

SERVICE CONTINU

11H - 23H

7J / 7



The Place to be!

RESTAURANT
LA BOUCANE

02 35 10 50 50

CAFÉ - BAR A HUITRES - PIZZA - RÉCEPTION



ASSIETTE APÉRO / BRUNCH / APÉRO DINATOIRE



2 / 4 / 6 personnes : 18,95 € / 26,95 € / 35,95 €

La Rustique : cochonneries, ronde de fromages

Terre et Mer : cochonneries, saumon fumé, crevettes, bulots et accompagnements

Bacalhau : accras de morue et beignets de calamar cocktail de sauces

Terroir : camembert chaud rôti

Reblochonne : petites pommes de terre façon grenailles, jambon fumé, reblochon

Végétarienne : petits légumes et fruits de saison, Mozzarella, mélange de sauces

La fromagère : mélange de 5 fromages, fruits secs

La gourmandise : Farandole de desserts (sucrée)

Bar à Huîtres

(selon arrivage, demandez le programme)

Huîtres Normandes «extra»

Beurre, vinaigre à l'échalote, citron

6 huîtres : 17,95 €

9 huîtres : 22,95 €

12 huîtres : 28,95 €

Formule bistrot : 6 huîtres + un verre de Chardonnay / Muscadet / Cidre : 20,95 €



Le supplément terrasses et barnums vous est systématiquement offert !!! Aucun changement ne peut être fait sur les plats et leurs composants.



11h - 23h

NON
STOP

www.la-boucane.com
laboucane.theplacetobe@gmail.com



Pizza sur place
ou
à emporter

Le Moussaillon

(- 12 ans)

Mini fish / steak haché /
aiguillette de poulet frites ou
jambon frites, mini pizza

+

Crêpe Nutella, sucre, chocolat
ou glace rigolote

+

Une boisson soft

13,95€

Menu
au choix :

Entrée

+

Plat

+

Dessert

39,95€

Boucane Express

(Le midi, hors week-end, jours fériés
et juillet / août)

Entrée du jour + Plat du jour
ou

Plat du jour + Dessert du jour

18,95€

Entrée + plat + dessert

22,95€

Sur le pouce

(Le midi, hors week-end, jours
fériés et vacances scolaires)

Plat du jour + café

14,95€

22,95€

Pizza
«que du bonheur»

Pizza au choix
+
Café Gourmand

Assiette apéro (aperitif meal)
Brunch / Apéro dinatoire / Bar à huîtres

(voir carte assiette apéro)

2 / 4 / 6 personnes : 18,95€ / 26,95€ / 35,95€

Élaboration de menus spécifiques pour les groupes sur demande en fonction de vos envies, vos désirs et votre budget. Brunch, séminaires, réceptions, familles, repas de travail, petits déjeuners, apéritif dinatoire. Pour nos amis végétariens ou végétaliens possibilité de menus.

N'hésitez pas à nous signaler vos anniversaires, fêtes, ou quelconques célébrations.

Signalez nous vos allergies ou celles de vos enfants, une traçabilité de nos recettes et ingrédients nous permettra de vous informer le plus clairement possible. N'hésitez pas à nous demander l'origine de nos produits et nos fournisseurs.

Prix nets exprimés en euro, carafe d'eau gratuite, aucun supplément n'est dû à titre de service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas. Consommez cinq fruits et légumes par jour, www.mangerbouger.fr

Paiements acceptés : Espèces, CB, Titres restaurants (CRT), chèques vacances

Établissement aux normes accessibilité handicapés 2015.



