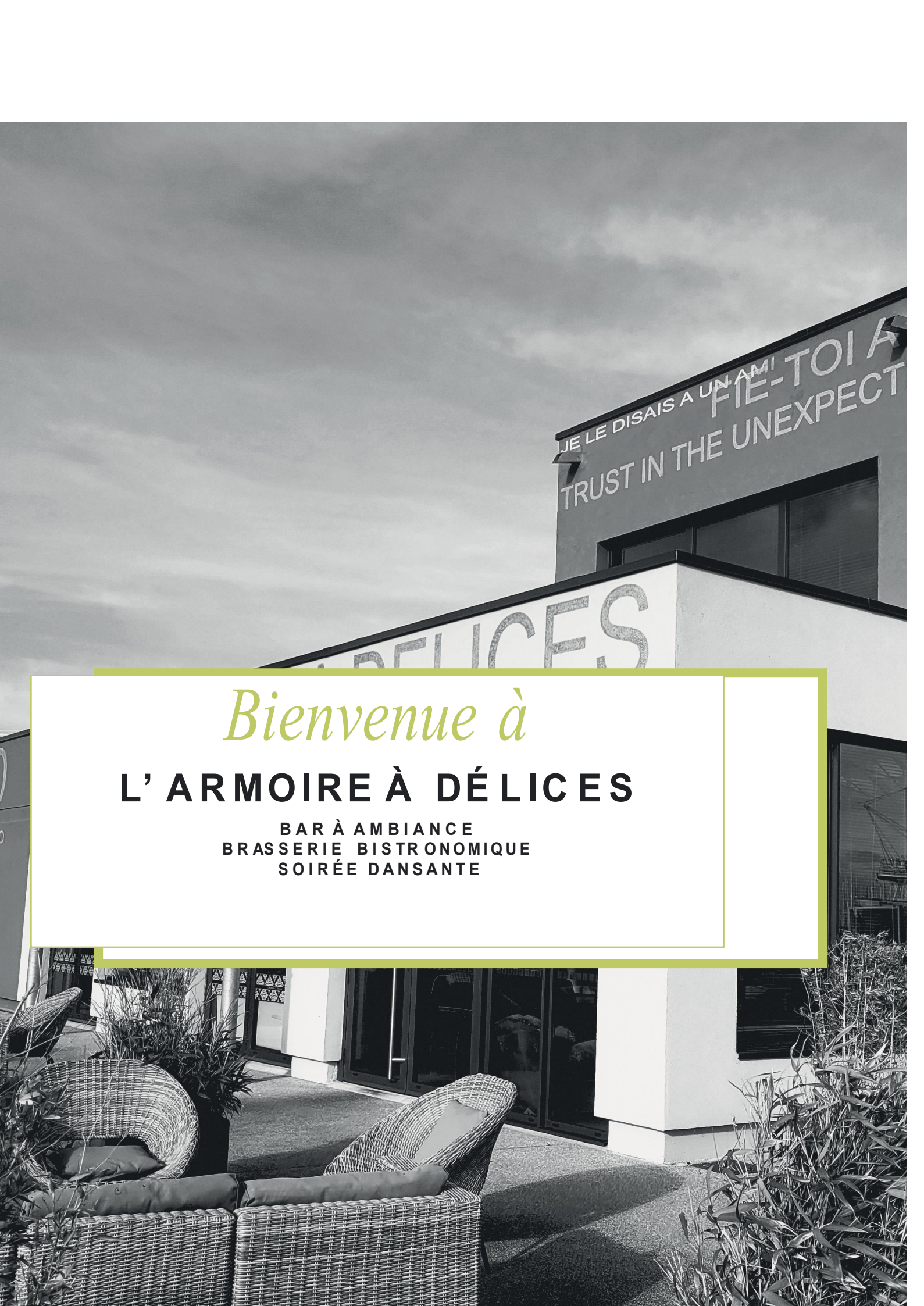




Bienvenue à

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.

