



Le Spot

A la crocol !

MENU

12H-15H / 19H-20H30

PLAGE . RESTAURANT . BAR

PLAGE DU BUTIN - HONFLEUR

MENU

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 !

Les entrées

Les huîtres de Gouville sur Mer

Par 6 14€ Par 9 20€ Par 12 26€

Assiette de Mumu : huîtres x2, bulots, crevettes, rillettes de thon, saumon gravlax, toasts

Saumon d'Isigny façon gravlax crème wazabi

Burrata Tomates à l'ancienne, burrata, basilic, vinaigrette à l'échalotte

Les Plats

Burger des tipotes

Steak haché ou poulet normand pané maison ou burrata, cheddar fumé, oignons rouges confits, tomates, cornichons, salade, sauce maison, frites et salade

Poke Bowl (Saumon ou oeuf poché)

Concombre, tomates cerises, carottes, riz, oignons frits, menthe, coriandre, sauce, condiments de saison

Salade César

Poulet normand pané (maison), tomates cerises, oeufs, parmesan, croûtons, salade verte, sauce césar

Salade Fraîcheur

Fraises, basilic, salades, tomates cerises, fromage de chèvre émiétté, filet de miel, filet d'huile verte basilic, panko
Toute modification d'accompagnement + 1€

Les Accompagnements :

Frites fraîches 5€

Poêlée de légumes de saison 5€

Riz Blanc 5€

Salade verte 3,5€

Oeufs mimosa estragon (truffes +2€) (maison) 6,5€

Tataki de boeuf pickles, oignons frits, condiments de saison 12€

16€

Pâté magique canard, girolles, foie gras 9€

14€

Rillettes de thon maison, toasts 9€

Tartare de thon 21€

Thon rouge, échalottes, mélange d'épices, pommée, kiwi, accompagné de frites et salade

Tartare de boeuf 18€

Viande hachée (150gr), échalottes, tabasco, worcestershire sauce, cornichons, câpres, ketchup, accompagné de frites et salade

Croq'truffe 18€

Pain, jambon, gouda à la truffe, bechamel à la truffe et emmentale, frites et salade verte

Faux-filet mariné 26€

Boeuf race normande mariné, frites et salade verte

Plats et Burgers DU MOMENT

Demandez à nos cher(e)s serveurs(es)
notre burger et notre poisson du moment !

MENU ENFANT

Steak haché 150gr, accompagné de frites
+ une boule de glace, sirop à l'eau - 13€

9€ **Soupe de fraises** menthe, chantilly, prosecco 8€

Dessert du moment 9,5€

8€ **Crêpe sucre maison** 4€

(chocolat, nutella, caramel, fraise, sucre, beurre, citron), topping + 0,50€
Chantilly : +1€

1 boule
3,5€

2 boules
6,5€

3 boules
9,5€

Les Desserts

Assiette de fromage : morbier, saint nectaire & comté, salade verte

Mousse au chocolat à la fève de tonka maison

Cheesecake maison

Coulis caramel ou fruits de saison

LES GLACES ARTISANALES DE LA FERME DU BOIS LOUVET

Vanille, chocolat, caramel, mangue, fraise, citron, marron glacé, miel, pomme calvados
Topping : caramel ou fraise ou chocolat (+1€)

La Plage

12H - 20H30

Tapas

Rillettes de thon (maison) 9€

Houmous (maison) accompagné de bâtonnets de légumes 9€

Tzatziki (maison) accompagné de bâtonnets de légumes 9€

Pâté magique 11,50€

Gouda truffé 11€

Bol de bulots 14€

Bol de Crevettes 12€

Burrata, tomates à l'ancienne 14€

Huîtres (6) 14€ (9) 20€ (12) 26€

Croq'truffe 14€

Frites 5€

Les planches

Le Saucisson 8€

De la Mer 22€

Mixte : Charcuteries / Fromages 22€

Bruschetta

Tomate, burrata, basilic 12€

Jambon fumé, cheddar 12€

Desserts

LES GLACES ARTISANALES DE LA FERME DU BOIS LOUVET

1 boule
3,5€

2 boules
6,5€

3 boules
9,5€

Vanille, chocolat, caramel, mangue, fraise, citron, marron, miel, pomme calvados

Topping : caramel ou fraise ou chocolat (+1€)

Crêpe maison 4€

(chocolat, nutella, caramel,
fraise, beurre, citron) - topping +0,50€

Chantilly : +1€

Le Spot

CB 10€ minimum. Prix service compris
CRÉATION HBSTUDIO

Les Cocktails

CHAMPENOISE DU SPOT - CRÉATION SHAKE IN TIME

Purée de fraise, menthe fraîche, sweet & sour, champagne, liqueur de fraise

L'APÉROL SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranches d'oranges

BELLINI

Purée de pêche, crème de pêche, prosecco

LA SANGRIA DU SPOT AU VERRE

Recette secrète

TI'PINK - CRÉATION SHAKE IN TIME

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

SPOT STAR

Liqueur de fleur de sureau, pasoa, purée de passion, ananas, vanille, shot de prosecco

P'TIT POMME

Pommeau, kahlua expresso, sirop de vanille et fève de tonka

MEXI'COCO

Liqueur de banane, malibu, purée de coco, ananas, jalapanos frais

TIAMO

Lillet blanc, soho, purée de fruits rouges, pamplemousse pétillant la french, citron vert

L'EQUILIBRE - CRÉATION L'EQUILIBRISTE DEAUVILLE

Menthe fraîche, citron vert, jus de concombre, lillet blanc 4cl, jus de pommes, prosecco 4cl, cordial fleur de sureau 2cl

Vins blancs

Chardonnay IGP, Les Amandiers

Bordeaux Blanc AOC, Les Roches Blanches

Chevigny AOP, Domaine Le Portail

Pouilly Fumé AOP, Domaine Maltaverne

Côte de Gascogne IGP, Domaine de Maubert

Vins roses

Méditerranée IGP, 3 Lys

Ile de Beauté IGP, Terra Santa

Languedoc AOP, Flavie Clos Sorian

Côte de Provence AOP, Charme de Demoiselle

Côte de provence AOP, Ultimate Provence

Vins rouges

Saumur Champigny AOC, Domaine du Bourg Neuf, 2018

St Nicolas de Bourgueuil AOP, Domaine de la Jarenoterie, 2022

Languedoc Côte du Rousillon AOP, «Zoé» Domaine parcé frères

13€

10€

10€

8€

12€

13€

11€

11€

12€

13€

14CL

20CL

75CL

150CL

5,5€

8€

29€

6,5€

33€

35€

7,5€

39€

7,5€

47€

5€

8€

27€

29€

5,5€

8€

30€

5,5€

8€

30€

60€

39€

6€

35€

6€

35€

37€

Les mocktails

TI'SPOT

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

8€

VIRGIN MOJITO

fraise, framboise, passion ou mangue + 1€

7€

VIRGIN COLADA

Purée de coco, jus d'ananas, lait entier

8€

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL
TIGRE BOCK (5,5°)	4,5€	8,5€
1664 BLANCHE (5°)	5€	9,5€
LA BÊTE (8°C)	5,5€	11€
BIÈRE DU MOMENT	6€	11,5€
PICON BIÈRE	5,5€	11€
PANACHÉ	4€	8€
MONACO	4,5€	9€

supp sirop + 0,50

BOUTEILLES (33CL)

CORONA (4,5°)	6,5€
DESPERADOS (5,9°)	6,5€

HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)	6€
----------------------------	----

LES BIOS DE LA BRASSERIE SAGESSE (LOCALE)

REINE DES PLAGES BLONDE	7,5€
HONNEFLEU AMBRÉ	7,5€
TEMPÊTE NORMANDE IPA	7,5€
EXTASY FRAMBOISE	7,5€

CHAMPAGNES

COUPE D'ESTERLIN (14CL)	10€
PISCINE D'ESTERLIN (20CL)	13€
COUPE MUMM (14CL)	12€

PISCINE MUMM ET FRUITS FRAIS (20CL)	15€
MUMM CORDON ROUGE(75CL)	72€
MUMM ROSÉ(75CL)	75€

APÉRITIFS

MARTINI (6CL) BLANC/ROUGE	7€
LILLET (6CL)BLANC/ ROSE	7€
MUSCAT DE RIVERSALTES(8CL)	7€
POMMEAU DE NORMANDIE(8CL)	7€
PORTO CRUZ(8CL)	7€
MALIBU, PASSOA, SOHO(6CL)	7€
SUZE(6CL)	7€
SUPPLEMENT SOFT (COCA, TONIC,JUS D'ORANGE)	2€

L'AMERICANO DU SPOT	10€
KIR VIN BLANC(12CL)	6€
KIR ROYAL(12CL)	12€
CIDRE BRUT LE PREMARE(33CL)	6,5€

DIGESTIFS

SAKE	7€
LIMONCELLO	7€
BAILEY'S	7€

KAHLUA	7€
GET 27	7€

BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso	2,5€	
Allongé	2,5€	
Double Espresso	5€	
Cappuccino	6€	Thés
Café crème	5€	5€
Noisette	2,7€	Earl Grey,
Café viennois	6€	Darjeeling,
Chocolat viennois	6€	Vert menthe
Chocolat chaud	5€	Rooïbos aux épices
Décaféiné	2,5€	
Café / Latté frappé	5/ 6€	Tisanes
+sirop sucre, vanille, caramel		5€
- 0,5€		Verveine, Tilleul,
Café bailey's	9€	menthe poivrée

SOFTS 33CL

RED BULL	5,5€
GINGER BEER	4,5€
LIMONADE	3,5€
SIROP À L'EAU	2,5€
DIABOLO	4€
ORANGE PRESSÉE	6€
CITRON PRESSÉ (chaud ou froid)	6€
SODAS: PERRIER, COCA, COCA-ZÉRO, OASIS	4,5€
TROPICAL, FUZE TEA ORANGINA , SCHWEPES TONIC	
	4,8€
JUS GRANINI	
ORANGE, ANANAS, ABRICOT, POMME, TOMATE	
	50CL/1L
LES EAUX	
VILLERS ST AMAND	4€16€
VILLERS ST AMAND PÉTILLANT	4€16€