COCKTAILS



Mojito Giant (2L de plaisir à partager)	2 L	59,95 €
La boucane (gin, liqueur d'abricot, jus d'orange, sirop de fraise)	30 cl	10,95 €
Le Pierrot (rhum, chocolat amer, sucre de canne)	20 cl	10,95 €
Le Bois rosé (Bénédictine, Martini rosé, crème de cassis)	20 cl	10,95 €
Le Spritz (campari, apérol ou Bénédictine, prosecco, eau gazeuse)	25 cl	10,95 €
Matador (téquila, liqueur de framboise, trait de citron, ananas)	30 cl	10,95 €
Boston Sour (whisky, jus de citron, blanc d'œuf, sucre de canne, cannelle)	30 cl	10,95 €
After sex (vodka, crème de banane, jus d'orange, grenadine)	30 cl	10,95 €
Pina colada (rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, trait de citron)	30 cl	10,95 €
Lovely (crème de pêche, champagne, sirop de fraise)	20 cl	11,95 €
Bubble Blue (jus de citron, curaçao, sucre, champagne)	20 cl	11,95 €
Florida (Malibu, crème de framboise, jus de mangue, champagne)	30 cl	11,95 €
Cuba libre (rhum blanc, coca, trait de citron)	30 cl	10,95 €
Caipirinha (cachaça, rhum brésilien, cassonade, citron vert)	20 cl	10,95 €
Margarita (téquila, Cointreau, jus de citron, sucre)	30 cl	10,95 €
Ti punch (le secret du chef)	20 cl	10,95 €
Planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, sucre de canne)	30 cl	10,95 €
Mojito (rhum, jus de citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade)	30 cl	10,95 €
Mojito Royal (rhum, jus de citron vert, menthe fraîche, cassonade, champagne)	30 cl	11,95 €
Mojitoberry (rhum, jus de citron vert, menthe fraîche, purée de fraise, limonade)	30 cl	10,95 €
Gin Fizz (gin, jus de citron, sucre de canne)	30 cl	10,95 €
Tequila sunrise (téquila, jus d'orange, grenadine)	30 cl	10,95 €
Bloody Mary (vodka, jus de tomate, trait de citron, sel de céleri, Angostura, Tabasco)	30 cl	10,95 €
Américano Boss (la spécialité du boss)	20 cl	10,95 €
Manhattan (bourbon, Martini rouge, Angostura, sucre)	20 cl	10,95 €
Waouh (rhum blanc, citron vert, sirop de citron, Red Bull)	30 cl	10,95 €
L'élixir (Bénédictine, champagne, liqueur d'abricot)	20 cl	11,95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas.

Ici un éthylotest est à votre disposition



Le supplément terrasses et barnums vous est systématiquement offert !!! Aucun changement ne peut être fait sur les plats et leurs composants.



COCKTAILS

COCKTAILS À LA BIÈRE

Dacodac (champagne, bière, liqueur de framboise)	30 cl	10,95 €
Delirium (Martini rosé, bière, sirop de citron)	30 cl	10,95 €
Amer Bière (Picon, bière)	30 cl	7,95 €
Blanche de Russie (vodka, citron, bière blanche)	30 cl	10,95 €
Douche Écossaise (bourbon, bière blonde)	30 cl	10,95 €
Boire ou conduire (gin, bière, crème de cassis)	30 cl	10,95 €
Bière sirop voir cave à bière		

COCKTAILS SANS ALCOOL

Bora bora (multivitaminé, jus d'orange, jus de citron, fraise)	30 cl	9,95 €
Exotica (jus de mangue, jus d'orange, jus de citron, sirop de fraise)	30 cl	9,95 €
Cinderella (jus d'ananas, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine)	30 cl	9,95 €
Virgin Mojito (jus de pomme, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse)	30 cl	9,95 €
Fleur d'amour (jus de mangue, jus de banane, jus d'ananas, sirop de coco)	30 cl	9,95 €
Honey Moon (jus de citron, jus de pomme, jus d'orange, miel)	30 cl	9,95 €
Vitaplus (jus de tomate, ACE, un trait de citron, sel de céleri)	30 cl	9,95 €
Carlotta (ACE, jus de pomme, jus de citron, sel de céleri)	30 cl	9,95 €
Mona-Lisa (jus de mangue, jus de fraise, menthe fraîche, eau gazeuse)	30 cl	9,95 €

CHAMPAGNE

Champagne sélection maison	75 cl	76,95 €	
La coupe, sélection maison	15 cl	12,95 €	
Mumm Cordon rouge	75 cl	99,95 €	
Prosecco	75 cl	29,95 €	
	15 cl	5,95 €	
DON PERIGNON VINTAGE 2013	75 cl	590,00 €	
Champagne gourmand (Coupe de champagne sélection Maison et ses gourmandises sucrées (salées))	15 cl	21,95 €	
Cidre artisanal du Pays de Caux	Bouteille	75 cl	19,95 €
	Verre	15 cl	6,55 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas.

