

*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)

PETITS PLATS à PARTAGER ✂

Fromages

Cantal Entre Deux	5. ⁵⁰
Camembert Rôti Thym et Miel	11.
Planche de Fromages	13.

Charcuteries

Saucisson Catalan (Fuet)	6.
Jambon Truffé	10.
Planche de Charcuteries	12.
Planche Mixte	14.

Croques à partager

Pain de Mie – Jambon Truffé – Comté – Confit d'oignons	11.
Pain de Mie – Pesto – Tomates Confites – Provola	10.

Côté Terre

Tapenade	5.
Œufs Mayo	5.
Soupe Butternut Châtaigne	6.
Aligot	6. ⁵⁰
Ravioles Gratinées au Chorizo	7. ⁵⁰
Saucisse au couteau Miel Moutarde	8.





Côté Mer

Rillettes de Sardines	5.
Tarama	6. ⁵⁰
Gravlax de Saumon	8.
Bulots mayo au Kari Gosse	9.
Poulpe Snacké	12.
6 Huîtres normandes n°3	12.




Desserts

Fromage Blanc Caramel au Beurre Salé ou Coulis de Fruits Rouges	4.
Mousse au chocolat Huile d'Olive et Noisettes	6.
Kouign Amann et Fromage Blanc caramel	7.

Vins Rouges

BEAUJOLAIS – Domaine du Crêt de Bine, Cuvée François, 2021 	5.50
<i>100% Gamay</i>	
VDF (Saumur) – Dom. Maunoury, Consonance, 2021 	6.
<i>Cabernet Franc & Pineau d'Aunis</i>	
BOUCHES DU RHONE – Château de Fontcreuse, Mussuguet, 2020  	6.50
<i>Syrah & Caladoc</i>	
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre !	5.50
<i>Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s)...</i>	


Vins Blancs

ARDECHE – Mas d'Intras, La Montagnère, 2022 	5.
<i>Grenache, Viognier, Clairette et Chardonnay</i>	
ALSACE – Vignoble du rêveur, Pierres sauvages, 2022 	6.
<i>Pinot Blanc, Gris et Noir</i>	
COTEAUX DE COIFFY – Florence Pelletier, Sardes, Cuvée de nos aïeux 2020 	7.
<i>100% Chardonnay</i>	
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre !	5.50
<i>Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s).</i>	

Vin Orange

VDF – Pépin Orange 	6.
<i>100% Gewurztraminer</i>	

Vin Rosé

VDF (Anjou) – Terra Vita Vinum, Terre de 3 Rosé, 2021 	6.
<i>Gamay & Groslot</i>	

Bulles

PET' NAT' Rosé – Domaine Maunoury, Popopop! 	6.50
CHAMPAGNE – Marie Demets, Tradition 	8.



Coup de cœur



comme Classique



comme Atypique



comme Nature



Bio/Biodynamie

<i>Vins spéciaux</i>	(10cl)
HYPOCRAS BLANC / ROUGE – Florence Pelletier 	6. ⁵⁰
VIN AUX FLEURS – Florence Pelletier, Calicae 	6. ⁵⁰
RATAFIA – Felix et Gabin Richoux	6. ⁵⁰

AUTRES BOISSONS / /

Bières et Cidres

A la Pression	25cl / 50cl
Blonde, <u>Brasserie La Bouledogue</u> (Villebon/Yvette, 91)	3. ⁵⁰ / 7.

Bouteilles	33cl
-------------------	------

<u>Brasserie La Bouledogue</u> (Villebon/Yvette, 91)	
Blanche, Ambrée, Ambrée Gingembre, Coco Pale Ale, IPA	6.

<u>Cidrierie des petites Vallées</u> (Dammarie sur Loing, 45)	
Cidre Fermier Brut	6.

<i>Cocktails</i>	18cl
------------------	------

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

Habibiscus : Vin Rosé, Sirop d'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.
------------------------------------------------------------------------------	----

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 6.
Abricot / Pommes / Poire / Tomates

Eaux

Evian (50cl) 4.

Perrier (33cl) 4.

Badoit (1Ltr) 5.

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.

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