

## L'APÉRO

Saucisson au choix	4.50 €
Houmous maison accompagné de gressins	4.90 €
La planche mer <i>Rillettes de poisson maison - Gravlax de saumon maison Olives marinées - Houmous - Citron - Pita</i>	13.50 €
La planche terre <i>Terrine maison - Charcuteries - Fromages - Pickles de légumes - Salade</i>	13.50 €
La planche mixte <i>Rillettes de poisson maison - Terrine maison - Fromages Pickles de légumes - Salade</i>	13.50 €
Pâté Henaff - Cornichons	6.50 €

## NOS ENTRÉES

Terrine de La Crique - sauce Piccalilli	7.50 €
Gravlax de saumon maison	8.50 €

## MENU ENFANTS\* 10 € (-12 ANS)

Nuggets, frites
OU
Saucisse de Strasbourg, frites

Brownie
OU

Boule de glace <i>Parfum au choix</i>
--

CHERS CLIENTS, NOS PLATS,  
DESSERTS ET GLACES  
DISPONIBLES A EMPORTER  
TAKE AWAY !



PENSEZ À RESERVER VOTRE  
POULET RÔTI !  
(LA VEILLE POUR  
LE LENDEMAIN)



SUIVEZ-NOUS

@la\_crique\_stk



## NOS PLATS (GARNITURE : FRITES ET SALADE)

### VIANDES

Pièce du boucher grillée (250g) <i>Sauce au choix</i>	17.50 €
Andouillette grillée* <i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	15.50 €
Aiguillettes de poulet à la provençale <i>Thym, citron, estragon, olives</i>	14.50 €
Burger de La Crique* <i>Pain bio made in St Cast, steak boucher, cheddar fumé, crispy bacon, Sauce cocktail, Crudités</i>	16.50 €

### POISSONS

Poisson du moment (voir ardoise) Fish and Chips maison*	14.00 €
--	---------

### SALADES

Pokebowl du moment (voir ardoise)*	15.00 €
Buddha Bowl (vegan)*	14.50 €
Salade César* <i>Salade romaine, poulet mariné, parmesan, tomates, sauce César, croutons</i>	

### ACCOMPAGNEMENTS

LES PORTIONS (EXTRA)

Frites	3.50 €
Bol de salade verte	3.00 €
Légumes du moment	3.00 €

### LES SAUCES

EXTRA 1.50€

Béarnaise
Poivre
Moutarde à l'ancienne
Vin rouge, échalotes de Roscoff
Mayonnaise maison

## NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche <i>3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly</i>	7.50 €
Coupe liégeoise chocolat, café ou caramel <i>3 boules de glace, sauce, chantilly</i>	7.50 €
Banana split <i>Banane, glace vanille/fraise/chocolat, sauce chocolat maison, chantilly</i>	8.50 €
Summer fever <i>2 boules chocolat, 1 boule yaourt, brisures de brownie, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	8.50 €
Colonel <i>3 boules citron 4CL de vodka</i>	8.50 €
Coupe normande <i>3 boules pomme, 4CL de calvados</i>	8.50 €
Coupe des pirates de la crique <i>1 boule rhum, 1 boule coco, 1 boule caramel, shoot de rhum arrangé, sauce caramel, chantilly</i>	9.50 €

## NOS GLACES & SORBETS

Parfums disponibles : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Rhum, Yaourt, Noix de coco, Fraise, Framboise, Cassis, Pomme, Citron. Supplément chantilly 1.30 €

1 Boule : 2.50 € | 2 Boules : 4.80 € | 3 Boules : 7.10 €

## NOS DESSERTS

Banoffee maison <i>Sablé, caramel, crème fromage frais, bananes</i>	7.50 €
Kouign Amann	7.50 €
Crumble aux fruits	7.00 €
Fondant au chocolat, boule de glace vanille	7.50 €
Café gourmand	7.00 €
Thé gourmand	7.50 €
Chocolat gourmand	8.00 €

### NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Pain BIO "Louis Depays" Artisan Boulanger Saint Cast Le Guildo (22)  
Cidre Fermier « La Ferme De Beausoleil » A Saint Cast Le Guildo (22)  
Œufs Frais « Fermes De La Croix Vert » A Ruca (22)  
Farine « Moulin Du Pavillon » A Seglien (56)  
Échalotes De Roscoff (29)  
Légumes & Salades Léo "TZ" Herbes - Saint-Cast

