

O *p'tit.*
Louis
RESTAURANT • BRASSERIE



AUTOUR D'UN APÉRITIF

PLANCHE DE CHARCUTERIE	12.90
jambon de pays, andouille de Vire, rilette du moment, saucisson sec	
PLANCHE DU JARDIN	12.90
tempura végétarien et ses légumes croquants	
PLANCHE FROMAGÈRE	14.90
croustillant de camembert, toast de chèvre rôti au miel, fromage frais	

NOS ENTRÉES

CEVICHE DE BAR AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT	12.90
SOUPE DE POISSON ACCOMPAGNÉE DE SA ROUILLE	9.90
CROUSTILLANTS DE FROMAGE NORMAND	11.90
TATAKI DE BŒUF AU GINGEMBRE	12.90

NOS SALADES

SALADE NORMANDE	18.90
salade, tomates cerises, légumes croquants, pommes, andouille, 3 croustillants de fromage (Camembert, Livarot, Pont- l'Évêque)	
SALADE VÉGÉTARIENNE	17.90
salade, tomates cerises, tempura végétarien, légumes croquants	
SALADE DE CHÈVRE	18.90
salade, tomates cerises, légumes croquants, lard grillé, toast de chèvre	
SALADE DE LA MER	18.90
salade, tomates cerises, légumes croquants, crevettes roses, ceviche de bar, moules	

AU BORD DE LA MER

ASSIETTE DE 6 HUITRES N°2	12.90	ASSIETTE DE BULOTS MAYONNAISE	8.90
ASSIETTE DE 9 HUITRES N°2	19.10	ASSIETTE DE LANGOUSTINES	18.90
ASSIETTE DE 12 HUITRES N°2	25.50	12 pièces	
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES	12.90	ASSIETTE DE LA MER	26.90
12 pièces		bulots, 4 crevettes roses, 3 huitres, 4 langoustines	



NOS BURGERS

CHEESEBURGER	17.90
steak, crème de cheddar, salade, tomates et oignons confits, coleslaw	
PULLED PORK	17.90
effiloché de porc, tomates et oignons confits, crème de cheddar, coleslaw	
SUPPLEMENT DOUBLE STEAK	3.00

NOS MOULES-FRITES

MOULES MARINIÈRES	15.90
MOULES CRÈME	16.90
MOULES CAMEMBERT	17.90

NOS MIJOTÉS

LE MIJOTÉ DE VEAU À LA NORMANDE	21.90
LE MIJOTÉ DE PORC AU CIDRE	18.90
LE MIJOTÉ DE LA MER	23.90

Nos mijotés peuvent être accompagnés d'une seule garniture au choix :

POMME DE TERRE AU FOUR / FRITES / TAGLIATELLE DE LÉGUMES / RIZ

NOS PLATS

CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU ET SA CHARCUTERIE	19.90
PAVÉ DE BAR RÔTI, CRÈME FERMIÈRE	23.90
ENTRECÔTE FRANÇAISE (250 gr) sauce au choix (béarnaise, poivre ou camembert)	25.90
BROCHETTE DE SAUMON GRILLÉ SAUCE CRAMBERRIES	21.90

NOS POKÉS

VÉGÉTARIEN	16.90
quinoa, fèves, chou rouge, concombre, radis, avocat, carottes râpées	
PÊCHEUR	17.90
quinoa, fèves, chou rouge, concombre, saumon et bar marinés, avocat, carottes râpées, radis	
SUPPLÉMENT SAUCE	1.00
SUPPLÉMENT GARNITURE	4.00

MENU ENFANT

(pour les enfants de moins de 12 ans)
(aucune modification possible dans ce menu)

MOULES - FRITES
ou
STEAK - FRITES
ou
JAMBON BLANC - PATES
+
GLACE SURPRISE
9.90

NOS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND mignardises maisons	12.90	MI-CUIT AU CHOCOLAT	9.90
RIZ AU LAIT A LA CANNELLE	7.90	TARTE NORMANDE	9.90
FROMAGE BLANC FERMIER	7.90	TIRAMISU	9.90

NOS GLACES ARTISANALES

COUPE 1 BOULE AU CHOIX	3.00
COUPE 2 BOULES AU CHOIX	5.50
COUPE 3 BOULES AU CHOIX	7.50

Parfums : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, pistache, yaourt, menthe chocolat, noix de coco, noisette, fraise, framboise, cassis, citron, pomme, mangue, pêche

NOS LIÉGEOIS

CARAMEL, CHOCOLAT, CAFÉ	7.90
DAME BLANCHE glace vanille, sauce chocolat, crème sucrée	8.90
BANANA SPLIT banane, glace chocolat, fraise, vanille, sauce chocolat, crème sucrée	8.90

