

*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	13.

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

VDF (Saumur) – Dom. Maunoury, Éphémère, 2022 	5.50
<i>Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon</i>	
CHITRY – Domaine Olivier Morin, Constance, 2021 	6.50
<i>100% Pinot Noir</i>	
PIC SAINT LOUP – Mas Foulaquier, L'Orphée, 2021 	7.
<i>Syrah & Grenache</i>	
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre !	6.
<i>Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s)...</i>	


Vins Blancs

MUSCADET Sèvre et Maine – Domaine Haut Planty, Le haut planty, 2023 	5.
<i>100% Melon de Bourgogne</i>	
CÔTES DU RHÔNE – Demoiselle Suzette, Délice des sens, 2023 	6.
<i>Viognier & Grenache Blanc</i>	
COTEAUX DE COIFFY – Florence Pelletier, Sardes, 2020  	7.
<i>100% Chardonnay</i>	
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre !	6.
<i>Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s).</i>	



Vin Orange

ANJOU – Fief Noir, Contact, 2022 	6.50
<i>100% Chenin</i>	

Vin Rosé

ARDECHE – Mas d'Intras, Le champs des filles, 2023 	4.50
<i>Grenache, Syrah & Carignan</i>	

Bulles

PET' NAT' Blanc – Château Cazebonne, Gaz' Bonne, 2022 	6.
<i>Sémillon & Sauvignon</i>	
CREMANT DE BOURGOGNE – Domaine de la Luolle, 2020 	7.
<i>Chardonnay & Aligoté</i>	



Coup de cœur



comme Classique



comme Atypique





comme Nature



Bio/Biodynamie

Vins spéciaux

HYPOCRAS BLANC – Florence Pelletier 	(10cl)
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 Gingembre, IPA, Stout	6.

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

<u>Soif du vendangeur</u> (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