

*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

Charcuteries

Cantal Entre Deux 3 à 6 mois d'affinage	5. ⁵⁰	Fuet Catalan Maison Oliveras	6.
Camembert Rôti Miel et Thym	9.	Terrine de Campagne (90gr) Au Piment d'Espelette	9.
Planche de Fromages 4 Fromages	13.	Planche de Charcuteries Maisons Oliveras et Villani	14. ⁵⁰
Planche Mixte	14.	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 ☺

Côté Mer ☺

Tapenade d'Olives Vertes	5.	Rillettes de Sardines	5.
Houmous Curcuma/Citron Vert	5.	Tarama	6. ⁵⁰
Velouté Butternut & Châtaignes	6.	Gravlax de saumon	8.
Tartiflette	8.	Tentacule de poulpe snackée	12.
Ravioles gratinées au chorizo	8. ⁵⁰	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

- Côtes de la Molière.** « Le P'tit Poquelin » 2023. VDF (Beaujolais). 6.
100% Gamay
- Maunoury.** « Consonance » 2022. VDF (Saumur). 7.
Cabernet Franc, Pineau d'Aunis
- Jardin Super.** « Tout est possible » 2024. VDF (Corbières). 7.⁵⁰
100% Mourvèdre

VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! 6.⁵⁰
Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s)...

Vins Blancs

- Ab Initio.** « EKKO ». 2023. VDF (Muscadet). 5.⁵⁰
100% Melon
- Stéphane Besson.** 2022. AOC Mâcon Solutré Pouilly. 6.⁵⁰
100% Chardonnay
- Château Cazebonne.** « Argile Ocre ». 2022. AOC Grave. 8.
Sémillon, Sauvignon Blanc et Gris

VIN MYSTERE – Laissez-vous surprendre ! 6.⁵⁰
Et devinez peut-être la Région, l'appellation et le(s) cépage(s).

Vin Orange

- Achillé.** « Alsace Macéré » 2023. AOC Alsace. 5.⁵⁰
Cépages Alsaciens

Vin Rosé

- Domaine Richoux.** « Osez le Rosé » 2023. VDF (Bourgogne) 6.
100% Pinot Noir

Bulles

- Domaine du Haut Planty.** « Nuit Blanche ». 2023. VDF (Muscadet). 7.⁵⁰
Folle Blanche, Chardonnay
- Domaine d'Edouard.** « Zéro Dosage ». 2021. AOC Crémant de Bourgogne. 8.
100% Chardonnay

Vins spéciaux

(10cl)

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