

JE LE DISAIS A UN AMI  
FIE-TOI A  
TRUST IN THE UNEXPECTED

DELICES

*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 COLADA .....8,50 €  
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 TONIC .....7.50 €

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 €	BAVARIA 25CL IPA `sans alcool) .....	4,50 €
BELLEROSE 6,5° Blonde.....	5,90 €	O'HARA'S 7,5° IPA.....	5,90 €
LA HOUTHAKKER 7° Pale Ale.....	5,60 €	CHINQUANTE 5° Blonde.....	5,20 €
LA DELIRIUM 8° Arôme fruit rouge.....	5,90 €	CHINQUANTE 6° Ambrée .....	5,60 €
ST-FEUILLIEN 8,5° Blonde Triple.....	6,00 €	CHINQUANTE NOËL 7° Ambrée .....	5,60 €
ST-FEUILLIEN 9,5° EXTRA BLONDE DEGUSTATION...	6,50 €	CHOUFFE 8° Blonde .....	5,90 €
THORGOULE 5° Blanche.....	5,60 €	LA FLORIS APPLE 3.6° Blonde.....	5,20 €
CORSENDONK 8,5° Rousse.....	5,90 €	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 Ecosais 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 Ecosais, 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€	
ACCRAS 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,  
SPIANATA 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'OLIVÉ, 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, OEU, CONCOMBRE, GRANA PADANO, SAUCE CÉSAR .....	17,50 €
SALADE DE QUINOÀ, CONCOMBRE, FETA, POIVRON ROUGE, OIGNON ROUGE, TOMATE CERISE, CORIANDE, POIS CHICHE ET VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVÉ 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€

NOS

# MENUS 39€

## 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 AUX 3 CHOCOLATS : CRÈMEUX AU GIANDUJA, MOUSSE AU CHOCOLAT CARAÏBE

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

FLEUR DE SEL ..... 7,90 €

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

LA TARTE AUX 3 CHOCOLATS : PÂTE SUCRÉE CACAO, CRÉMEUX AU GIANDUJA, MOUSSE AU CHOCOLAT CARAÏBE

66% ET CRÈME AU CHOCOLAT BLANC ..... 8,00 €

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

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

ET FRAISE ..... 8,50€

LE PARIS BREST PISTACHE : FRAMBOISE, PÂTE À CHOUX, CONFIT DE FRAMBOISE, CRÉMÉ ONCTUEUSE AU PRALINÉ

ET FRAMBOISES ..... 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

