

*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
Burratina Pesto/Tomates	11.
Planche de Fromages	13.

Charcuteries

Saucisson Catalan (Fuet)	6.
Carpaccio de Cecina/Pesto	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.
Crème de Feta et Tomates Confites	5. ⁵⁰
Carpaccio de Radis aux agrumes	6.
St Marcellin Rôti au miel	6.
Dahl Gingembre	7.
Ravioles Gratinées au Chorizo	7. ⁵⁰

Côté Mer

Rillettes de Sardines	5.
Tarama	6. ⁵⁰
Ceviche de Crevettes à l'ananas	7.
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	6.
--------------------	----

Tiramisu	6.
----------	----

Kouign Amann et Fromage Blanc caramel	7.
---------------------------------------	----

Vins Rouges

ARDECHE – Mas d’Intras, Alphonse, 2020 	4.50
<i>Merlot & Syrah</i>	
VDF (Loire) – Laurent Saillard, Un Eté Partagé, 2021 	6.
<i>Gamay & Grolleau</i>	
COTE D’AUXERRE – Domaine d’Edouard, Les collines de Vaux, 2021 	7.
<i>100% Pinot Noir</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>Viognier, Grenache blanc, Chardonnay & Clairette</i>	
ALSACE – Charles Frey, Intemporel, 2022 	6.
<i>100 % Sylvaner</i>	
COTEAUX DE COIFFY – Florence Pelletier, CMV, 2020 	6.50
<i>Chardonnay, Muscat & Viognier</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>Gewurztraminer, Auxerrois, Sylvaner & Pinot gris</i>	

Vin Rosé

BOUCHES DU RHÔNE – L’Abri, L’oiseau de Nuit, 2023 	5.50
<i>Grenache & Cinsault</i>	

Bulles

PET’ NAT’ Blanc – Domaine des Cognettes 	6.
<i>Folle Blanche & Chardonnay</i>	
CREMANT DE BOURGOGNE – Domaine d’Edouard, Zero dosage, 2020  	7.50
<i>Chardonnay & Pinot Noir</i>	



Coup de cœur



comme Classique



comme Atypique



comme Nature



Bio/Biodynamie

Vins spéciaux

(10cl)

HYPOCRAS BLANC – 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, Brasserie La Bouledogue (Villebon/Yvette, 91)

3.⁵⁰ / 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. ⁵⁰
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