

Plats et Boissons



Informations, Réservations, Programmation & Événementiel :

contact@peniche-labougeotte.com / www.peniche-labougeotte.com

07 67 72 99 01 – [f PenicheLaBougeotte](https://www.facebook.com/PenicheLaBougeotte) – [@penichelabougeotte](https://www.instagram.com/penichelabougeotte)

Fromages

Cantal Entre Deux	5.
Camembert Rôti Miel et Thym	9.
Planche de Fromages	12.

Charcuteries

Saucisson Catalan (Fuet)	5.
Pastrami	9.
Planche de Charcuteries	12.
Planche Mixte	13.

Croques à partager

Pastrami – Comté – Poivronnade	10.
Tomates confites – Cantal – Pesto	10.

Côté Terre

Poivronnade	5.
Carpaccio Radis - Agrumes	5.
Soupe Butternut Châtaignes	6.
Aligot de l'Aubrac	6. ⁵⁰
Bœuf Bourguignon maison	7.
Ravioles Gratinées au Chorizo	7. ⁵⁰





Côté Mer

Rillettes de Sardines	5.
Tartare d'Algues Chips de Sarrasin	6.
Bulots et Mayo au Kari Gosse	7. ⁵⁰
Gravlax de Saumon	8.
Poulpe Snacké	9.
6 Huîtres normandes n°3	10.

Desserts

Fromage Blanc et Caramel au Beurre Salé	4.
Gâteau Breton au Sarrazin et Compote du Moment	5. ⁵⁰
Baulois – Fondant au Chocolat	5. ⁵⁰






Vins Rouges

BEAUJOLAIS – Dom. Du Cret de Bine, Bio Addict, 2018	 	4.
VDF (Corbières) – Collines de l’Hirondelle, Sur la Crête, 2020	 Nat.	5.
IRANCY – Domaine Félix et Gabin Richoux, 2017		6.

VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! 5.

Et devinez peut-être la Région, l’appellation et le(s) cépage(s)...


Vins Blancs

BOURGOGNE ALIGOTE – Domaine Tripoz, Limone, 2019	  Nat.	4. ⁵⁰
COTE D’AUXERRE – Domaine d’Edouard, 2018		5. ⁵⁰
ARBOIS – Domaine de la Pinte, Cuvée D’Automne	 	7.

VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! 5.

Et devinez peut-être la Région, l’appellation et le(s) cépage(s).



Vins Rosés

VDF (Bourgogne) – Domaine F. et G. Richoux, 2020		5.
--	--	----

Bulles

CREMANT de BOURGOGNE – Domaine Tripoz, Nature	 	6. ⁵⁰
---	---	------------------


Vins spéciaux

VIN AUX FLEURS – Florence Pelletier		6. ⁵⁰
HYPOCRAS BLANC / ROUGE – Florence Pelletier		6. ⁵⁰
RATAFIA – Felix et Gabin Richoux		6. ⁵⁰

Bières

A la Pression	25cl / 50cl
Blonde, Brasserie La Bouledogue (Villebon/Yvette, 91)	3. ⁵⁰ / 6.
Bouteilles	33cl
<u>Brasserie La Bouledogue</u> (Villebon/Yvette, 91)	5.
Blonde, Blanche, Ambrée, Ambrée Gingembre, Session IPA	
<u>Brasserie La Fringante</u> (Rosny sous Bois, 93)	6.
India Pale Ale	

Sans Alcool

Coca, Coca Zero (33cl)	4.
Gallimaté : Original Maté, Tonic (27.5cl)	4.
Kombucha Archipel Brut (33cl) 	5.
Jus de fruits Alain Millat (33cl)	5. ⁵⁰
Abricot / Pêche de Vignes / Pommes Reinette / Raisins Chardonnay / Tomates	

Eaux

Vittel (50cl)	3.
Perrier (33cl)	4.
Badoit (1Ltr)	4. ⁵⁰


Boissons Chaudes

Café, Déca	2.
Thé, Tisane	3.

Cocktails

	18cl
Blanc Limé	4. ⁵⁰
Vin Blanc, Limonade, Citron, Romarin	
Communard	5.
Vin Rouge, Crème de Cassis	
Le Sanguin	7.
Vin Rosé, Orange Sanguine, Cognac, Sucre de canne	
Soupe Angevine	8.
Crémant de Bourgogne, Cointreau, Citron, Sucre de canne	

Digestifs

	4cl
Rhum arrangé du moment (Maison)	6.
Poire Williams	7.
Vieille Prune	7.
Whisky – Nikka From the Barrel	8.
Rhum Kraken	8.
Calvados (20 ans)	8.
Cognac de l'Île de Ré	9.
Bas Armagnac (12 ans)	10.
Marc de Bourgogne – Domaine Guillemot-Michel, 2015 	11.

Prix en euros (€) – TVA et service Compris – Allergènes : nous consulter – Règlement en Espèces et Cartes Bancaires uniquement - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération