



Bienvenue à
L'ARMOIRE À DÉLICES

BAR À AMBIANCE
BRASSERIE BISTRONOMIQUE
SOIRÉE DANSANTE

Cher(e)s client(e)s

Suite aux nombreuses inflations des matières premières, ainsi que celle des énergies, nous nous efforçons de nous adapter au mieux à ces nouvelles conditions, tout en continuant de vous préparer des plats à base de produits frais et de qualité avec le moins de conséquences possibles sur nos prix.

Nous avons donc aménagé une nouvelle carte, avec essentiellement des produits de saison et en provenance de notre belle région.

Nous sommes conscients que cela va amener certains changements dans vos habitudes, néanmoins, nous espérons vous proposer une carte qui vous plaira et adaptée à vos attentes.

Bon appétit !

NOS PRODUCTEURS LOCAUX



LA VERDURA À SAINT VAAST ET MR LELONG DU THEIL

Les légumes bio

MANCHE MARÉE À CHERBOURG-OCTEVILLE

Pour l'ensemble des poissons sélectionnés

LA FERME AQUAPONIQUE DU COTENTIN À LA GLACERIE

Les herbes aromatiques

MOULIN ROUPSARD LE VICEL

Les Farines

CHÈVRERIE DE LA HUBERDIÈRE

Les chèvres frais

LES JAMBONS D'ANTAN-THEREVAL

Le jambon cru

LA PETITE BOULANGERIE DE TEURTHEVILLE-BOCAGE

Le pain

FERME DE LA HURIE ST NICOLAS DE PIERREPONT

Œuf

POUR

DÉBUTER

EN

Beauté

LES COCKTAILS SIGNATURES

MOJITO revisité.....11,00 €
Rhum, menthe fraîche, sucre
de canne, prosecco, citron vert.

MELONCHOLY MARTINI.....9.50€
Liqueur de melon, vodka, lait de coco, cointreau, citron
vert, chantilly, jus d'ananas, rhum

WHISKEY SOURD MARMELADE.....9.50€
Marmelade d'orange maison, bourbon, cointreau, blanc
d'œuf (ou agar agar version végétal), jus d'orange.

RUSSIAN WHITE.....9.50€
Vodka, crème, jus de citron, espresso, liqueur de café
bitters café.

BOMBA CORSA.....9.50€
Vermouth rouge, sirop de romarin et piment rouge, (ou
fumage romarin), cointreau, eau de seltz.

HALF-BLOOD.....9.50€
Whisky tourbé, bourbon, sirop au poivre rouge de
Madagascar, gin.

LES SANS ALCOOL 20 CL

L'AMAZONE 6,50 €
(Jus de mangue, ginger beer, concombre et thym)

JUS DETOX... .. 7,50 €
(Carotte, betterave, pomme, citron vert et curcuma)

JUS VITALITE... .. 7,50 €
(kiwi, pomme, citron et gingembre)

JUS RELAX 7,50 €
(Ananas, pomme, kiwi, feuille de menthe et citron vert)

LES COCKTAILS CLASSIQUES

BRUMBLE8,50 €
Gin, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre

SEXE ON THE BEACH.....8,50 €
Vodka, cointreau, crème de pêche, ananas et sirop de
fraise.

PIÑA COLADA8,50 €
Rhum, Malibu, ananas, crème de coco.

PUNCH.....6.90 €
Mélange de jus de fruit de saison rhum sucre de
canne épice

SANGRIA.....6,00 €
Vin rouge rhum cointreau orange fruit épice sucre
blanc

CAIPIRINHA..... 7.50 €

MARGARITA.....7.50 €

GIN TONIC7.50 €

GIN TONIC TIMUT.....8.50 €

GIN TONIC SHISO.....8.50 €

GIN TONIC SKWAK.....8.50 €

Notre sélection de

BIÈRES BOUTEILLE

TROUBADOUR	9°	Ambrée.....	5,60 €
BELLEROSÉ	6,5°	Blonde.....	5,90 €
LA HOUTHAKKER	7°	Pale Ale.....	5,60 €
LA DELIRIUM	8°	Arôme fruit rouge.....	5,90 €
ST-FEUILLENIEN	8,5°	Blonde Triple.....	6,00 €
ST-FEUILLENIEN	9,5°	EXTRA BLONDE DEGUSTATION...	6,50 €
THORGOULE	5°	Blanche.....	5,60 €
CORSENDONK	8,5°	Rousse.....	5,90 €

