

*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 PenicheLaBougeotte](https://www.facebook.com/PenicheLaBougeotte) – [@penichelabougeotte](https://www.instagram.com/penichelabougeotte)

PETITS PLATS à PARTAGER

Fromages

Cantal Entre Deux	5.
Camembert Rôti Miel et Thym	10.
Planche de Fromages	12.

Charcuteries

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

Planche Mixte 14.

Croques à partager

Pain de Mie - Jambon Truffé – Comté – Confit d'oignons 10.

Pain de Campagne – Chèvre – Miel – Noix – Roquette 10.

Côté Terre

Tapenade	5.
Œufs Mayo au Kari Gosse	5.
Poireaux Vinagrette aux Noisettes	6.
Soupe Butternut - Châtaignes	6.
Riz de Siva (Notre Chef !)	7.
Ravioles Gratinées au Chorizo	7. ⁵⁰

Côté Mer

Rillettes de Sardines	5.
Beurre à la Poutargue	6.
Gravlax de Saumon	8.
Carpaccio de St Jacques aux Amandes	10.
Poulpe Snacké	11.
6 Huîtres normandes n°3	12.

Desserts

Fromage Blanc et Caramel au Beurre Salé 4.



Kouign Amann et Fromage Blanc Caramel 6.

Fondant au Chocolat 8.


Vins Rouges

VAL DE LOIRE – Fief Noir, Cocagne, 2020 	5. ⁵⁰
VDF (Gaillac) – Causse Marines (P. Lescarret), Rasdu, 2018 Nat.	6. ⁵⁰
PERNAND-VERGELESSES – Guillaume Legou, 2018	7.
<hr/>	
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! <i>Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s)...</i>	5. ⁵⁰

Vins Blancs

BOURGOGNE ALIGOTE – Domaine de la Monette, 2021 	5.
SANCERRE – Château La Rabotine, 2020	5. ⁵⁰
COTES CATALANES – Dom. De l'Epeire, Astradyne, 2021 Nat.	6. ⁵⁰
COTEAUX de l'AUBANCE – Terra Vita Vinum, 1 ^{ères} Tries, 2018 	5. ⁵⁰
<hr/>	
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! <i>Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s).</i>	5. ⁵⁰


Vin Orange

VDF (Muscadet) – Dom. du Haut Planty, One Musk a Night, 2020  Nat.	6. ⁵⁰
---	------------------

Vin Rosé

VDF – Pépin – Pink, 2021  Nat.	5.
---	----



Bulles

CHAMPAGNE – Marie Demets, Brut Tradition	8.
PET' NAT' Blanc – Dom. Breton, Elle Est Pas Bulle La Vie  Nat.	5. ⁵⁰

Vins spéciaux

HYPOCRAS BLANC / ROUGE – Florence Pelletier 	6. ⁵⁰
VIN AUX FLEURS – Florence Pelletier, Calicae 	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 sauf *
<u>Brasserie La Cuverie</u> (Irancy, 89)	
Blonde, Blanche, Ambrée 	6.
Blanche au Sureau 	6. ⁵⁰
<u>Brasserie La Fringante</u> (Rosny sous Bois, 93)	
India Pale Ale	6.
<u>Les Petites Vallées</u> (Dammarie/Loing, 45)	
Cidre Brut (75 cl) * 	15.

Sans Alcool

	33cl
SYMPLES Infusions glacées aux plantes 	5.
Energisante, Relaxante et Menthe Douce	
UMA : Cola, Energie, Ginger Beer 	5.
ARCHIPEL Kombucha Brut 	5. ⁵⁰
Jus de fruits Alain Millat	5. ⁵⁰
Abricot / Orange / Poire / Tomato	

Eaux

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

Cocktails 18cl

Sau'Mule : Sauvignon Blanc, Citron Vert, Ginger Beer 8.

Habibiscus : Vin Rosé, Hibiscus, Tonic 8.

Red N' Roses : Vin Rouge, Sirop de Rose, Tonic 8.

Soupe Angevine : Fines Bulles de Touraine, Cointreau, Citron, Sucre de Canne 8.

Boissons Chaudes

Café, Déca 2.

Thé, Tisane 3.

Digestifs

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.