

Plats, Vins au Verre Et Autres Boissons



Informations, Réservations, Programmation & Évènementiel :

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 3 à 6 mois d'affinage	5. ⁵⁰
Camembert Rôti Miel et Thym	9.
Planche de Fromages 4 Fromages	13.
Planche Mixte	14.

Charcuteries

Fuet Catalan Maison Oliveras	6.
Terrine de Campagne (90gr) Au Piment d'Espelette	9.
Planche de Charcuteries Maisons Oliveras et Villani	14. ⁵⁰
Chiffonnade Bellota (40gr) Pata Negra	17.

Croques à partager ☺

Pain de Mie – Jambon Truffé – Comté – Confit d'oignons	11. ⁵⁰
Pain de Mie – Pesto – Tomates Confites – Provola	11.

Côté Terre ☺

Tapenade d'Olives Vertes	5.
Houmous Curcuma/Citron Vert	5.
Velouté Butternut & Châtaignes	6.
Tartiflette	8.
Ravioles gratinées au chorizo	8. ⁵⁰

Côté Mer ☺

Rillettes de Sardines	5.
Tarama	6. ⁵⁰
Gravlax de saumon	8.
Tentacule de poulpe snackée	12.
6 Huîtres normandes n°3	12.

Desserts

Fromage Blanc Caramel au Beurre Salé ou Coulis de Fruits Rouges	4.
Tiramisu ☺	6.
Mousse au chocolat ☺	7.
Kouign Amann et Fromage Blanc caramel	8.

Vins Rouges

Domaine de l'Epeire. « Tohu Bohu » 2023. IGP Côtes Catalane. <i>100% Grenache</i>	7.
Roland Schmitt. 2024. AOC Alsace. <i>100 % Pinot Noir</i>	7. ⁵⁰
Domaine des Côtes de la Molière. 2023. AOP Saint-Amour. <i>100% Gamay</i>	8.
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! <i>Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s)...</i>	6. ⁵⁰

Vins Blancs

Le Haut Planty. 2024. AOC Muscadet Sèvres et Maine. <i>100% Melon</i>	5. ⁵⁰
Domaine de l'Epeire. « Astradyne » 2023. IGP Côtes Catalanes. <i>100% Macabeu</i>	7.
Dominique Gruhier. 2023. AOC Bourgogne Tonnerre. <i>100% Chardonnay</i>	7. ⁵⁰
VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! <i>Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s).</i>	6. ⁵⁰

Vin Orange

Achillé. « Hesperidé » 2022. AOC Alsace. <i>100% Gewurztraminer</i>	7. ⁵⁰
---	------------------

Vin Rosé

Domaine Richoux. « Osez le Rosé » 2023. VDF (Bourgogne) <i>100% Pinot Noir</i>	6.
--	----

Bulles

Château Frédignac. « Coincé Ta Bulle ». 2025. VDF (Bordeaux). <i>100% Sémillon</i>	6. ⁵⁰
Vignes St Vincent. « Phi ». 2023. VDF (Loire Muscadet). <i>100% Melon</i>	7. ⁵⁰

(10cl)

Vins spéciaux

HYPOCRAS ROUGE – Florence Pelletier

6.⁵⁰

HYPOCRAS BLANC – Florence Pelletier

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 Gingembre, IPA, Stout

6.

Cidrierie des petites Vallées (Dammarie sur Loing, 45)

Cidre Fermier Brut

6.

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.

Sans Alcool

33cl

SYMPLES Infusions glacées aux plantes

5.

Énergisante (Thym, Menthe-Poivrée & Citron) ou Relaxante (Verveine, Lavande & Cerise)

UMA : Cola, Ginger Beer

5.

1664 sans alcool (0.0%)

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)

6.

Boissons Chaudes

Café, Déca

2.

Thé, Tisane

3.

Digestifs

4cl

Rhum arrangé du moment (Maison !)

6.

Poire Williams

7.

Vieille Prune

7.

Rhum Guatemala 40° - Distillerie du Golfe

7.

Rhum Pur Jus Martinique 50° - Distillerie du Golfe

8.

Whisky – Nikka From the Barrel

8.

Calvados (20 ans)

8.

Cognac de l'Île de Ré

9.

Bas Armagnac (12 ans)

10.

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