



Le Spot



BAR - RESTAURANT - PLAGE

PLAGE DU BUTIN - HONFLEUR



MENU

12H-15H - 19H-20H30

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	7€	Gravlax de saumon maison	12€
Tagliatelles de courgettes marinées, feta et noix	10€	Crème d'Isigny montée au wasabi	
Burrata, tomates anciennes pesto et basilic (+ jambon cru +2€)	14€	Tartare de dorade exotique	15€
Tatin de tomates anciennes , stracciatella et basilic	10,5€	Émulsion coco galanga, citronnelle	
Pâté magique (canard, girolles, foie gras)	9€	Bol de crevettes	13€
Rillettes de thon maison	9€	Huîtres	

Par 6 14€ Par 9 20€ Par 12 26€

Assiette de mumu : 18€

huîtres x2, crevettes, rillettes de thon, saumon fumé et tartare de dorade

PLATS

Burger des tipotes		Tartare de boeuf	18€
Au choix : steak haché ou poulet pané ou burrata	20€	Viande hachée (150gr), classique ou mexicain (sauce salsa, oignon rouge, jalapanos) frites et salade	
<i>Bun, sauce, cheddar, oignons confits, tomates, cornichons, sauce maison, frites fraîches et salade</i>		Croque truffe	18€
Salade César	18€	Pain, jambon blanc, gouda à la truffe, béchamel à la truffe, frites et salade	
<i>Poulet pané, tomates cerises, oeufs, parmesan, croûtons, salade</i>		Pièce du boucher selon arrivage	22€
Daurade sauce Thai	22€	Frites, salade, sauce au choix : poivre ou Périgourdine (+2€)	
<i>Julienne de carottes et de courgettes sautées au soja et riz</i>			
PokeBowl	18€		
Au choix œuf mollet ou saumon gravlax			
<i>Riz vinaigré, pickles de chou rouge, concombre, fève d'edamame, tomates cerises, carottes râpées, oignons frits</i>			

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches	5€	Croc'enfant	
Riz Blanc	5€	<i>Bun retourné, jambon blanc, cheddar, frites fraîches</i>	
Salade verte	3,5€	+Une boule de glace artisanale	
		+Sirop à l'eau	13€

DESSERTS MAISON

Assiette de fromage :	9€	Panna cotta fruits rouges	9€
<i>Comté, tomme de Savoie, tomme ail des ours et salade</i>		Pavlova exotique	9€
Mousse au chocolat	9€	Crêpes maison	4,50€
Cheesecake spéculos	9€	<i>sucré, beurre sucré, chocolat, nutella, caramel, confiture de fraise, citron</i>	
<i>coulis fruits rouges, caramel ou passion</i>		<i>Supplément chantilly ou spéculos : +1€</i>	

LES 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

Nos viandes sont d'origine française

MENU

La Plage

11H-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 !

TAPAS

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

PLANCHES

SAUCISSON (AU CHOIX : NATURE, COMTÉ, PIMENT D'ESPELETTE)	9€
PLANCHE DE LA MER	24€
PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE / FROMAGE)	23€
PLANCHE HEALTHY (PICKLES DE COURGETTES, LÉGUMES FRAIS, TREMPETTE, 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 ET STRACCIATELLA +3)	14€

DESSERTS

CRÊPES MAISON

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

4,50€

LES 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

Rosé 3 Lys, limonade, sirop de rose, rondelle de citron vert

8€

LA SANGRIA DU SPOT

Recette secrète

8€

L'APÉROL SPRITZ

Apérol, promosso, eau gazeuse, tranches d'orange

10€

LE BELLINI

Purée de pêche, crème de pêche, promosso

10€

LE PLANTEUR AU CALVADOS DU SPOT

10€

LE MEXI'COCO

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

11€

LE POMMÉ

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

12€

LE TI'PINK

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

13€

LE SPOT STAR

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

13€

LA CHAMPENOISE DU SPOT

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

15€

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€

CHERRY GINGER

Ginger Beer, sirop de cerise, menthe fraîche

8€

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€	43€	
Blanc de Provence Cru Classé "M", Château Saint Maur	8,5€	48€	

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€
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 6cl 6€
L'Americano du Spot 10cl 10€
Kir vin blanc 12cl 6€
Kir Royal 12cl 12€
Cidre brut Fermier Bréavoine 33cl 7€
Supplément soft 2€
Coca, jus de fruits, tonic

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,
Rooibos aux épices,

Tisanes 5,3€
Verveine, Tilleul, menthe poivrée

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Corona 4,5°c 6,5€
Desperados 5,9°c 6,5€
Bavaria IPA 0% 6€

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	4,5€	9€
Supp Sirop +0,50€		

DIGESTIFS 6 CL

Limoncello 8€
Baileys 8€
Kahlua 8€
Get 27 8€

CB 10€ minimum. Prix service compris