BAVARIA 25CL IPA `sans alcool)		4,50 €
O'HARA'S	7,5° IPA.....	5,90 €
CHINQUANTE	5° Blonde.....	5,20 €
CHINQUANTE	6° Ambrée	5,60 €
CHINQUANTE NOËL	7° Ambrée .	5,60 €
CHOUFFE	8° Blonde	5,90 €
LA FLORIS APPLE	3.6° Blonde.....	5,20 €
LA FORIS FRAISE	3.6° Blonde.....	5,20 €

Notre sélection

EN PRESSION

	Demi 25 cl	Baron 50 cl
CAMPUS (Blonde)	3,90 €	7,50 €
CAROLUS (Blonde)	5.20 €	9,80 €
ST-IDESBALD (Rousse)	4,90 €	9,50 €
BIÈRE DU MOMENT	4.90 €	9.50 €

LA CAVE A WHISKY & RHUMS

RHUM EXPLORER différents rhums fabriqués en Normandie, Caribbean, Australia, Trinidad, Belize, Barbados, Guyana	7,50 €
DON PAPA Rhum philippines, fruité, épicé, vanille, Cannelle.....	9,50 €
ULTIMATUM RUM Guyane, vanille, chocolat, bol de fruits épicés.....	9,00 €
RHUM ARRANGÉS Banane citron vert – vanille épices – poire gingembre – pomme cannelle – fruits exotiques, miel piment ..	7,50 €
PLANTATION RUN XO 20 ANS LA BARBADE.....	12.50 €
RHUM CLEMENT Martinique vieilli en fût de chêne.....	12.50 €
ARDBERG Ecossais tourbé, légèrement iodé, note de tabac et réglisse.....	10.50 €
NIKKA Japonais.....	9.50 €
LOSSIT CLASSIC Islay tourbé, poire et lait d'amande.....	9.50 €
STRATHEDEN Ecossais, notes maltés, écorces d'orange, chocolat et une bouffée de fumé apporté par la tourbe....	9.50 €
LAGAVULIN 16 ANS.....	14.00 €
TALISKER.....	10.00 €

DE VIN AU VERRE POUR

Accompagner

ROUGE – 12.5 CL

Bourgueil bio 	4,90 €
AOP Côtes du Rhône	4,90 €
AOC Saumur Champigny	5,20 €
IGP Pinot Noir	5,20 €
AOC Côtes de Bourg	5,20 €
IGP TER'RAZ (Périgord)	4,60 €
AOP Saint Chinian	5,20 €
Vin du mois	4,90 €

BLANC – 12.5 CL

IGP Petit Pont (sec et rafraîchissant)	4,90 €
IGP Sauvignon (sec et fruité)	4,90 €
IGP Haut Marin (doux)	4,90 €
ASC Sancerre	5,90 €
AOC Bourgogne Aligoté	5,90 €
Vin du mois	4,90 €

ROSÉ – 12.5 CL

VDF Grain d'amour (doux)	5,20 €
IGP Petit Pont	4,90 €

NOS

PLANCHES

ET PETITS

Grignotages

ACCRAIS DE MORUE	8,50 €	PLANCHE DE CHARCUTERIE Région	19,50 €
TERRINE DU CHEF	7,50 €	PLANCHE DE FROMAGE Normand	19,50 €
RILLETTE DE THON	7,50 €	PLANCHE MIXTE charcuterie et fromage	23,50 €

LES HUITRES DE NOS CÔTES SELON ARRIVAGE N°3

6 pièces ... 12,50 €

9 pièces.....18,50 €

12 Pièces... 23,50 €

PRAIRES FARCIES ET PERSILLADE : Praires rôties au beurre demi-sel, ail et persil (7pièces)10,90 €

NOS CHARCUTERIES : Jambon d'antan de Lessay, Terrine de cochon, saucisson du marin, spianata
piccante.