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

COLONEL glace citron, vodka	10.90
TROU NORMAND glace pomme, calvados	10.90
AFTER EIGHT glace menthe chocolat, get 27	10.90

NOS COUPES COMPOSÉES

COUPE EXOTIQUE glace mangue, noix coco, pêche, coulis de fruit exotique crème sucrée	8.90
COUPE FRUITS ROUGE glace fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, crème sucrée	8.90

NOS CRÊPES

CRÊPE SUCRE ou BEURRE	3.80	CRÊPE NUTELLA CHANTILLY (crème sucrée)	6.20
CRÊPE BEURRE ET SUCRE	4.20	CRÊPE CARAMEL CHANTILLY (crème sucrée)	6.20
CRÊPE MIEL ou CITRON FRAIS	4.50	CRÊPE CHOCOLAT CHANTILLY (crème sucrée)	6.20
CRÊPE CITRON FRAIS ET MIEL	4.80	CRÊPE NORMANDE pommes confites, sauce caramel beurre salé, glace caramel, crème sucrée	10.90
CRÊPE CHOCOLAT ou NUTELLA	4.80	CRÊPE BANANUTELLA banane, nutella, glace vanille, crème sucrée	10.90
CRÊPE CONFITURE ou CARAMEL BEURRE SALÉ	4.80	SUPPLÉMENT CHANTILLY, AMANDES, SAUCE OU COULIS, BOULE DE GLACE	1.80
CRÊPE CHANTILLY (crème sucrée)	5.50		
CRÊPE CHANTILLY ET AMANDES (crème sucrée)	5.90		

NOS APÉRITIFS

RICARD 2cl	4.00	POMMEAU, PORTO (ROUGE ou BLANC) 5cl	5.00
KIR VIN BLANC 12cl crème : cassis, mûre, pêche, framboise	4.50	SUZE, CAMPARI 5cl	5.00
KIR NORMAND 12cl	5.00	GIN, VODKA, RHUM 4cl	6.50
KIR PÉTILLANT 12cl crème : cassis, mûre, pêche, framboise	7.00	JACK DANIEL'S 4cl	8.00
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	10.00	GLENFIDDICH 12 ANS 4cl	12.00
MARTINI ROUGE ou BLANC 5cl	5.00	SUPPLÉMENT SOFT (coca, jus d'orange, ...)	2.00

NOS COCKTAILS

APÉROL SPRITZ Apérol, vin pétillant, eau gazeuse, orange	10.00	TÉQUILA SUNRISE téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	9.00
HUGO SPRITZ liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse, feuilles de menthe	10.00	LA SANGRIA DE JULIE vin rouge, agrumes	8.00
WOO WOO vodka, jus de cranberry, crème de pêche	10.00	AMÉRICANO Martini blanc et rouge, campari	8.00
MOJITO rhum, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse	10.00	MOSCOW MULE vodka, citron vert, ginger beer	10.00
MOJITO FRAISE ou PASSION rhum, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse, purée de fraise ou passion	11.00	FRESH VIOLETTE vodka, citron vert, limonade, sirop de violette	9.00
		PINA COLADA rhum, jus d'ananas, lait de coco	10.00

NOS SANS - ALCOOL

RIO sirop de grenadine, limonade, jus d'orange	7.00	VIRGIN MOJITO FRAISE ou PASSION limonade, feuilles de menthe, citron vert, sucre, purée de fraise ou passion	7.50
VIRGIN MOJITO limonade, feuilles de menthe, citron vert, sucre	7.00	VIRGIN PINA COLADA jus d'ananas, lait de coco	7.50

BIÈRES PRESSION

	50cl	33cl
LEFFE, BUD, GOOSE IPA	8.80	6.00
PANACHÉ		5.90
BIÈRE+SIROP		6.30
PICON BIÈRE		6.50

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS bouteille 33cl	5.50
MYSTIC ROUGE bouteille 25cl	5.00
BIÈRE ARTISANALE bouteille 33cl	5.00
BIÈRE SANS ALCOOL bouteille 33cl	4,50

SODAS

LIMONADE 33 cl	4.20
DIABOLO 33 cl	4.50
SCHWEPPE'S TONIC / AGRUMES 25 cl	4.50
ORANGINA 25 cl	4.50
TROPICO / FUZETEA 25cl	4.50
COCA / COCA ZÉRO / COCA CHERRY 33cl	4.80
GINGER BEER 25cl	5.00
THÉ GLACÉ MAISON 25cl	4.80