Ici un éthylotest est à votre disposition



APÉRITIFS / CRÈMES / LIQUEURS SPIRITUEUX / ALCOOLS



Accompagnements offerts (sirop, rondelle)

+ 1 € accompagnement soft et soda

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, banane, fraise, abricot, mandarine, coco, curaçao)	15 cl	5,95 €
Kir Normand (au cidre)	15 cl	5,95 €
Cardinal (crème de cassis, vin rouge)	15 cl	5,95 €
Kir royal (au champagne)	15 cl	12,95 €
Prosecco	15 cl	5,95 €
Martini Rosso, Rosato, Bianco (rouge, rosé et blanc)	5 cl	5,95 €
Pastis, Ricard (perroquet, tomate, moresque)	4 cl	5,95 €
Porto rouge, Suze, Muscat, Campari, Noilly, Pommeau, Marsala, Pacific (anisé sans alcool)	5 cl	5,95 €

CRÈME ET LIQUEUR

Café, fraise, abricot, mandarine, coco, cassis, mûre, pêche, banane, Curaçao, framboise, cacao, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, Bénédictine, Malibu, Get 27, Get 31, Amaretto, Jägermeister	5 cl	9,95 €
--	------	---------------

GIN

Gordon's, Seagram's, Beefeater	5 cl	9,95 €
Bombay Sapphire, Hendrick's, Tanqueray	5 cl	11,95 €

VODKA

Absolut, Wyborowa, Zubrowka, Smirnoff	5 cl	9,95 €
Belvédère, Grey Goose, Exquisite, Orloff	5 cl	13,95 €

RHUM BLANC / RHUM

Bacardi : « je suis un rhum »	5 cl	9,95 €
Trois Rivières : l'excellent Martiniquais pour « ti punch » à gogo	5 cl	9,95 €
Havana Club : Boisé, caramel, vanille, le roi du Mojito	5 cl	9,95 €

RHUM BRUN (OU VIEUX)

Trois Rivières, Havana club 7 ans	5 cl	14,95 €
Diplomatico marqué également par les notes de sirop et de mélasse, de chocolat et de vanille, de fruits et d'épices	5 cl	14,95 €
Don Papa Philippines	5 cl	14,95 €
Spiced Rum KRAKEN	5 cl	14,95 €
El Dorado 21 ans : rhum complexe, riche et épicé, mais également miellé et aromatique	5 cl	34,95 €

TÉQUILA ET CACHACA

Cachaça Janeiro	5 cl	9,95 €
Téquila Camino, Olmeca blanco et reposado	5 cl	9,95 €

ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC, EAU DE VIE

Armagnac	5 cl	9,95 €
Calvados Busnel VSOP	5 cl	14,95 €
Calvados Beaujour	5 cl	9,95 €
Cognac Rémy Martin VSOP	5 cl	11,95 €
Cognac Martell Grand extra Création / Rémy Martin XO	5 cl	29,95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas.
Ici un éthylotest est à votre disposition.



Le supplément terrasses et barnums vous est systématiquement offert !!! Aucun changement ne peut être fait sur les plats et leurs composants.



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café gourmand (80/20 arabica robusta et ses gourmandises sucrées)	6 cl	9,95 €
Gourmet coffee (possibilité de thés ou chocolats gourmands au même tarif)		
Café expresso, allongé ou noisette (80/20 arabica robusta)	6 cl	2,00 €
	12 cl	3,95 €
Café crème	10 cl	2,95 €
	17 cl	4,95 €
Cappuccino (café, chantilly, poudre de cacao)	17 cl	4,95 €
Chocolat Chaud (au lait)	17 cl	4,95 €
Chocolat / café viennois (chantilly, boule de glace vanille, poudre de cacao)	17 cl	6,95 €
Lait Chaud (vanille, cannelle, caramel, miel)	17 cl	4,95 €
Thés (Lait, Citron, Darjeeling, Earl Grey, Vert gunpowder, Vert menthe, Vert Jasmin, Noir, Vanille, Fruits rouges, Noir Breakfast)	20 cl	4,95 €
Infusions (Tilleul, Tilleul menthe, Verveine)	17 cl	4,95 €
Grog Martiniquais / Normand (rhum / calvados, cassonade, citron)	17 cl	9,95 €
Vin chaud (vin rouge, cannelle, citron, calvados)	17 cl	6,95 €
Irish Coffee / French coffee (3 étages : whisky / calvados sucré, café, crème chantilly)	15 cl	11,95 €
Café latté frappé (café froid, lait, sirop vanille, caramel ou noisette)	33 cl	4,85 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca zéro Schweppes / agrumes, Orangina, Fuzetea, Oasis	25 cl	4,55 €
Limonade et diabolos (fraise, grenadine, cassis, cerise, menthe, menthe glaciale, kiwi, banane, violette, citron, citron zeste, orgeat, pêche, framboise, coco, pomme, vanille, caramel, mangue, noisette)	25 cl	4,55 €
Sirop à l'eau (mêmes parfums)	25 cl	3,65 €
Red Bull	25 cl	6,95 €
Jus de fruits (orange, banane, pomme, ananas, abricot, pamplemousse, tomate, ACE, multivitaminé, fraise, mangue, poire)	20 cl	4,95 €
Jus de fruits pressés (orange, citron)	20 cl	5,95 €