NOS FROMAGES : Neufchâtel AOP, Tomme de Normandie, chèvre de la Huberdière, crémeux du Mont Saint Michel.

POUR

BIEN COMMENCER

*Brigade
en Cuisine*

NOUS POUVONS NOUS
ADAPTER POUR NOS

AMIS
VÉGANS

NOS ENTRÉES CHAUDES

TAPAS À PARTAGER OU INDIVIDUEL

ARAYES DE BŒUF/SAUCE YAOURT TAHIN: Pains pita farcis au bœuf haché aux épices et herbes servi avec sauce yaourt et sésame servi par (5 pièces) **12.50 €**

TOAST DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL : (4 pièces) **6,90 €**

SAMOUSSA CREVETTES/BISQUE COCO CURRY ROUGE : feuille de brick farcies aux crevettes/citron vert (5 pièces) **9.50€**

KORREAN FRIED CHICKEN : poulet frit et mariné aux épices, piments fermentés..... **9.50€**

BEIGNET POTIMARRON FETA : Beignet de potimarron avec une crème à l'aneth (7 pièces) **6.50€**

VELOUTÉ ST GERMAIN/JAUNE D'ŒUF BIO CONFIT/CROUTONS/CRÈME WASABI : Velouté de pois cassés, jaune d'œuf confit, croutons à l'ail, crème montée wasabi..... **6,50 €**

YAKITORI : Brochette de comté 8 mois enrobé de fines tranches de bœuf, snacké et laqué au soja et yuzu (4 pièces) **9.90 €**

POUTINE : Frites servies avec du fromage québécois et sauce brune..... **7,50 €**

POTIMARRON RÔTI / GRAINES DE COURGE / SAUCE YAOURT AUX HERBES..... **5.50 €**

PRAIRES FARCIES PERSILLADE : Praires rôties au beurre demi-sel, ail et persil (7pièces) **10.90 €**

CROSMEQUI DE JOUE DE BŒUF/JUS DE VIANDE/PICKLES : Joue de bœuf effilochée panée au kadaïf, servi avec un jus de viande et pickles de légumes (4 pièces) **8.50 €**

GARLIC BREAD À PARTAGER : Pain buns garni de beurre demi-sel à l'ail et persil et cream cheese **6.50 €**

NOS ENTRÉES FROIDES

TAPAS À PARTAGER OU INDIVIDUEL

CRISPY RICE / SAUMON SPICY : Bouchées de riz à sushi croustillantes extérieures et fondantes intérieures, saumon comme un sashimi et sauce au pigment fermenté (8 pièces) **12.00 €**

LES TARTINADES DU MOMENT : un trio de tartinades, servi avec des naans maison..... **12.00 €**

RILLETTE DE THON / CÂPRES ET CORNICHONS..... **7.50 €**

TERRINE DU CHEF **7,50 €**

FOIE GRAS DE CANARD : Foie gras de canard mi cuit au torchon servi avec du chutney de saison..... **12.50 €**

LARMES DU TIGRE : Faux filet de bœuf mariné snacké et tranché avec une sauce soja, gingembre, coriandre, cacahuètes..... **12.50 €**

NOS

SPÉCIALITÉS

PLATS



FISH AND CHIPS / GRAINE DE COURGE, FEUILLE DE RIZ, MILLET, SÉSAME, PANKO, PAVOT, LIN, FLOCON D'AVOINE,
MAYONNAISE AIL NOIR 16,90 €

AILE DE RAIE / POTIMARRON RÔTI / MOUSSELINE DE PANAI / CRÈME D'ISIGNY AU MISO / SALICORNES 17,90 €

NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES / MOUSSELINE DE POTIMARRON / LÉGUMES ANCIENS ET ÉMULSION MEUNIÈRE. 23,90 €

FAUX FILET DE BŒUF VBF (ENVIRON 300GR) / PLEUROTÉS / LÉGUMES ANCIENS / BEURRE ROUGE..... 26,90 €

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE / PURÉE / NOISETTES ET JUS AU THYM..... 19,50 €

