


La P'tite Cale



SAISON 8

Ouvert de 9h à 15h et de 19h à 23h
Fermeture de la cuisine 14h et 22h

APÉRITIFS

Epines Noires  , Martini, Suze	6 cl	4.50 €
Ricard, tomate, Perroquet	4 cl	3.00 €
Kir Vin blanc (cassis, pêche, mûre)	12 cl	3.50 €
Kir Pétillant (cassis, pêche, mûre)	12 cl	6.00 €
WHISKY Ballantine's, Jameson	4 cl	6.50 €
Aberlour 10 ans, Jack Daniel's	4 cl	7.90 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Pelforth Blonde	3.20 €	4.20 €	6.40 €
Affligem Blonde	4.20 €	5.60 €	8.40 €

	25 cl
Panaché, Monaco, Twist, Picon Bière	3.20 €
Bière sans alcool	3.20 €

LES COCKTAILS 20 cl

Sangria	6.50 €
Américano	7.50 €
Spritz « Aperol »	7.50 €
Spritz « Limoncello »	7.50 €
P'tite Cale	6.90 €
<small>(Passoa, Mangue, Perrier, Sirop Fraise)</small>	
Gin Tonic « Agrumes »	8.50 €
Virgin « P'tite Cale »	5.50 €
<small>(Mangue, Orange, Perrier, Sirop Fraise)</small>	

	33 cl
Kombucha	5.50 €



BIÈRES BOUTEILLE 33 cl

  OPE IPA	6.50 €
OPE Blanche	6.50 €

CARTE DES VINS

BLANCS


	BOUT. 75cl	BOUT. 37.5cl	VERRE 12.5cl
 VDF - J. Mourat - OVNI	22 €		4.90 €
 Fiefs vendéens - Mareuil - J. Mourat « Collection » 	20 €	13 €	
Quincy - Gérard Bigonneau	35 €		6.90 €
Chablis - La Chablisienne - Dame nature 	45 €		
Coteau du Layon « Vieilles Vignes » François Rullier	25 €		5.90 €
 VMQ - Blanc Brut - Cuvée M Lys	28 €		6.00 €
Champagne Brut - H. Deguerne	38 €	19 €	

ROSES

IGP Atlantique - Les Vignerons de Tutiac - Côté Océan	15 €		
 VDF - J. Mourat - OVNI	22 €		4.90 €
 Fiefs vendéens - Mareuil - J. Mourat « Collection » 	20 €	13 €	
Côtes de Provence - Cuvée Haedus - Château Ferry Lacombe	28 €		

ROUGES

 Fiefs vendéens - Mareuil - AOC - J. Mourat « Collection »	20 €	13 €	4.50 €
Saumur Champigny - L'Amarante - Domaine Fouet	24 €		5.50 €
Saint-Chinian - Gérard Bertrand	29 €		5.90 €
Morgon - Domaine de Bel Air - Jean-Marc Lafont	34 €		
Rully - Pinot Noir - Philippe Milan	45 €		
Crozes - Hermitage - Les 4 Vents	46 €		

 Pessac-Léognan - Château Coucheroy - A. Lurton	75cl 38 €	50cl 26 €	37.5cl 19 €
--	-----------	-----------	-------------

Les millésimes sont disponibles sur simple demande.
Tous nos vins sont AOC sauf mention indiquée.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

La P'tite Cale



SAISON 8


Ouvert de 9h à 15h et de 19h à 23h
Fermeture de la cuisine 14h et 22h

A PARTAGER (Servi en Bocal de 90gr)

Rillettes de Thon à la Coriandre et Basilic		
Rillettes de St Jacques aux Poireaux	La Pièce	7.50 €
Caviar d'Olives Noires Bio 	Les 2	14.00 €
Rillettes de Poulet au Piment d'Espelette	Les 3	20.00 €
Saucisson Nature (200gr)		

	LES 6	LES 9	LES 12
 Huîtres n°3 de la Guittière	8.90 €	12.90 €	15.90 €
Beignets de Calamars frits	6.50 €	8.50 €	9.90 €

POISSONS

Tartare de Saumon aux Pignons de Pins, Frites Maison et Salade Verte	19.90 €
Déclinaison Autour de la Mer - Carpaccio St-Jacques, Tartare Saumon, Saumon Gravlax, Pommes de Terre	24.90 €
 Choucroute de la Mer - 3 Poissons, Noix de St-Jacques, Gambas, Beurre Nantais	24.90 €
Couscous de la Mer - Semoule, 3 Poissons, Beurre Nantais	19.90 €
Brochette St-Jacques et Saumon, Beurre Nantais, Pommes de Terre Grenaille	22.90 €