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino, Vittel, Perrier fines bulles	1L	6,85 €
Perrier	33 cl	4,85 €
1/4 Vittel	25 cl	3,95 €

Accompagnements offerts sur toutes nos boissons (sirop, rondelle).



CAVE À BIÈRES



BIÈRES PRESSIONS

La Boucane (Blonde, Pills)

15 cl 3,30 €

25 cl 4,95 €

33 cl 5,85 €

50 cl 7,85 €

Bière d'Abbaye (Blonde de Belgique, ancienne bière d'abbaye)

15 cl 3,85 €

25 cl 5,55 €

33 cl 6,65 €

50 cl 8,95 €

Blanche (Blanche de Belgique, acidulée et fruitée)

15 cl 3,85 €

25 cl 5,55 €

33 cl 6,65 €

50 cl 8,95 €

Bière de saison (demandez le programme)

15 cl 3,85 €

25 cl 5,55 €

33 cl 6,65 €

50 cl 8,95 €

Chouffe (Blonde des Ardennes Belges)

15 cl 3,95 €

25 cl 5,75 €

33 cl 6,95 €

50 cl 9,15 €

Bière sirop, Monaco (fraise, grenadine, cassis, cerise, menthe, menthe glaciale, kiwi, banane, violette, citron, citron zeste, orgeat, pêche, framboise, coco, pomme, vanille, caramel, mangue, noisette)

15 cl 3,95 €

25 cl 5,75 €

33 cl 6,95 €

50 cl 9,15 €

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken zéro, Desperados virgin sans alcool (bière sans alcool, mais avec du goût)

25 cl 6,85 €

France : Pelforth brune, Desperados

33 cl 7,95 €

Normandie : MIN Normandie BIO I.P.A

33 cl 7,95 €

Mexique : Corona

33 cl 7,95 €

Belgique : Tripel Karmeliet, Duvel

33 cl 7,95 €

Kriek Mort Subite rouge

33 cl 7,95 €

Chimay Ambrée

33 cl 7,95 €

Irlande : Guinness

33 cl 9,85 €

COCKTAILS À LA BIÈRE

Dacodac (champagne, bière, liqueur de framboise)

30 cl 10,95 €

Delirium (Martini rosé, bière, sirop de citron)

30 cl 10,95 €

Amer Bière (Picon, bière)

30 cl 7,95 €

Blanche de Russie (vodka, citron, bière blanche)

30 cl 10,95 €

Douche Écossaise (bourbon, bière blonde)

30 cl 10,95 €

Boire ou conduire (gin, bière, crème de cassis)

30 cl 10,95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas.

Ici un éthylotest est à votre disposition.



Le supplément terrasses et barnums vous est systématiquement offert !!! Aucun changement ne peut être fait sur les plats et leurs composants.



CAVE À WHISKY

Accompagnements offerts (sirop, rondelle)

+1 € accompagnement soft et soda

Clan Campbell, J&B, Ballantine's Finest, Jameson	5 cl	8,95 €
Baby Clan Campbell, J&B, Ballantine's Finest, Jameson	3 cl	5,55 €

À partir des séries "Classic Malts" et "The Ten"

Glenkinchie 12 ans (Lowland) Léger et Citronné	5 cl	15,95 €
Cragganmore 12 ans (Speyside) Rond et Fruité, Sur l'orge et le miel	5 cl	15,95 €
Talisker 10 ans (Isle of Skye) Unique distillerie de cette île Sauvage, poivré et marin	5 cl	15,95 €

Blended

Ballantine's 12 ans Classique, léger et végétal	5 cl	9,95 €
Chivas Regal 12 ans Fin et frais	5 cl	9,95 €