MAGRET DE CANARD / ESPUMA POMMES DE TERRE FOIN / PLEUROTÉS / JUS AIGRE DOUX 19,50 €

RISOTTO FREGOLA FAÇON CARBONARA : GUANCIALE / PECORINO / PARMESAN..... 16,90 €

SALADE D'HIVER : POULET CRISPY / BACON / OIGNON FRIT / PATATE DOUCE RÔTIE / PICKLES / VIGNAIGRETTE
MOUTARDE MIEL..... 14,90 €

POUR
FINIR
EN
Beauté



PETITE SÉLECTION DU

CÔTÉ SUCRÉ

CŒUR COULANT VALRHONA EQUATORIAL : INSERT PASSION / CRÈME MONTÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR.....	7,50 €
FORÊT NOIRE : GENOISE CACAO, CHANTILLY À LA VANILLE DE MADAGASCAR / CERISE AMARRERA.....	7,50 €
CHOU TATIN : CRÈME LEGÈRE À LA VANILLE / PRALINÉ SARRASIN / POMME FAÇON TATIN 'CARAMELISÉE.....	7,50 €
L'AGRUME : CRÈMEUX CITRON / KADAÏF CROUSTILLANT / ESPUMA PISTACHE.....	7,50 €
VACHERIN GLACÉ : PRALIN, MERINGUE, CRÈME D'ISIGNY VANILLE DE MADAGASCAR.....	7,50€
CAFÉ GOURMAND DU MOMENT.....	8,90€

FORMULE DU MIDI

Du mercredi au samedi et hors jours fériés

— Entrée-plat ou plat-dessert —

18.50€

— Entrée-plat-dessert —

24.50€

ENTREES : - Terrine du chef
- Entrée du moment
- Velouté de pois cassé, jaune d'œuf bio, croutons, crème de wasabi
- Rillettes de thon, capres et cornichons

PLATS : - Risotto frégola façon carbonara, guanciale, pecorino, parmesan
- Fish and chip's revisité mayo à l'ail noir
- Marée du jour
- Plat du jour
- Steak haché VBF sauce poivre frites maison

DESSERTS : - Forêt noire
- Chou façon Tatin
- L'agrumes
- Café gourmand (1.50 € suppl.)
- Dessert du jour

=====

Vous souhaitez faire :

Un anniversaire, une soirée en famille, amis(es), collègues ou entreprise réservez un espace
Nous pouvons vous faire des propositions diverses avec ou sans musique.

Envoyez un mail à l'adresse suivante :

resa.larmoireadelices@gmail.com

Prochaines soirées consulter sur Facebook

<https://m.facebook.com/larmoireadelices/>

LES

Glaces



NOS COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS	7.90 €
CARAMEL LIÉGEOIS.....	7.90 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS	7.90 €
DAME BLANCHE	7.90 €
LA STELLA	8,90 €
Vanille, fraise, framboise, coulis de fruits rouges et chantilly	
LA PASSION	8,90 €
Mangue, passion, citron, coulis de fruits rouges et chantilly	

GLACE 1 BOULE	3,00 €
GLACE 2 BOULES.....	5,60 €
GLACE 3 BOULES.....	7,50 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2,00 €
SUPPLÉMENT SAUCE	2,00 €

PARFUMS

CAFÉ, CHOCOLAT, FRAISE, PASSION,
CITRON, POMME, MENTHE,
FRAMBOISE, MANGUE,
PISTACHE, CARAMEL,
VANILLE

NOS COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL vodka, sorbet citron	8,90 €
LA NORMANDE calvados, sorbet pomme	8,90 €
L'AFTER EIGHT Get 27, glace menthe	8,90 €

LES

BOISSONS

Chaudes

CAFÉ.....	2,00 €
CAFÉ ALLONGÉ.....	2,20 €
DÉCA.....	2,30 €
DÉCA ALLONGÉ.....	2,50 €

CAFÉ CRÈME.....	2,80 €
GRAND CRÈME	4,20 €
CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
CAPPUCCINO.....	4,00 €

