



## LES REMPARTS

### À PARTAGER

#### La Planche des Amis

Assortiment de charcuteries et fromages

22 €

#### Le Côté Mer

Six huitres Normandes

14 €

#### La Planche Côté Jardin

Assortiment de tartinades : crème de poivron, mousseline de pois aux herbes et cumin, tomatade, houmous, olives noires, tomates cerises, radis à la croque au sel

18 €

#### La Foccacia

Mortadelle, stracciatella, basilic, olives noires, pesto rouge et vert, roquette

22 €

#### Le Saucisson sec

Saucisson du moment

12 €

### LES GALETTES

#### La Complète

Jambon blanc, comté, œuf Label Rouge de la Ferme de Jean-Paul

10 €<sup>50</sup>

#### La Super Complète

Jambon blanc, comté, champignons de Paris, crème fraîche, œuf Label Rouge

14 €<sup>50</sup>

#### La Vég

Ail noir de la Baie, écrasé de chou-fleur, légumes du moment rôtis, curry Breton aux algues

14 €<sup>50</sup>

### SUR LE POUCE

#### Le Burger Tout Cochon, frites rustiques

Confit de porc effiloché, lard fumé, coppa, rémoulade d'oignons rouges en pickles et laitue iceberg, Tomme des Marettes

22 €

#### Les Tenders de Poulet croustillants aux épices douces

Sauce cajun-cacahuètes, feuilles de romaine, frites rustiques

24 €

### LES SPÉCIALITÉS

#### Les Moules à la marinière, frites rustiques

17 €

#### Le Cassoulet d'Agneau "Le Grèvin"

Élevé sur pré-salé «Le Grèvin» dans la Baie du Mont Saint-Michel et l'Ouest du Cotentin

29 €

### LES CRÊPES

#### La Beurre-Sucre

5 €

#### La Beurre-Sucre, jus de citron

5 €<sup>50</sup>

#### La Chantilly

7 €

#### La Salidou

7 €

Caramel au beurre salé, chantilly, crêpes croustillantes

#### La Chocolat et noisette, glace vanille ou chocolat (au choix)

9 €



# LES REMPARTS

## TO SHARE

### The Sharing Board

Assortment of cold meats and cheeses

22 €

### The Seaside

Six Normandy oysters

14 €

### The Garden Board

Assortment of spreads: pepper cream, herb and cumin pea purée, tomato spread, hummus, black olives, cherry tomatoes, radishes with coarse salt

18 €

### The Focaccia

Mortadella, straciatella, basil, black olives, red and green pesto, rocket

22 €

### The Dry-cured Sausage

Today's cured sausage

12 €

## BUCKWHEAT GALETTES

### La Complète

Cooked ham, Comté cheese, Label Rouge egg from Jean-Paul's farm

10 €<sup>50</sup>

### La Super Complète

Cooked ham, Comté cheese, button mushrooms, cream, Label Rouge egg

14 €<sup>50</sup>

### La Vég

Black garlic from Mont Saint-Michel Bay, mashed cauliflower, roasted seasonal vegetables, Breton curry with seaweed

14 €<sup>50</sup>

## QUICK BITES

### The All-Pork Burger, rustic chips

Shredded pork confit, smoked bacon, coppa, a remoulade of pickled red onions and iceberg lettuce, Tomme des Marettes

22 €

### Crispy Chicken Tenders with mild spices

Cajun peanut sauce, romaine lettuce leaves, rustic chips

24 €

## SPECIALITIES

### Mussels à la marinière, rustic fries

17 €

### "Le Grèvin" lamb cassoulet

"Le Grèvin" lamb cassoulet reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin

29 €

## CRÊPES

### Sugar and Butter

5 €

### Sugar and Butter, lemon juice

5 €<sup>50</sup>

### Whipped cream

7 €

### La Salidou

7 €

Salted butter caramel, whipped cream, crispy crêpe flakes

### Chocolate and hazelnut, vanilla or chocolate ice cream (your choice)

9 €

## BOISSONS FROIDES RÉGIONALES REGIONAL COLD DRINKS

### COCKTAILS SANS ALCOOL SOFT COCKTAILS

**Kir St Michel** Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant  
**Kir Normand** Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier

### NOS COCKTAILS LOCAUX OUR LOCAL COCKTAILS

**Spritz Normand** Aperol, Calva, Poiré, Perrier Pomme Verte  
**Sunrise** Calva, Jus d'Orange, Crème de Cassis  
**Negroni Normand** Calva, Campari, Martini Rouge

