

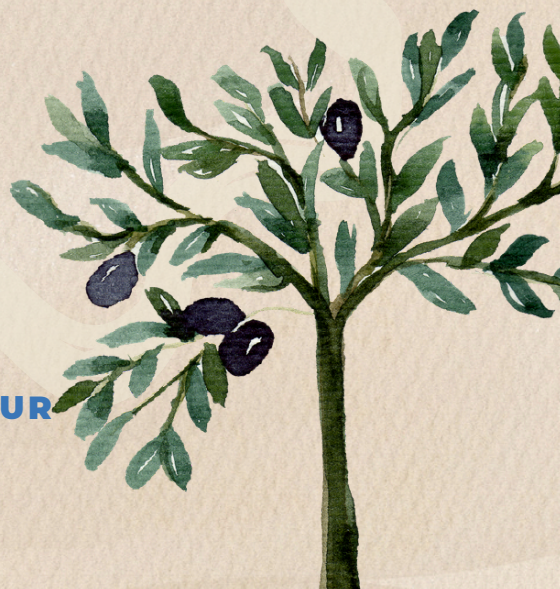


Le Spot



BAR - RESTAURANT - PLAGE

PLAGE DU BUTIN - HONFLEUR



MENU

12H-15H

Grâce à une cuisine simple, locale et de saison, Le Spot vous propose une carte entièrement faite maison. Elle est issue d'un travail en circuit court, en collaboration avec les producteurs de notre région.

Bonne dégustation !

ENTRÉES

Œuf mimosa estragon

Tagliatelles de courgettes marinées, feta et noix

Burrata, tomates anciennes

Pesto et basilic (supp jambon cru +2€)

Pâté magique (canard, girolles, foie gras)

Rillettes de thon maison

Bol de crevettes

7€

10€

14€

9€

9€

13€

Gravlax de saumon maison

Crème d'Isigny montée au wasabi

Tartare de daurade exotique

Émulsion coco, citronnelle

Huîtres

Par 6 14€ Par 9 20€ Par 12 26€

Trio de la Mer:

Saumon fumé, crevettes, rillettes de thon

12€

15€

16€

PLATS

Burgers Maison

- Steak haché
- Poulet pané
- Burrata

Bun, sauce, cheddar, oignons confits, tomates, cornichons, sauce maison, frites fraîches et salade

Salade César

Poulet pané maison, tomates cerises, oeufs, parmesan, croûtons, salade

Filet de Daurade sauce Thai

Julienne de carottes et de courgettes sautées au soja et riz

20€

18€

22€

Tartare de boeuf

Viande hachée (150gr), frites et salade

Tartare de boeuf Mexicain

Viande hachée (150gr), sauce salsa, oignon rouge, jalapanos (piment), frites et salade

Croque truffe

Pain, jambon blanc, gouda à la truffe, béchamel à la truffe, frites et salade

Pièce du boucher

Frites, salade, sauce poivre (supp sauce truffes +2€)

18€

18€

18€

22€

PokeBowl

- Œuf mollet
- Saumon gravlax

Riz vinaigré, pickles de choux rouge, concombre, fève d'edamame, tomates cerises, carottes râpées, ananas, oignons frits

18€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches

Riz Blanc

Salade verte

5€

5€

3,5€

DESSERTS MAISON

Assiette de fromages :

Comté, tomme de Savoie, tomme ail des ours et salade

Mousse au chocolat

Cheesecake spéculoos

Au choix : coulis fruits rouges, caramel ou fruits exotiques

9€

9€

9€

Panna cotta fruits rouges

Pavlova exotique

Crêpes maison

Sucre, beurre sucre, chocolat, nutella, caramel, confiture de fraise, citron

Supplément chantilly ou spéculos : +1€

9€

9€

4,50€

GLACES ARTISANALES DE LA FERME DU BOIS LOUVET

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, mangue, fraise, citron, café, noisette, fruits de la passion

Supplément : Chantilly ou caramel ou coulis fruits rouges ou chocolat ou spéculos (+1€)

