

LE BISTROT DES PLANCHES



Entrées :

11€

- ☺ • Velouté du moment
- ☺ • Tatin d'oignons rouges caramélisés et noix
- ☺ • Croquant de Pont l'Evêque sauce miel sur sa salade verte
- Terrine de Campagne
- ☺ • Tartare de Concombre, Pomme verte au fromage frais et truite fumé

Plats :

☺

17€

- Aile de Raie sauce vierge, riz aux poireaux
- Pièce du Boucher, frites maison et salade verte
(Sauce au choix : échalote, poivre ou bleu d'Auvergne)
- Wok de crevettes roses et tagliatelles au pesto rouge
- Cuisse de Poulet sauce Pommeau, riz
- Quiche forestière, frites maison et salade verte
- Salade Chèvre
(Tomate, lardons, chèvre frais et chèvre pané)



THALASSO DEAUVILLE
BY ALGOTHERM

Menu LUNCH:
Entrée + Plat ou
Plat + Dessert = 22€
Menu Complet = 25€

LE BISTROT DES PLANCHES



Desserts :

7€

- ☞ Assiette de fromages (Bleu d'Auvergne, Pont L'Évêque et Chèvre)
 - ☞ Tartelette croquante Pomme et Raisin
 - ☞ Panna Cotta Poire et Pain d'épices
 - ☞ Crème Chocolat et Croustillant de riz soufflé, noisettes
 - ☞ Gaspacho de Mangue et glace Coco, coulis de Mûre
-
- Coupe 3 boules
(vanille, chocolat, pistache, caramel, café, fraise, framboise, citron, mangue)
 - Coupe glacée
(dame blanche, chocolat liégeois, café liégeois)

Menu du Petit Curiste (-10ans)

9,50€

Plat + Dessert + Sirop à l'eau

Garniture au choix : riz, riz aux poireaux, frites maison

(Tous nos plats sont possible en format adaptés aux enfants)



THALASSO DEAUVILLE
BY ALGOTHERM

LE BISTROT DES PLANCHES



NOTRE CARTE DES BOISSONS

NOS VINS

Le verre	15 cl	6,00€
La bouteille	75cl	30,00€

ROUGE

BOURGOGNE: Coteaux du Lyonnais - AOP - Vignerons engagés

PAYS BASQUES: ADN 64 par Mont d'Oraàs

CÔTES DE BOURG: Château Tour de Guiet - Vignerons indépendants

BLANC

CÔTES DE GASCOGNE: Moelleux-Domaine Maubert-IQP-
Vignerons indépendants

PAYS BASQUES: ADN 64 par Mont d'Oraàs

PAYS D'OC: Chardonnay-IQP-Domaine Bénézet

BORDEAUX: Sauvignon-Les Roches Blanches-Château Roquefort-
Famille Bellanger ABC-issu d'une exploitation haute valeur environnementale

ROSE

MEDITERRANEE: Domaine des 3 Lys - IQP

VAL DE LOIRE: Chinon - Domaine Jourdan - AOP BIO
(vendu uniquement à la bouteille)



THALASSO DEAUVILLE
BY ALGOTHERM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Avec Alcool



APERITIFS

Coupe de Champagne	12 cl	9,00€
Kir vin blanc, Kir Normand	12 cl	5,00€
Kir Royal	12 cl	9,50€
Martini (rouge, blanc, dry), Campari	6 cl	5,00€
Ricard	2 cl	4,00€
Pommeau, Porto (blanc, rouge)	6 cl	4,50€
Johnnie Walker Red Label, Glenfiddich,		
Jack Daniel's, Jamesson	4 cl	6,50€
Rhum, Gin, Tequila, Vodka	4 cl	6,00€
	+soft	+3,00€