Single Malt

Clontarf (Irlandais) Triple distillation vieillit en fût de Bourbon, vanillé et fruité	5 cl	15,95 €
Aberlour 10 ans cash reserve Speyside	5 cl	15,95 €
Glenlivet founder reserve Léger et élégant Speyside	5 cl	15,95 €
Auchentoshan Triple distillation	5 cl	15,95 €
Jura 12 ans Riche et délicat non tourbé	5 cl	15,95 €

Tourbé / Islay

Big Peat Assemblage de whiskies de l'île d'Islay (dont Port Ellen)	5 cl	15,95 €
Arbeg Ten Monstre d'Islay, Tourbe puissante et tempête marine, le côté sombre...	5 cl	15,95 €

Japon

Togoushi La plus ancienne distillerie Japonaise, la zen maltitude, frais et franc	5 cl	17,95 €
---	------	---------

Whiskey

Jack Daniel's (Tennessee Whiskey) Gras et vanilla	5 cl	11,95 €
Jack Daniel's Single Barrel Cuvée confidentielle, fin et complexe	5 cl	19,95 €

Bourbon

Four Roses Bel équilibre sophistiqué	5 cl	11,95 €
Four roses single barrel Notes de fruits confiturés	5 cl	19,95 €

Top ten (La part des Anges)

Royal Salute 21 ans Assemblage de vieux whiskies, rassurant et chaleureux	5 cl	21,95 €
---	------	---------

Curiosités de nos terroirs

Whisky Normand : Thor Boyo Production artisanale, vif et fruité	5 cl	14,95 €
Whisky Breton : Armorik Breizh 50 % malt, 50 % Grain, honnête, précis et convivial	5 cl	14,95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas.
Ici un éthylotest est à votre disposition.

SMOOTHIES



SUR PLACE OU À EMPORTER

SMOOTHIES : 100 % MIX FRUITS un concentré de fraîcheur

Green Melon (kiwi, mangue, melon jaune, ananas)	33 cl 6,95 €
Coco disco (coco, pêche, banane)	33 cl 6,95 €
Sweet Banana (fraise, banane)	33 cl 6,95 €
Pina Tropic (papaye, ananas, mangue)	33 cl 6,95 €
Red Sunset (fraise, mangue)	33 cl 6,95 €



Nutella (lait, Nutella, glace vanille)	25 cl 8,95 €
Banane (lait, sorbet banane, glace vanille)	25 cl 8,95 €
Vanille (lait, glace vanille, sirop de vanille)	25 cl 8,95 €
Chocolat (lait, glace chocolat noir, glace vanille)	25 cl 8,95 €
Fraise (lait, fraise, glace vanille, sirop de fraise)	25 cl 8,95 €
Ananas (lait, sorbet ananas, glace vanille, sucre)	25 cl 8,95 €
Tutti Frutti (lait, glace fruit de la passion, glace abricot, sirop de pêche)	25 cl 8,95 €
Caramel (lait, glace caramel, glace vanille, sirop de caramel)	25 cl 8,95 €

Glaces artisanales...

**Consultez notre carte des desserts où vous trouverez de délicieuses
gourmandises pour agrémenter vos boissons ...**

Pâtisseries sur place ou à emporter.