LADY SAND.....11.00€
Gin à la rose de damas, sirop de rose, citron vert, rosé,
aqua faba.

FRAICH.....9.50€
Gin, liqueur de sureau, menthe, citron vert, jus de
concombre frais (maison).

WATERMELON COOLER.....9.50€
Tequila ambrée, jus de pastèque frais (maison), citron
vert, menthe, liqueur de melon, eau gazeuse.

RED FORGOT WOOD CLARIFIÉ.....9.50€
Bourbon, jus de framboise frais (maison), citron jaune,
romarin, sirop d'érable, lait entier.

EXOTIC ORCHARD.....9.50€
Calva, jus de pomme, sirop d'ananas rôti fait maison,
citron jaune, aqua faba

LES SANS ALCOOL 20 CL

L'AMAZONE 6,90 €
(Jus de mangue, ginger beer, concombre et thym)

JUS DETOX... .. 7,90 €
(Carotte, betterave, pomme, citron vert et curcuma)

JUS D'ÉTÉ... .. 7,90 €
(pomme, carotte, cèleri, concombre)

JUS RELAX 7,90 €
(Ananas, pomme, kiwi, feuille de menthe et citron vert)

LES COCKTAILS CLASSIQUES

BRUMBLE 8,50 €
Gin, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre

SEXE ON THE BEACH.....8,50 €
Vodka, cointreau, crème de mûre, ananas et jus de
cranberry.

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

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 €

AUTRES

CHAMPAGNE (14CL).....	9,50 €
CIDRE (14CL).....	4,50 €

NOS TAPAS

ET PETITS

Grignotages

TERRINE DU CHEF.....	7.50€
BURRATA, GASPACHO DE TOMATES, PESTO BASILIC ET PIGNONS DE PIN.....	9.50€
RILLETTE DE SAUMON FUMÉE ET CREAM CHEESE.....	8,50€
GARLIC BREAD À PARTAGER (PAIN GARNI DE PERSILLADE ET CREAM CHEESE.....	8.50€
HALLOUMI FRIT SAUCE YAOURT AUX HERBES, FROMAGE CHYPRIOTE.....	8.50€
BULOTS MAYONNAISE.....	8.50€
AUBERGINE ROTIE, TOMATES, FETA, ROQUETTE.....	9.50€
ACCRAIS DE MORUE.....	8,90€
FINGERS À LA TRUFFE À PARTAGER.....	12.50€
PLANCHE DE CHARCUTERIE.....	23.50€
PLANCHE DE FROMAGE.....	23.50€
PLANCHE MIXTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE NOTRE RÉGION.....	27.50€
LES HUITRES DE NOS CÔTES SELON ARRIVAGE N°3	
6 PIÈCES	13,50 €
9 PIÈCES.....	19,50 €
12 PIÈCES... ..	24,90 €

NOS CHARCUTERIES: JAMBON D'ANTAN DE LESSAY, TERRINE DE COCHON, SAUCISSON DU MARIN, SPANATA PICCANTE.

NOS FROMAGES: NEUFCHÂTEL AOP, TOMME DE NORMANDIE, CHÈVRE DE LA HUBERDIÈRE, CRÉMEUX DU MONT SAINT MICHEL.

POUR

BIEN COMMENCER

NOUS POUVONS NOUS
ADAPTER POUR NOS
AMIS VÉGANS

LA CARTE

NOS ENTRÉES

ŒUFS BIO MAYONNAISE, HERBE FRAICHE, ROQUETTE.....	7.00 €
TERRINE DU CHEF.....	7,50 €
BULOTS MAYONNAISE.....	8.50€
BURRATA, GASPACHO DE TOMATES, PESTO, PIGNON DE PIN.....	9,50 €
AUBERGINE ROTIE, TOMATES, FETA, ROQUETTE	9.50€
TARTARE DE THON, HUILE D'OLIVE, ÉCHALOTTE YUZU, CONCOMBRE ET MANGUE.....	10.50€
FOIE GRAS DE CANARD IGP ET SON CHUTNEY DE SAISON.....	14,50 €