COCKTAILS

Américano	(Martini rouge, Martini dry, Campari, gin)	9,00€
Gin Tonic	(Gin, Schweppes tonic, rondelle citron)	
Tequila Sunrise	(Tequila, Orange, Grenadine, Citron)	
Ti Punch	(Rhum, sirop de canne, quartier de citron vert)	
Spritz	(Prosecco, Apérol, Eau gazeuse, rondelle d'orange)	
Freezy Sunrise	(Vodka, jus de Pamplemousse)	
Ice Pick	(Vodka, Thé Glacé citron-gingembre, quartier citron)	

BIERES Pression

	25 cl	50cl
Budweiser, Leffe Ruby	4,50€	8,50€
Panaché, Monaco	4,00€	7,50€
Picon Bière	4,50€	8,50€

BIERES



Bouteille

33 cl

Bordelaise BIO et Artisane	médaille d'argent au concours international de Lyon
Lalune IPANAPI, IPA 5,5°	6,50€
Lalune woOLF, bière blanche 4°	6,50€
Lalune Lager, bière blonde 4,5°	6,50€
Lalune AmbeAr, bière rousse 5,5°	6,50€

CIDRE

Le verre ----- 15 cl ----- 3,80€	La Bouteille----- 75 cl ----- 18€
----------------------------------	-----------------------------------

CHAMPAGNE

Jacquart



THALASSO DEAUVILLE
BY ALGOTHERM

75 cl

55€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

SANS ALCOOL



SOFTS

Coca Cola, Coca Zéro	33 cl	4,50€
Schweppes tonic	25 cl	4,50€
Limonade	33 cl	4,00€
Sirop à l'eau	25cl	2,50€

MAISON MENEAU, Producteur BIO et Français




<u>Les jus de fruits BIO</u>	25cl	5,00€
Pur Jus : orange, pomme, tomate, carotte-orange, ananas, pamplemousse		
Nectars : abricot, pêche		
<u>Les smoothies BIO</u>	25cl	5,00€
Banane-myrtille / mangue-passion / banane-fraise		
<u>Les thés verts glacés BIO</u>	25cl	4,50€
Menthe / Citron-gingembre / Pêche		
<u>Bella Luna BIO</u>	25cl	5,00€
Citronnade / Orangeade		
<u>Fizz Orange BIO</u>	33cl	5,00€
<u>Cocktail de 3 Jus BIO</u>	25cl	8,50€

Supplément Sirop 0,50€
(Cerise, citron, banane, menthe, fraise, pêche, grenadine, cassis)

<u>EAUX</u>	33cl	50 cl	100 cl
Evian		5,50€	6,50€
Plancoët		5,50€	6,50€
Perrier	4,50€		

BOISSONS CHAUDES

Café, allongé, décaféiné, noisette	2,50€
Café Crème	3,00€
Cappuccino, double café, chocolat chaud maison	3,50€
Thé & Infusions Baronny's français Bio 	3,50€
Café ou Chocolat Viennois	4,00€



THALASSO DEAUVILLE
BY ALGOTHERM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

LE BISTROT DES PLANCHES



PETIT DEJEUNER

7,00€

(9h30 le lundi mardi vendredi et samedi / 8h30 le dimanche jusqu'à 11h)

- 1 boisson chaude (café, thé ou chocolat)
- + 1 jus de fruits (orange ou multi fruit)
- + 2 Tartines pain + beurre + miel

NOS DESSERTS



7,00€

- Assiette de fromages (Bleu d'Auvergne, Pont L'Evêque et Chèvre)
- Tartelette croquante pomme et raisin
- Panna Cotta poire et pain d'épices
- Crème Chocolat et Croustillant de riz soufflé, noisettes
- Gaspacho de mangue et glace coco, coulis de mûre

NOS COUPES GLACEES

7,00€

- La Dame Blanche
(glace vanille, coulis de chocolat, chantilly)
- Le Chocolat Liégeois
(glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly)
- Le Café Liégeois
(glace café, espresso, chantilly)
- Coupe 3 boules

Nos Glaces :

vanille, chocolat, caramel, fraise
pistache, café

Nos Sorbets :

Framboise, mangue, citron



THALASSO DEAUVILLE
BY ALGOTHERM