

*Plats,
Vins au Verre
Et Autres Boissons*



Informations, Réservations, Programmation & Événementiel :

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

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

Fromages

Cantal Entre Deux	5.
Burratina Tomates/Pesto	9.
Planche de Fromages	12.
Planche Mixte	13.

Charcuteries

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

Croques à partager

Jambon Truffé – Comté – Confit d'oignons	10.
Tomates confites – Provola – Pesto	10.

Côté Terre

Poivronnade	5.
Tapenade	5.
Carpaccio Radis - Agrumes	5.
St Marcellin rôti au miel Martin	6.
Riz de Siva (Notre Chef !)	7.
Ravioles Gratinées au Chorizo	7. ⁵⁰




Côté Mer

Rillettes de Sardines	5.
Tarama Maison Chips de Sarrasin	6.
Ceviche de Crevettes Ananas	7.
Bulots et Mayo au Kari Gosse	8.
Salade de Poulpe	9.
6 Huîtres normandes n°3	11.

Desserts

Fromage Blanc et Caramel au Beurre Salé	4.
Kouign Amann et Fromage Blanc Caramel	6.
Fondant au Chocolat	8.





Vins Rouges

- COTEAUX DU VENDOMOIS – Patrice Colin, Pierre François, 2021   4.
- RASTEAU – Domaine Plantevin, 1^{er} pas de Nao, 2019  5.
- RULLY – Domaine Ninot, La Chaponnière, 2018 7.

VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! 5.⁵⁰

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


Vins Blancs

- BOURGOGNE ALIGOTE – Domaine de la Monette, 2020  4.⁵⁰
- CASSIS – Château de Fontcreuse, « F », 2021  5.⁵⁰
- COTEAUX DE COIFFY – Florence Pelletier, Sardes, 2019   6.

VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! 5.⁵⁰

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

Vin Orange

- VDF (Gaillac) – Domaine de Brousse, Baba, 2021  6.

Vin Rosé

- COTEAUX DE COIFFY – Florence Pelletier, Rosé, 2020   4.⁵⁰

Bulles

- PET' NAT' Blanc – Pépin Nat. 5.

- CREMANT DE BOURGOGNE – Domaine Tripoz, Nature Brut   Nat. 7.⁵⁰


Vins spéciaux

- VIN AUX FLEURS – Florence Pelletier  6.⁵⁰

- HYPOCRAS BLANC / ROUGE – Florence Pelletier  6.⁵⁰

- RATAFIA – Felix et Gabin Richoux 6.⁵⁰

Bières et Cidre

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)	
Blanche, Ambrée, Ambrée Gingembre, Coco Pale Ale	5.
Berliner Fruits Rouge 	5. ⁵⁰
Cidre Brut	5.
<u>Brasserie La Fringante</u> (Rosny sous Bois, 93)	6.
India Pale Ale	

Sans Alcool

	33cl
SYMPLES Infusions glacées aux plantes 	5.
Energisante, Relaxante et Menthe Douce	
UMA : Cola, Detox, Ginger Beer 	5.
ARCHIPEL Kombucha Brut 	5. ⁵⁰
Jus de fruits Alain Millat	5. ⁵⁰
Abricot / Pêche de Vignes / Pommes Reinette / Raisins Chardonnay / Tomates	

Eaux

Vittel (50cl)	3.
Perrier (33cl)	4.
Badoit (1Ltr)	5.

Boissons Chaudes

Café, Déca	2.
Thé, Tisane	3.

<i>Cocktails</i>	18cl
Blanc Limé Vin Blanc, Limonade, Citron, Romarin	4. ⁵⁰
Communard Vin Rouge, Crème de Cassis	5.
Le Sanguin Vin Rosé, Orange Sanguine, Cognac, Sucre de canne	7.
Soupe Angevine Fines Bulles de Touraine, Cointreau, Citron, Sucre de canne	8.

<i>Digestifs</i>	4cl
Rhum arrangé du moment (Maison !)	6.
Poire Williams	7.
Vieille Prune	7.
Limoncello (Maison !)	8.
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