1 Boule
3,5€

2 Boules
6,5€

3 Boules
9,5€

MENU DES TI'POTES

13€

Croc'enfant

Bun, jambon blanc, cheddar, frites fraîches

Une boule de glace artisanale

Sirop à l'eau

CB 10€ minimum. Prix service compris

Nos viandes sont d'origine française

MENU TAPAS

La Plage

12H-21H

Grâce à une cuisine simple locale et de saison, Le Spot vous propose une carte entièrement faite maison. Elle est issue d'un travail en circuit court, en collaboration avec les producteurs de notre région. Bonne dégustation !

À PARTAGER

BOL DE CREVETTES	13€	CROQUE TRUFFE	14€
HUÎTRES (6, 9, 12)	14€, 20€, 26€	PÂTÉ MAGIQUE (canard, girolles, foie gras)	11,50€
RILLETES DE THON MAISON	9€	PICKLES DE COURGETTES AU CURRY	7€
FRITES	5€	HOUMOUS MAISON	9€
BURRATA, TOMATES ANCIENNES	14€	KTIPI TI MAISON	9,5€
Pesto et basilic (supp jambon cru +2€)		(Tartinade de poivrons grillés et feta)	

PLANCHES

SAUCISSON (au choix : nature, comté, piment d'espelette)	9€
PLANCHE DE LA MER (saumon, crevettes, rillettes de thon, tartare de saumon)	24€
PLANCHE MIXTE (charcuterie / fromage)	23€
PLANCHE HEALTHY (pickles de courgettes, légumes frais, tartinade, feta)	22€
TATIN DE TOMATES ANCIENNES, STRACCIATELLA ET BASILIC	22€

BRUSCHETTAS

JAMBON BLANC, MOZZARELLA, PESTO	14€
CHORIZO, MOZZARELLA & OIGNON ROUGE	14€
SAUMON, CRÈME, ANETH, MOZZARELLA	17€
TOMATES, MOZZARELLA, PESTO (Supp jambon cru et stracciatella +3€)	14€

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	9€
CHEESECAKE SPÉCULOOS	9€
Au choix : coulis fruits rouges, caramel ou fruits exotiques	
PANNA COTTA FRUITS ROUGES	9€
PAVLOVA EXOTIQUE	9€

CRÊPES MAISON 4,50€

Sucre, beurre sucre, chocolat, nutella, caramel, confiture de fraise, citron
Supplément chantilly ou spéculos : +1€

GLACES ARTISANALES DE LA FERME DU BOIS LOUVET

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, mangue, fraise, citron, café, noisette, fruits de la passion
Supplément : Chantilly ou caramel ou coulis fruits rouges ou chocolat ou spéculos (+1€)

1
Boule
3,5€

2
Boules
6,5€

3
Boules
9,5€

CB 10€ minimum. Prix service compris



COCKTAILS

LE LILI ROSE - 8€

Rosé, limonade, sirop de rose, rondelle de citron vert

LA SANGRIA DU SPOT - 8€

Recette secrète

L'APÉROL SPRITZ - 10€

Apérol, promosso, eau gazeuse, tranches d'orange

LE BELLINI - 10€

Purée de pêche, crème de pêche, promosso

LE PLANTEUR AU CALVADOS DU SPOT - 10€

LE MEXI'COCO - 11€

Liqueur de banane, malibu, purée de coco, ananas, jalapenos (piment)

LE POMMÉ - 12€

Liqueur de pomme vanillé, purée de framboise, poiré, fleur d'orangé

LE TI'PINK - 13€

Lillet rosé, poivre de timut, tranches de pamplemousse, jus de citron vert, ginger beer

LE SPOT STAR - 13€

Liqueur de fleur de sureau, passoa, purée de passion, ananas, vanille, shot de promosso

LA CHAMPENOISE DU SPOT - 15€

Purée de fraise, menthe fraîche, jus de citron vert, champagne, liqueur de fraise

