

*Plats,  
Vins au Verre  
Et Autres Boissons*



**Informations, Réservations, Programmation & Événementiel :**

[contact@peniche-labougeotte.com](mailto:contact@peniche-labougeotte.com) / [www.peniche-labougeotte.com](http://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. <sup>50</sup>
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. <sup>50</sup>
Ravioles Gratinées au Chorizo	7. <sup>50</sup>
Saucisse au couteau Miel Moutarde	8.





### *Côté Mer*

Rillettes de Sardines	5.
Tarama	6. <sup>50</sup>
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

ARDECHE – Mas d’Intras, Cinsault, 2023 	4.50
100% Cinsault	
EPINEUIL – Céline Coté, 2020  	6.50
100% Pinot Noir	
VDF (Saumur) – Calvez-Bobinet, Ruben, 2021 	7.
100% Cabernet Franc	
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre !	5.50
<i>Et devinez peut-être la Région, l’appellation et le(s) cépage(s)...</i>	

## Vins Blancs

BOURGOGNE ALIGOTE – Domaine Olivier Morin, 2022 	5.50
100% Aligoté	
VDF (Anjou) – Domaine Grouas, Ornithogale, 2022 	6.50
100% Chardonnay	
COLL. RHODANIENNES – Déplaudes de T., Corde sensible, 2022 	7.
100% Viognier	
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>Gewurztraminer, Auxerrois, Sylvaner, Pinot Gris</i>	

## Vin Rosé

SANCERRE – Château la Rabotine, 2022 	6.
100% Pinot Noir	

## Bulles

PET’ NAT’ Rosé – Philippe Gilbert, Emoustillant, 2019 	6.50
100% Pinot Noir	
CREMANT DE BOURGOGNE – Domaine d’Edouard, Zero dosage, 2020 	7.50
<i>Pinot Noir et Chardonnay</i>	



Coup de cœur



comme Classique



comme Atypique




comme Nature



Bio/Biodynamie

## *Vins spéciaux*

(10cl)

HYPOCRAS BLANC – Florence Pelletier 

6.<sup>50</sup>

VIN AUX FLEURS – Florence Pelletier, Calicae 

6.<sup>50</sup>

RATAFIA – Felix et Gabin Richoux

6.<sup>50</sup>

## AUTRES BOISSONS / /

## *Bières et Cidres*

### **A la Pression**

25cl / 50cl

Blonde, Brasserie La Bouledogue (Villebon/Yvette, 91)

3.<sup>50</sup> / 7.

### **Bouteilles**

33cl

Brasserie La Bouledogue (Villebon/Yvette, 91)

Blanche, Ambrée, Ambrée Gingembre, Coco Pale Ale, IPA

6.

Cidrierie des petites Vallées (Dammarie sur Loing, 45)

Cidre Fermier Brut

6.

Soif du vendangeur (Marseille, 13)

75cl

Bière vivante ou Vière au Marc de grenache blanc/Vermentino, 2022

24.

## *Cocktails*

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.

<i>Sans Alcool</i>	33cl
SYMPLES Infusions glacées aux plantes  Energisante, Relaxante et Menthe Douce	5.
UMA : Cola, Energie, Ginger Beer 	5.
ARCHIPEL Kombucha Brut 	5. <sup>50</sup>
Jus de fruits Alain Millat Abricot / Pommes / Poire / Tomates	6.
<i>Eaux</i>	
Evian (50cl)	4.
Perrier (33cl)	4.
Badoit (1Ltr)	5.
<i>Boissons Chaudes</i>	
Café, Déca	2.
Thé, Tisane	3.
<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