

DESSERTS

(Tous nos desserts sont faits maison)

*Brioche perdue, caramel beurre salé, chantilly, glace vanille bourbon.....*8,90€

*Riz au lait, vanille et caramel beurre salé*6,30€

*Crumble pomme, caramel beurre salé, glace vanille bourbon.....*7,90€

*L'énorme Profiterole*11,90€

*Ile flottante et sa crème anglaise*7,90€

*Fromage blanc au miel de notre oncle*6,30€

*Gaufre et chocolat chaud.....*8,50€

*Nuage mentholé.....*8,10€
(Blancs montés + get 31)

*Assiette de fromage.....*7,90€

LES GOURMANDISES GLACÉES

*Brésilienne*8,20€
(Glace rhum-raisins, vanille, café, sauce café, chantilly)

*Créole*8,50€
(Glace vanille, rhum-raisins, banane fruit, sauce chocolat)

*Menthe-chocolat*8,20€
(Glace menthe-chocolat, sauce chocolat chantilly)

*Dame Blanche*8,20€
(Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

*Café, Chocolat ou Caramel Liégeois*8,20€
(Glace café, chocolat et caramel, sauce café, chocolat ou caramel « maison », chantilly)

*Banana Split*9,10€
(Banane fruit, glace chocolat, fraise, vanille, sauce chocolat, chantilly)

CRÈMES GLACÉES & SORBETS

Nos crèmes glacées

*Vanille Bourbon
Café
Chocolat,
Rhum-raisins
Fraise,
Menthe avec morceaux de chocolat
Caramel
Chamallow
Noix de coco
Pistache*

Nos sorbets plein fruit *

*citron vert
Cassis
Pomme
Poire*

*Coupe 1 boule - parfum au choix*3,00€

*Coupe 2 boules - parfum au choix*5,90€

*Coupe 3 boules - parfum au choix*7,50€

*Supplément chantilly*0,80€

Nos coupes alcoolisées

*Normande*8,80€
(Sorbet pomme avec Calvados)

*Eristoff*8,80€
(Sorbet cassis avec crème de cassis et Vodka)

*Poire Williams*8,80€
(Sorbet poire avec alcool de poire)

*Colonel*8,80€
(Sorbet citron avec Vodka)

*Irlandaise*8,80€
(Glace vanille avec Baileys)

*After Eight*8,80€
(Glace menthe, Get 27*, chantilly)

LES DESSERTS DU MENU «BRASSERIE»

Coupe de glace : 2 boules au choix Riz au lait, vanille et caramel beurre salé

LES DESSERTS DU MENU «LES DÉLICES»

Coupe de glace : 3 boules au choix, Chocolat, café ou caramel liégeois Dame blanche Gaufre au chocolat chaud et chantilly



LES DÉLICIES

FORT-MAHON-PLAGE

Menu

(*) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20 % pour les fruits acides et saveur forte, conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires

À PARTAGER

Assiette de convivialité	18,90€
Crevettes roses, mayonnaise maison 12pcs	17,90€
Beignets de calamar sauce tartare maison 12pc	17,90€
Moules à la bonne franquette	13,90€

ENTRÉES

Œuf à la coque, champignon, thym et mouillettes de pain de campagne	8,60€
Croustillant de camembert pané.....	8,90€
Beignets de calamar, sauce tartare	8,20€
Soupe de poisson et sa rouille	9,70€
Bouchée à la "reine" terre et mer	9,90€
Couteau du littoral aux herbes fraîches.....	11,90€
Ficelle picarde	12,90€

PLATS

Plats végétariens

Croustillant forestier aux légumes de saison et œuf poché

(Sauce curry, poêlé de légumes de saison, œuf poché)

18,50€

Burger

(Pain aux graines, galette de légumes de saison, sauce tartare, herbes fraîches)

19,80€

La salade

Salade du terroir de Papa Bertrand

(Gésier, terrine de campagne, champignon, pomme de terre à l'ail, camembert de Normandie fondu sur son toast, œuf poché)

20,30€

PLATS

Nos viandes

Steak haché de boeuf avec son œuf à cheval, frites, salade

15,90€

Escalope de poulet façon Milanaise sauce forestière, tagliatelle fraîche.....

19,80€

Pièce du boucher, sauce au choix, frites, salade

(Sauce poivre, maroilles, normande)

23,80€

Saucisse de porc des Hauts de France.....

(Purée de pomme de terre, sauce Maroilles)

16,90€

Le Ch'ti Burger, frites, salade

20,80€

Burger des Délices au camembert de Normandie

20,80€

Le Royal (Ch'ti ou Délices avec un œuf).....

21,30€

Tagliatelle fraîche, moules de bouchot, sauce curry.....