NOS PLATS

FISH AND CHIP'S, GRAINE DE COURGE, FEUILLE DE RIZ, SÉSAME, PANKO, SAUCE TARTARE CITRON.....	17,50 €
SALADE D'ÉTÉ, POULET CRISPY, TOMATES CERISE, RADIS, ŒUF, CONCOMBRE, GRANA PADANO, SAUCE CÉSAR	17,50 €
SALADE DE QUINOA, CONCOMBRE, FETA, POIVRON ROUGE, OIGNON ROUGE, TOMATE CERISE, CORIANDE, POIS CHICHE ET VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE.....	17.50€
CROQUE JAMBON À LA TRUFFE ET SON MIX DE SALADE.....	18,50€
LINGUINE, COQUILLAGES, AIL ET PERSIL.....	18,50€
CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE, PESTO BASILIC, PIGNONS ET CAPRES, GRANA PADANO.....	19.50€
POULPE SNACKÉ ET POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, SAUCE CHIMICHURI.....	23.50€
MI CUIT DE THON, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, SAUCE GINGEMBRE ET CRÈME DE COCO, CORIANDRE ET COMBAVA.....	23.50€
BAVETTE D'ANGUS (250GR) POMME GRENAILLES SARLADAISE, SAUCE DU MOMENT.....	24,50€

MENUS 36.50€

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD IGP ET SON CHUTNEY DE SAISON

OU

TARTARE DE THON, HUILE D'OLIVE, ÉCHALOTTE YUZU, CONCOMBRE ET MANGUE

OU

6 HUITRES DE NOS CÔTES

PLATS

BAVETTE D'ANGUS, POMME GRENAILLE SARLADAISE, SAUCE DU MOMENT

OU

MI CUIT DE THON, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, SAUCE GINGEMBRE CRÈME DE COCO, CORIANDRE
ET COMBAVA

OU

POULPE SNACKÉ ET SA POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON SAUCE CHIMICHURI

DESSERTS

LA TARTE FRAMBOISES / POIVRONS : PÂTE SUCRÉE, CRÈME D'AMANDES, CONDIMENT POIVRONS ROUGES ET PIMENTS
D'ESPELETTE

OU

LE FRAISIER : CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE BOURBON, COMPOTÉE DE FRAISE, BISCUIT FINANCIER AMANDES

OU

BABA AU RHUM : CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE, DIPLOMATICO RHUM

POUR
FINIR
EN
Beauté



PETITE SÉLECTION DE NOTRE CHEF

ALEXIS LECOFFRE

CÔTÉ SUCRÉ

LE NOIX DE PECAN : SPÉCULOS CARAMEL, PRALINÉ, NOIX DE PÉCAN, GANACHE CHOCOLAT DULCEY ET CROUSTILLANT

FLEUR DE SEL 7,90 €

LA TARTE À LA RHUBARBE : COMPOTÉE DE RHUBARBE, PÂTE SUCRÉE ET RHUBARBE POCHÉES 7,90 €

LA TARTE FRAMBOISES / POIVRONS : PÂTE SUCRÉE, CRÈME D'AMANDES, CONDIMENT POIVRONS ROUGES ET
PIMENTS D'ESPELETTE..... 8,50€

BABA AU RHUM : CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE, DIPLOMATICO RHUM 8,50€

LE FRAISIER : CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE BOURBON, COMPOTÉE DE FRAISE, BISCUIT FINANCIER AMANDES
ET FRAISE 8,50€

LE CHEESECAKE : ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, ÉCLATS DE PISTACHE ET COMPOTÉE D'ABRICOTS..... 8,90 €

LE CAFÉ GOURMAND : ENSEMBLE DE TROIS MINIARDISSES..... 9,50 €

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