LES

SPÉCIALITÉS

DE

l'Armoire

CHOCOLAT À L'ANCIENNE	5,00 €
MOCHACCINO (chocolat chaud avec 1 dose de café et chantilly)	5,60 €
CHOCOLAT VIENNOIS.....	5,00 €
CAFÉ VIENNOIS.....	5,00 €
IRISH COFFEE.....	9,50 €
NORMANDY COFFEE.....	9,50 €

ET POUR

Le Goûter

De 15H à 18H30

LES CREPES

SUCRE.....	3,50 €
CONFITURE.....	4,00 €
CHOCOLAT	4,50 €
NUTELLA	4,50 €
CARAMEL	4,50 €
SUCRE-CITRON.....	4,50 €

LES GAUFFRES

SUCRE GLACE... ..	3,90 €
CHOCOLAT	4,90 €
NUTELLA.....	4,90 €
CARAMEL.....	4,90 €
SUZETTE (sauce caramel, glace vanille et chantilly)...	6,90 €

QUOI DE MIEUX POUR UNE

BONNE *Digestion*



SÉLECTION DE DIGESTIFS

CHARTREUSE JAUNE		4 CL	10,50 €
VERVEINE DELAY		4 CL	8,50 €
MENTHE- PASTILLE		4 CL	8,50 €
COINTREAU		4 CL	8,50 €
VIEUX CALVADOS	12 ANS	4 CL.....	12,50 €
COGNAC XO		4 CL.....	12,50 €
MANDARINE IMPÉRIALE		4 CL	8,50 €
IZARRA JAUNE ou VERT		4 CL	7,50 €
GRAND MARNIER		4 CL	9,50 €
LIMONCELLO		4 CL	8,50 €
BAILEY'S		4 CL	8,50 €
HEDONIST LIQUEUR DE COGNAC AU GINGEMBRE		4 CL	8,50 €
RHUM PLANTATION XO 20 ANS		4 CL	12,50 €
RHUM HSE VO		4 CL	9,50 €
DON PAPA		4 CL	9,50 €
RHUM ARRANGÉS		4 CL	7,50 €

(Banane citron vert – vanille épices – poire gingembre – pomme cannelle – fruits exotiques-miel piment)



À consommer avec modération

ET

POURQUOI

PAS UN

Tea Time



SÉLECTION DES
MEILLEURS RÉFÉRENCES
DU PALAIS DES THÉS

4.50€ ♣

- 1 Blue of London (thé noir bergamote)
- 2 Thé des Vahinés (thé noir vanille & amande)
- 3 Thé des Lords (thé noir bergamote)
- 4 Thé du Louvre (thé noir vanille & mûre sauvage)
- 5 Montagne Bleue (thé noir rhubarbe & fruits rouges)
- 6 Earl Grey Fleurs Bleues (thé noir bergamote bleuets)
- 7 Goût Russe 7 agrumes (thé noir agrumes)
- 8 Grand Yunnan Impérial (thé noir au parfum miellé)
- 9 Assam Jungle (thé noir corsé aux notes puissantes épicées)
- 10 Grand Himalaya (thé noir Darjeeling)
- 11 Thé vert à la menthe
- 12 Thé des sources (thé vert menthe bergamote)
- 13 Thé Merveilleux (thé vert amandes caramélisées pistache)
- 14 Thé des amants (thé vert pomme cannelle gingembre)
- 15 Thé des sables (thé vert rose et fruits d'été)
- 16 Mao Feng Impérial (thé vert de Chine, note florale et minérales)
- 17 Gunpowder (thé vert du Japon aux notes végétales)
- 18 Sencha de Mai (thé vert de Chine)
- 19 Jardin des reines (infusion amandes caramélisées cannelle)
- 20 Jardin suspendu (infusion bergamote fleurs mangue)
- 21 Jardin tropical (infusion fruits exotique)
- 22 Jardin fruité (infusion fruits rouges goji)
- 23 Rooibos du Hammam (fruits rouges)
- 24 Rooibos du Cap (vanille & cacao)



L' ARMOIRE À DÉLICES

**PORT CHANTEREYNE
50100 CHERBOURG-EN-COTENTIN**

02 33 95 23 02

www.larmoiredelices.fr