SIROPS À L'EAU

GRENADINE	PÊCHE	3.60
FRAISE	CERISE	
MENTHE	VIOLETTE	
CITRON	ORGEAT	

EAUX MINÉRALES

BADOIT 50 cl	4.80
BADOIT 100 cl	7.00
EVIAN 50 cl	4.80
EVIAN 100 cl	7.00
PERRIER 33 cl	4.40

JUS DE FRUITS FRAIS

ORANGE ou CITRON PRESSÉS	6.00
--------------------------	------

NECTARS ET JUS DE FRUITS

ORANGE 25cl	ABRICOT 25cl	4.40
ANANAS 25cl	TOMATE 25cl	
POMME 25cl	PAMPLEMOUSSE 25cl	

DIGESTIFS

EAU DE VIE DE POIRE 4cl	8.00	CALVADOS 4cl	9.00
GET 27 4cl	8.00	COGNAC 4cl	9.00
GET 31 4cl	8.00	CALVADOS HORS D'ÂGE 4cl	12.00
BAILEY'S 4cl	8.00	DIPLOMATICO 4cl	10.00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2.60	CAPPUCCINO	6.00
NOISETTE	2.70	IRISH COFFEE	11.00
CAFÉ CRÈME	3.80	THÉ	4.00
DOUBLE CAFÉ EXPRESSO	4.60	earl grey, thé vert-menthe, ceylan, thé vert sencha, thé fruits rouges	
CHOCOLAT CHAUD	5.00	INFUSION	4.00
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6.00	verveine, verveine menthe fraîche, tilleul, tilleul menthe fraîche	
		SUPPLÉMENT SIROP, TRANCHE, POT DE LAIT, etc	0.40



NOS VINS ROUGES



Bouteille 75cl



Pichet 50cl



Pichet 25cl



Verre 12.5cl

BORDELAIS

GRAND PRINCE LUSSAC ST EMILION, AOC	28.00	19.30	9.30	5.10
LE PALAIS, AOP COTES DE BORDEAUX	23.00	16.60	8.20	4.30
CHÂTEAU PAILHAS, AOC ST EMILION GRAND CRU	47.00			
CHÂTEAU LAFARGUE, AOC PESSAC-LÉOGNAN	28.00			

VALLÉE DE LA LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, AOC LAURENT MABILLE	27.00	18.70	9.60	5.00
---	-------	-------	------	------

BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR, AOC	28.00	19.30	9.90	5.10
HAUTES COTES DE NUIT, AOC CHÂTEAU MAUFOUX	39.00	26.90	13.70	7.00

BEAUJOLAIS

BROUILLY, AOP LOUIS TETE	28.00	19.30	9.30	5.10
--------------------------	-------	-------	------	------

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE, CHÂTEAU DES DAMES AOP	21.00	14.70	7.60	4.00
VACQUEYRAS LAUZIÈRES, AOP TARDIEU	32.00	22.00	11.40	5.80

LANGUEDOC

PIC ST LOUP, AOP CHATEAU LANCYRE « BIO »	26.00	17.60	9.20	4.80
--	-------	-------	------	------

NOS VINS BLANCS



Bouteille 75cl



Pichet 50cl



Pichet 25cl



Verre 12.5cl

ALSACE

GEWURZTRAMINER, AOC DOMAINE E.KLIPPFEL	26.00	17.60	9.20	4.80
RIESLING, AOC DOMAINE E.KLIPPFEL	24.00			

BORDELAIS

SAUTERNES, AOP GARONELLES	32.00	22.00	11.40	5.80
---------------------------	-------	-------	-------	------

BOURGOGNE

CHABLIS, AOC LA CHABLISIENNE	34.00	23.60	12.00	6.20
BOURGOGNE ALIGOTÉ, AOC BUISSONNIER VIGNERON DE BUXY	26.00	17.60	9.20	4.80

VALLÉE DE LA LOIRE

MUSCADET SÈVRE ET MAINE /LIE, AOC	23.00	16.00	8.20	4.80
SANCERRE, AOC DOMAINE DE CHEZATTE	32.00	22.00	11.40	5.80
POUILLY FUMÉ, AOP A.DE LA FARGE	39.00	26.90	13.70	7.00

NOS VINS ROSÉS



Bouteille 75cl



Pichet 50cl



Pichet 25cl



Verre 12.5cl

LES PINÈDES, IGP MÉDITERRANÉE	23.00	16.60	8.20	4.30
CHÂTEAU LAUZADE, AOC CÔTES DE PROVENCE	28.00			

NOS CIDRES



Bouteille 75cl



Pichet 50cl



Bolée 20cl

CIDRE BRUT		14.00	10.00	4.90
CIDRE ROSÉ		14.00	10.00	4.90

P'tit.
Louis

RESTAURANT • BRASSERIE



16 AV. DE LA MER, 14390 CABOURG
02 31 50 02 71