### CIDRE CIDER

Cidre Normand, brut, doux ou rosé 16 € 4 €

### ARMAGNAC ARMAGNAC

Armagnac Bas Laubade ESOP 12 €

### CALVADOS CALVADOS

Père Magloire Fine VS 8 €  
Père Magloire VSOP 10 €  
Père Magloire XO 16 €

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS APERITIVES AND DIGESTIVES

<b>Kir (12,5cl)</b> Cassis, framboise, mûre ou pêche	7 €
<b>Kir pétillant Prosecco (12,5cl)</b> Cassis, framboise, mûre ou pêche	12 €
<b>Ricard (2cl)</b>	5 €
<b>Ricard Amande (2cl)</b>	5 €
<b>Ricard Plantes Fraîches (2cl)</b>	5 €
<b>Pommeau de Normandie (6cl)</b>	7 €
<b>Lillet Blanc (5cl)</b>	7 €
<b>Lillet Rosé (5cl)</b>	7 €
<b>Porto Tawny (4cl)</b>	6 €
<b>Porto White (4cl)</b>	6 €
<b>Martini Blanc/Rouge (4cl)</b>	6 €
<b>Rhum Havana 3 ans (4cl)</b>	6 €
<b>Rhum brun Havana 7 ans (4cl)</b>	10 €
<b>Rhum Bumbu (4cl)</b>	10 €
<b>Vodka Smirnoff 21 Red (4cl)</b>	10 €
<b>Gin Beefeater (4cl)</b>	5 €
<b>Baileys (4cl)</b>	8 €
<b>Get 27 (4cl)</b>	8 €
<b>Get 31 (4cl)</b>	8 €
<b>Whisky Aberlour 10 ans (4cl)</b>	12 €
<b>Whisky Chivas Regal 12 ans (4cl)</b>	12 €
<b>Whisky The Deacon (4cl)</b>	9 €

+ supplément soda 2 €

## COCKTAILS COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	12 €
<b>Lillet Tonic</b>	12 €
<b>Sex on the Beach</b>	15 €
<b>Spritz Italicus</b>	15 €

## BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

<b>Coca-Cola</b> (33cl)	6 €
<b>Coca-Cola SANS SUCRES</b> (33cl)	6 €
<b>Coca-Cola Cherry</b> (33cl)	6 €
<b>Sprite</b> (25cl)	6 €
<b>FANTA</b> (25cl)	6 €
<b>fuzetea</b> (25cl)	6 €
<b>Oasis</b> (25cl)	6 €
<b>Orangina</b> (25cl)	6 €
<b>Jus de fruit ou nectars</b> (25cl) pomme, abricot, ananas, orange, tomate	7 €
<b>Sirop à l'eau</b> (25cl)	3 €
<b>Diabolo</b> (25cl)	6 € 50
<b>Perrier</b> (33cl)	6 €
<b>Vittel</b> (100cl)	7 €
<b>San Pellegrino</b> (100cl)	7 €
<b>Thé glacé</b> (50cl)	8 €
<b>Jus d'orange frais pressé</b> (25cl)	6 €
<b>Jus d'orange frais pressé</b> (50cl)	9 €



## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

<b>Café expresso</b>	3 €
<b>Double expresso</b>	6 €
<b>Café crème</b>	6 €
<b>Cappuccino</b>	6 €
<b>Café normand au Calvados</b>	8 €
<b>Chocolat chaud</b>	6 €
<b>Thés et infusions</b>	5 €
Thé Earl Grey, Thé noir, Thé à la menthe, Thé vert Gunpowder, Infusion camomille	



LES REMPARTS





## PRESSIONS DRAFT

Cerveoise  
Cerveoise IPA  
Cidre Sorre  
Heineken 0.0 (sans alcool)  
à la bouteille


 1L	 50cl	 33cl	 25cl
18 €	9 €	7 €	6 €
18 €	9 €	7 €	6 €
14 €	7 €	5 €	3 € <sup>50</sup>
-	-	7 €	-

## CHAMPAGNE CHAMPAGNE

**Champagnes Blancs**  
Taittinger brut Réserve

 75cl	 50cl	 25cl	 12,5cl
106 €	-	-	17 €

## VINS BLANCS WHITE WINE

**Loire**  
Château de la Noë, AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie  
**Languedoc-Roussillon**  
Les Albrières, IGP Pays D'oc   
Les Jamelles, IGP Terres du Midi  
**Le Pichet du Moment**  
Maslourel, IGP Pays d'Oc

28 €	-	-	6 €
24 €	-	-	5 €
26 €	-	-	6 €
21 €	11 €	6 €	-

## VINS ROSÉS ROSÉ WINE

**Rhône**  
Sauvion, IGP Val de Loire  
Maslourel, IGP Pays d'Oc

27 €	-	-	5 €
21 €	11 €	6 €	-

## VINS ROUGE RED WINE

**Beaujolais**  
Bon Pote, Vin de France  
**Sud-Ouest**  
Plaimont, IGP Côtes de Gascogne  
**Vallée du Rhône**  
Famille Perrin, AOP Côtes du Rhône  
**Le Pichet du Moment**  
Maslourel, IGP Pays d'Oc

34 €	-	12 €	6 €
25 €	20 €	10 €	5 €
38 €	-	-	7 €
21 €	-	11 €	6 €

