue d'oignons, steak haché, frites, mayonnaise à part	
Raclette	14.00 €
Reblochon, jambon de pays, œuf, pommes rôties	
Aveyronnaise	15.00 €
Emmental, steak haché, sauce poivre, frites	
Troyenne Emmental, andouillette entière, sauce poivre, frites	16.00 €
Cotinarde Fondue de poireaux, St Jacques	16.00 €

- Toutes nos galettes sont servies avec salade et produits frais -

Notre coin triperie

Andouillette grillée 5A frites	14.00 €
Tête de veau ravigote et ses légumes frais	16.50 €
Rognon de veau entier flambé au Cognac	18.00 €

Nos moules

Moules marinière	11.00 €
Moules crème	13.00 €
Moules au roquefort	14.00 €
Moules au curry	14.00 €
Moules au Pineau	14.00 €
Nos moules sont accompagnées de frites	

Nos salades

Salade de crudités	PETITE 6.50 €	GRANDE 11.00 €
Salade de chèvre chaud Salade, tomates, chèvre rôti sur toast, lardons	7.00 €	12.00 €
Salade campagnarde Salade, tomates, pommes sautées, lardons, œuf poché	8.50 €	13.00 €
Salade de rillons Salade, tomates, rillons, pignons de pin, champignons de Paris	9.00 €	14.00 €
Salade mode bistro Méliée de salade, tomates, dés de gruyère, jambon de pays, gésiers, œuf	9.00 €	14.00 €
Salade Nordique Salade, tomates, saumon fumé, avocat, crevettes, champignons de Paris, sauce cocktail	13.00 €	17.00 €
Salade gourmande Salade, tomates, gésiers confits, jambon cru, pignons de pin, haricots verts, asperge	13.00 €	17.00 €

Menu enfant 7.50 €

moins de 12 ans
Jambon frites
ou Steak haché frites ou Moules frites
ou Galette jambon fromage
+
1 boule de glace
ou
crêpe sucre ou Nutella

Plat du jour 13.00 €

Menu 23.50 €
Entrée + plat ou plat + dessert

Menu 29.90 €
Entrée + plat + dessert

Menu 22.00 €

6 huîtres + Plat du jour

Faites votre menu au choix à la carte sauf les 9 huîtres, 12 huîtres
Saumon fumé
Plateau de fruits de mer
Côte de bœuf

Menu 18.00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrées au choix	Plats au choix	Desserts au choix
Petite chèvre	Salade de chèvre	Café gourmand (+2 €)
Salade, tomates, chèvre rôti sur toast, lardons	Salade, tomates, chèvre rôti sur toast, lardons	Ile flottante
Filet de hareng	Onglet de bœuf	Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou caramel
Cœuf dur mayonnaise	Moules Marinière	2 Boules de glace
Assiette de charcuterie	Pièce de boucher	Mousse au chocolat
Cocotte de rillon	Lasagnes maison	Tarte du jour
	Plat du jour	

Nos fromages

1 fromage	2.80 €
Assortiment 2 fromages	3.80 €
Assortiment 3 fromages	4.80 €

Nos Glaces artisanales

Parfums au choix :
1 Boule : 3.10 € 2 Boules : 4.90 € 3 Boules : 5.90 €
Les crèmes glacées :
Café, caramel, fraise, chocolat noir, vanille, menthe et ses éclats de chocolat, noix de coco, nougat, pistache, Rhum-raisin, chocolat au lait, chocolat blanc
Les sorbets :
Framboise, cassis, cerise, pêche, poire, citron vert

Nos desserts

Tarte du jour	4.50 €	Fromage blanc au Cognac	7.90 €
Café gourmand	6.50 €	Ile flottante	5.50 €
Crème brûlée	6.50 €	Mousse chocolat	4.50 €
Panacotta	6.50 €	Profiteroles maison	7.50 €
Caramel fleur de sel ou coulis de fruits rouges		Cheesecake du jour	6.50 €
Fromage blanc	5.90 €		
Caramel fleur de sel ou coulis de fruits rouges			