17,80€

Tagliatelle fraîche aux deux saveurs

17,80€

Nos poissons

Filet de truite, crème aux amandes, purée de pomme de terre, poêlée de légumes de saison

22,90€

Choucroute de la mer, beurre blanc, pomme de terre

25,90€

Beignet de calamars, sauce tartare, frites, salade

16,90€

Filet de cabillaud, sauce citron et aneth, purée de pomme de terre, poêlée de légumes de saison

22,90€

Aile de raie aux câpres et beurre noisette, purée de pomme de terre, poêlée de légumes de saison

22,90€

PLATS

Nos Moules

Moules marinières, frites.....

(Céleri, oignons)

16,90€

Moules à la crème, frites.....

17,60€

Moules à l'ail, frites.....

17,60€

Moules à l'ail, crème, frites.....

17,90€

Moules « sauce bonne femme », frites

(Champignons frais, crème fraîche, oignons)

18,70€

Moules au maroilles, frites.....

18,80€

Moules au curry, frites.....

18,70€

Moules du chef, frites.....

(Gingembre, herbes de provence, fumet de poisson)

17,90€

Nos spécialités Picarde

La carbonnade du Nord, tagliatelle fraîche

(Composé de viande de porc mijotée à la bière blonde, à la vergeoise brune et pain d'épices)

19,70€

Ficelle picarde, frites, salade.....

(Crêpe gratinée salée, champignons, jambon, crème fraîche)

19,90€

LE MENU DES ENFANTS

(Jusqu'à 10 ans) 13,90€

Plat

Moules marinières, frites
ou Jambon blanc, frites
ou Beignet de calamars, frites

Dessert + une sucette

Glace 1 boule au choix

ou

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Boisson

Sirup grenadine ou menthe

MENU BRASSERIE 28,90€

(sauf samedi dimanche et jours fériés)

Le choix des entrées :

Croustillant de camembert pané
Beignets de calamars, sauce tartare

Le choix des plats :

Moule marinière, frites
Steak haché de boeuf avec l'œuf à cheval

Le choix des desserts :

Coupe de glace : 2 boules au choix
Riz au lait, vanille et caramel beurre salé

MENU "LES DÉLICES" 38,60€

Le choix des entrées :

Soupe de poisson et sa rouille
Bouchée à la "reine" terre et mer
Couteau du littoral aux herbes fraîches (+0,90)

Le choix des plats :

Moules, frites (sauce au choix)
Aile de raie aux câpres et beurre noisette, purée de pomme de terre, poêlée de légumes de saison
Pièce du boucher, sauce au choix, frites, salade

Le choix des desserts :

Coupe de glace : 3 boules au choix,
Chocolat, café ou caramel liégeois,
Dame blanche,
Gaufre au chocolat chaud et chantilly

Vins Rouges

 - 15cl  - 75cl

Maison Castel

6,50€ 24,50€

IGP Pays d'Oc - Pinot noir Grande Réserve

Le pinot noir est un cépage noir à la peau fine qui donne des vins légers en couleur avec des tanins soyeux.

Château Vieux Charron

6,70€ 25,90€

AOP Blaye Côtes de Bordeaux

Un vin charmeur à la finale douce et subtile.

Les Javeaux

/ 29,80€

AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Loire

Vin présentant une belle intensité, frais et fruité. Une finale sur des notes de cassis.

Maison Castel

7,90€ 34,70€

IGP Bordeaux - Merlot Grande Réserve

Cépage typique du Bordelais. Ce merlot bénéficie d'un climat méditerranéen en Pays d'Oc.

Château du Lort

/ 34,20€

AOP Bordeaux Supérieur

La richesse de l'histoire du château du Lort et le prestige de l'architecture n'ont d'égal que la finesse du vin.

Champagne

Mercier

8,90€ 48,00€

AOP Champagne Brut

Le Brut Mercier est l'expression même de la convivialité, de l'authenticité et de l'élégance des Champagnes Mercier.

Vins en carafe

- 12cl - 25cl - 50cl

Les Cayolles - IGP Pays D'Oc

4,70€ 6,90€ 13,20€

BLANC Languedoc-Roussillon

Les Cayolles - IGP Pays D'Oc

4,70€ 6,90€ 13,20€

ROSÉ Languedoc-Roussillon

Les Mercadières - AOP Bordeaux

5,60€ 7,60€ 13,80€

Boissons Chaudes

Expresso2,30€ Chocolat frappé3,90€

Décaféiné2,40€ Café frappé.....3,60€

Thé, chocolat, infusion3,30€ Bailey's latte4,40€

Cappuccino4,80€ Malibu's coffe latte4,40€

Irish coffee9,60€ Latte miel-châtaigne4,10€
(Whisky, amaretto, baileys, cognac, armagnac)

Don Papa Coffee9,90€ Vin Chaud5,90€



LES DÉLICIES

FORT-MAHON-PLAGE

CARTE VINS & BOISSONS

BOISSONS

Apéritifs

Martini, Suze - 5cl5,50€

Porto, Muscat - 5cl5,50€

Coupe de champagne - 12cl ...8,90€

Ricard - 2cl4,80€

Kir au vin blanc - 10cl4,90€
(Cassis, mûre, pêche, violette, châtaigne)