VIANDES



Tartare de Bœuf Charolais Coupé au Couteau 180 gr	18.50 €
Tartare de Bœuf Charolais à l'Italienne 180 gr, Pesto, Tomates séchées, Parmesan	19.90 €
Pièce de Bœuf grillée Env. 180 gr, Sauce Echalotes, Frites Maison et Légumes	18.90 €
Burger Signature - Steak, Sauce Barbecue, Fromage raclette, Tomates, Salade, Cornichons	17.90 €
Burger Chicken - Poulet, Sauce Barbecue, Fromage Raclette, Tomates, Cornichons	16.90 €

Les Tartares et Les Burgers sont servis avec des Frites Maison et de la Salade

Camembert rôti, Jambon de Pays, Pommes de terre Grenaille, Salade, Pain toasté	16.90 €
--	---------

VEGE

Assiette Végé - Semoule, Chou, Légumes, Falafels, Beurre Nantais	16.90 €
Burger Végé - Steak végétal, Sauce Barbecue, Fromage Raclette, Tomates, Salade	16.90 €
Salade Végé - Falafels, Tomates, Champignons, Parmesan, Œuf	16.90 €

SALADES

Salade Biquette - Chèvre Chaud, Miel, Noix, Tomates, Champignons, Parmesan, Œuf	16.90 €
Salade Bocage - Filets de Poulet, Tomates, Champignons, Parmesan, Œuf	16.90 €

La P'tite Cale



SAISON 8

Ouvert de 9h à 15h et de 19h à 23h
Fermeture de la cuisine 14h et 22h

DOUCEURS

Ardoise de Fromages, Salade aux Noix	8.50 €
Café ou Thé Gourmand Maison	8.50 €
Digestif Gourmand (Mentilla et Gourmandises)	9.90 €
Mousse au Chocolat Maison	7.50 €
Duo de Sorbets (Framboise et Mangue)	4.90 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	1.90 €
Petit Crème	2.00 €
Double Espresso	3.50 €
Chocolat, Thé, Infusion	3.50 €
Grand Crème, Cappuccino	3.80 €

GAUFRES DE LIÈGE

Sucre Glace	5.00 €
Caramel	5.50 €
Coulis de Fraises	5.50 €
Chocolat Maison	5.50 €
Chantilly	5.50 €
Gourmande	7.90 €

(Glace Vanille, Chantilly, Sauce Chocolat, Eclats de Noisettes)

DIGESTIFS

5 cl

Calvados, Cognac, Donjon, Caramel, Cointreau, Mentilla, Liqueur de café	5.50 €
🍀 Irish Coffee 14 cl	7.90 €

GLACES ET SORBETS

GLACES - Fraise, Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Menthe Choco

SORBETS - Citron vert, Mangue, Framboise

Supplément Chantilly ou Chocolat ou Caramel 1,50 €

1 boule	2.90 €
2 boules	4.90 €
3 boules	6.90 €

Café Liégeois ou Caramel Liégeois ou Chocolat Liégeois	7.90 €
Coupe P'tite Cale - Vanille, Fraise, Framboise, Coulis de Fraise, Chantilly	7.90 €
Dame Blanche - Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	7.90 €
After Eight* - Glace Menthe aux éclats de Chocolat, Mentilla	8.90 €
Colonel* - Sorbet Citron vert, Vodka	8.90 €

EAUX MINÉRALES

	<u>50cl</u>	<u>100 cl</u>
Abatilles Plate ou Gazeuse	3,90 €	4,90 €

Menu Papotes 11.90€

Nuggets de Poulet, Frites Maison
ou
Poisson de la Criée, Frites Maison
+ 1 boule de Glace
ou Pom'Potes
(- 8 ans)

SOFTS

Sirop à l'eau	25 cl	2.00 €
Limonade, Diabolo	25 cl	3.00 €
Coca, Coca Zéro, Perrier, Perrier Tranche	33 cl	3.50 €
Orangina, Thé glacé, Schweppes agrumes, Oasis Tropical	25 cl	3.50 €
Jus de Fruits - Orange, Tomate, Pomme	20 cl	3.50 €
Kombucha	33 cl	5.50 €



Laissez-nous votre avis
sur Google ... Merci !