MOCKTAILS

TI'SPOT - 8€

Purée de framboise, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron vert

VIRGIN MOJITO - 7€

Fraise, framboise, passion ou mangue + 1€

VIRGIN COLADA - 8€

Purée de coco, jus d'ananas, lait entier

CHERRY GINGER - 8€

Ginger Beer, sirop de cerise, menthe fraîche

VANILLA FIZZ - 8€

Sirop de vanille, jus de citron, jus d'ananas, Perrier

GREEN WAVE - 9€

Concombre frais, menthe fraîche, Perrier, sirop de fleur de sureau, sucre de canne, citron vert

VIRGIN PURPLE - 9€

Gin Tanqueray 0°, sirop de mûre, limonade, jus de citron

CB 10€ minimum. Prix service compris

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	12,5cl	75cl	150cl
Chardonnay, Camas	6,5€	29€	
Bordeaux Blanc, Les Roches Blanches	7€	33€	
Quincy, Domaine Le Vilalin	7,5€	35€	
Blanc de Provence Cru Classé "M", Château Saint Maur	8,5€	39€	

VINS ROSÉS

Méditerranée, Les 3 Lys	6,5€	29€	
Corse, Terra Nativa		30€	
Côte de Provence, Les Secrets d'Élise	8€	36€	
Côte de Provence Cru Classé "M", Château Saint Maur		39€	79€

VINS ROUGES

VDF Rhône, Tanquille Pinard	7€	25€	
Lambrusco Rosso dolce, Medici Ermete	7€	26€	

CHAMPAGNE

Delaplace Brut	12€	66€	
Moët & Chandon Imperial Brut		80€	160€

*Au Spot, on privilégie le plaisir et la simplicité,
avec des cuvées choisies pour sublimer vos
instants, du déjeuner au coucher de soleil.*

CB 10€ minimum. Prix service compris



BOISSONS

EAU

Villers St Amand 4€
Villers St Amand pétillant 4€

50cl 1L

6€
6€

SOFTS

Ginger beer 4,5€
Limonade 3,5€
Sirop à l'eau 2,5€
Sodas 4,5€

PERRIER, COCA, COCA-ZÉRO,
FUZE TEA, ORANGINA, SCHWEPES
TONIC

Diabolo 4€
Orange pressée 6€
Citron pressé 6€
Jus Granini 4,8€

ORANGE, ANANAS,
ABRICOT, POMME,
TOMATE

APÉRITIFS

Martini 6cl 6€
Lillet 10cl 8€
Pommeau de Normandie 8cl 7€
Malibu / Passoa / Soho / Suze 6cl 6€
Supplément soft 2€

Coca, jus de fruits, tonic
L'Americano du Spot 10cl 10€
Kir vin blanc 12cl 6€
Kir Royal 12cl 12€
Cidre brut Fermier Bréavoine 33cl 7€

BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso 2,6€
Allongé 2,6€
Double espresso 5,2€
Cappuccino 6,3€
Café crème 5,3€
Noisette 2,8€
Café viennois 6,3€

Chocolat viennois 6,3€
Chocolat chaud 5,3€
Décaféiné 2,6€
Café frappé 5,5€
Latte frappé 6,5€
Café Baileys 9,5€
Thés 5,3€

Earl Grey, Darjeeling, Vert menthe

DIGESTIFS 6 CL

Limoncello 8€
Baileys 8€
Kahlua 8€
Get 27 8€
Liqueur pomme vanille 8€

Tisanes 5,3€
Verveine, Tilleul, menthe poivrée,
Roibos aux épices

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Tuborg 5°C	4,5€	8,5€
1664 Blanche 5°C	5€	9,5€
La Bête Blonde 8°C	5,5€	10,5€
Bière du moment	6€	11,5€
Picon bière	5,5€	11€
Panaché	4€	8€
Monaco		
Supp Sirop +0,50€		

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Corona 4,5°C	6,5€
Desperados 5,9°C	6,5€
Bavaria IPA 0°C (sans alcool)	6€

CB 10€ minimum. Prix service compris