Kir royal - 12cl8,90€

Gin Tonic, Vodka orange
- 15cl8,40€

Picon bière - 25cl6,90€

Picon vin blanc - 15cl6,90€

Whisky - 4cl6,60€

Rhum "Don Papa" - 6cl9,40€

Whisky Supérieur - 4cl9,80€
(Glenfiddish, Chivas, Ballantines, Jack-Daniel's)

Cocktails - 25cl

Mojito9,90€
(Rhum blanc, citron vert, cassonade, feuille de menthe, Angostura)

Cuba Libre9,90€
(Rhum ambré, Pepsi, citron vert)

Americano "maison"10,30€

Spritz9,90€

Riff9,90€
(Whisky, sucre de canne, Angostura, Menthe fraîche)

Lemon beer9,90€
(Martini blanc, trait de citron jaune, bière La cadette)

Douceur de Maman Joelle9,90€
(Vin blanc sec, limonade, grenadine)

Mocktails - 25cl

Madison9,10€
(Grenadine, citron vert, jus d'orange, jus d'ananas, sirop passion, eau pétillante)

Ugo sans H9,10€
(Sirop de fleur de sureau, jus d'orange, citron vert, sirop de citron jaune, eau)

Virgin Mojito9,10€
(Eau pétillante, sirop de mojito, citron vert, cassonade, feuille de menthe)

Alcool - 4cl

Alcools blancs sur lit
de glace7,40€
(Poire, mirabelle)

Les Cognac, Armagnac,
Calvados, Amaretto7,40€

Les liqueurs7,40€
(Grand Manier, Cointreau, Get)

Les crèmes7,40€
(Cassis, mûre et châtaigne)

Bailey's7,40€

Cidre

Cidre brut - 25cl5,20€

Bière Bouteille - 33cl

Desperados 5,9°7,10€

Page 24 IPA 8,9°8,30€

Pelforth brune 7°7,10€

Mort Subite Kriek 4°7,40€

Mort Subite White 5,5°7,40€

Heineken 0° - 25cl5,90€

Boissons Froides

Schweppes - 25cl4,10€
(Agrumes, Tonic)

Jus de fruits - 20cl4,10€
(Orange, ananas, pomme, abricot)

Pepsi - 33cl4,40€

Pepsi max - 33cl4,30€

Orangina, Ice Tea, Oasis
tropical - 25cl4,30€

Perrier - 33cl4,60€

Diabolo - 25cl4,10€
(Grenadine, menthe, passion, fraise, citron, pêche, kiwi, violette)

Limonade en pression - 25cl ..3,90€

..... - 50cl - 100cl

Eau minérale4,10€..... 5,10€

Eau gazeuse4,70€..... 5,60€

Bière Pression - 33cl - 50cl

La Cadette 5°6,20€ 9,80€
Brassée dans le Hauts de France (Mœlleuse, rafraîchissante et de couleur dorée)

Angélus Triple 8°7,20€ 10,50€
(Bière de garde, goûteuse et longue en bouche)

Goudale IPA 7,2°7,50€ 10,90€
(Bière de garde, goûteuse et longue en bouche, caramélisée)

Bière du moment7,50€ 10,90€
(Uniquement en saison)

VINS

Vins Blancs



- 15cl

- 75cl

Les Donelières

AOP Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie Loire

Vin doté d'un bon équilibre avec une attaque franche, des notes d'agrumes et de fruit blanc, et une finale légère rafraîchissante.

5,90€ 22,90€

André Ducal

AOP Bourgogne Aligoté

Un vin construit sur la fraîcheur aux arômes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs.

6,30€ 26,80€

Château Canteloudette

AOP Entre-Deux-Mers - Bordeaux

Un vin emblématique de son appellation !

/ 23,50€

La Chablisienne "Le Finage"

AOP Chablis - Bourgogne

Vin avec un bel équilibre et une jolie fraîcheur. Gourmandise suivie par des notes d'agrumes, citron vert et pamplemousse.

8,10€ 39,70€

Maison Castel

IGP Pays d'Oc - Chardonnay Grande Réserve

Un vin riche en goût qui présente une admirable rondeur soutenue par une belle fraîcheur.

6,30€ 24,50€

XVIII Saint-Luc

IGP Côtes de Gascogne Sud Ouest (Mœlleux)

Vin gourmand et finement acidulé, structuré sur le fruit à chair blanche, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La finale est harmonieuse et croustillante.

6,60€ 26,90€

Vins Rosés

Roséfine

IGP Méditerranéen - Provence

Un vin élégant et gourmand sur des arômes d'agrumes de pêche et d'abricot avec belle longueur en bouche.

/ 28,60€

Côte de Provence

AOC Château La Seignerie

Un rosé élégant caractérisé par sa finesse, sa fraîcheur.

5,90€ 21,90€