PIZZAS

Toutes les bases tomate sont élaborées avec du basilic frais

Margherita : tomate, mozzarella, roquette tomatoes, mozzarella, arugula	14,95 €
Régina : tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf tomatoes, ham, egg, mushrooms, mozzarella	15,55 €
5 Fromages : crème, chèvre, parmesan, taleggio, mozzarella, gorgonzola cream, mozzarella, goat cheese, parmesan, taleggio, gorgonzola	17,95 €
Mona-Lisa : tomate, champignons, oignons rouges, viande hachée, gorgonzola, crème, mozzarella, persillade tomatoes, mushrooms, onions, beef, gorgonzola, cream, mozzarella, parsley	17,95 €
La Boucane : crème, saumon fumé, fruits de mer, tomates fraîches, mozzarella, roquette cream, smoked salmon, seafood, tomatoes, mozzarella, arugula	17,95 €
L'avocada : tomate, jambon, crème froide, avocats, mozzarella, roquette tomatoes, ham, cream, avocado, mozzarella, arugula	17,95 €
Gustativo : crème, lardons, oignons rouges, mozzarella, oeuf, parmesan, roquette cream, bacon, onions, mozzarella, egg, parmesan, arugula	17,95 €
La Végétarienne : tomate, mozzarella, tomates confites, persillade, buffalo, parmesan, confit d'oignons, champignons, roquette fresh tomatoes, olives, parmesan, mozzarella, buffalo, arugula, onion confit, mushrooms	17,95 €
Venezia : tomate, origan, persillade, mozzarella, tomates confites, parmesan tomatoes, mozzarella, origano, persillade, candied tomatoes, parmesan	15,95 €
La Cauchoise : crème, mozzarella, camembert, andouille, roquette, pommes de terre cream, mozzarella, camembert, smoked ham, arugula, potatoes	17,95 €
Boursini : crème, boursin, viande hachée, mozzarella, roquette cream, beef, boursin, mozzarella, arugula	17,95 €
Calabraise : tomate, spinata, jambon fumé, crème, mozzarella, coppa, peperoni tomatoes, spicy sausage, spinata, smoked ham, cream, mozzarella, peperoni	17,95 €
Savoyarde : crème, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons rouges, reblochon cream, mozzarella, potatoes, bacon, onions, creamy cow's milk cheese from Savoie	17,95 €
La Chevrotine : crème, mozzarella, chèvre, jambon fumé, champignons, miel tomatoes, mozzarella, goat's cheese, smoked ham, chorizo, mushrooms	17,95 €
La Fermière : crème, lardons, camembert, mozzarella, champignons, oeuf, roquette cream, chicken, bacon, camembert, mozzarella, mushrooms, egg, arugula	17,95 €
Pizza Burger : tomate, viande hachée, cheddar, oignons, cornichons, roquette tomatoes, beef, cheddar, onions, arugula, pickles	17,95 €

CÔTE TERRE



ENTRÉES

Tarte aux fromages (Trois fromages normands, pâte brisée maison) Cheese tart, home-made shortcrust pastry	10,95 €
Foie gras maison (belle tranche de foie gras maison) HORS MENU Home-made liver of fattened	19,95 €
Le casse croute et son os à moelle (petite rilette, verdure, toasts, cornichons, os à moelle, gros sel) The pâté cooked, green salad, toasted bread, bone with marrow, coarse salt	10,95 €
Assiette Terre tout est bon dans le cochon Pork products, assortment	10,95 €
Croustillant de chèvre chaud (toasts de chèvre, chèvre frais, miel, herbes de Provence) Hot goat cheese toast, salad, honey, herbs and olive oil	10,95 €

SALADES

Salade Biquette/Vachette (émincé de verdure, fromage de chèvre/camembert chaud sur toast, tomates, miel, pommes de terre grenailles, oeufs, lardons, concombre, oignons rouges, vinaigrette aux fruits rouges) Salad, goat cheese/ camembert area, toast, tomatoes, egg, bacon, cucumber, red onion, potatoes	16,95 €
Salade Fraîcheur (émincé de verdure, tomates, oeufs, noix, miel, avocat, pomme fruit, pommes de terre grenailles, concombre, oignons rouges, vinaigrette aux fruits rouges) Green salad, avocado, egg, nuts, roasted potatoes, cucumber, red onion, apple, honey	16,95 €
Salade Périgourdine (salade, magret de canard, gésiers, pommes de terre grenailles, tomates, concombre, oeufs, oignons rouges, foie gras) Home made breat duck, roasted potatoes, duck gizzard, tomatoes, cucumber, hot supple, egg, red onion, salad	23,95 €
Salade César Boucane (salade, croustillant de poulet, pétales de parmesan, chips de jambon fumé, tomate, concombre, oeufs, oignons rouges, sauce césar) Salad, fried chicken, parmesan, bacon, tomatoes, cucumber, egg, red onion, César sauce	17,95 €

PLATS

(plat du jour, voir ardoise, le midi, hors week-end, jours fériés et vacances scolaires)	
Pavé de rumsteck VBF 180g (la force du goût) Thick slice of rump steak	19,95 €
La Belle Entrecôte VBF 300g (HORS MENU) (persillée et moelleuse) Rib steak	28,95 €
Tartare maison VBF 150g (le fameux, à préparer, ou préparé) Tartar steak homemade	23,95 €
Côte de bœuf VBF 900g 2 personnes (HORS MENU) (présentée sur plaque avec son os à moelle) Beef blade or rib steak	66,95 €
Magret de canard au miel 320g (le terroir et sa touche sucrée) Breat duck with honey sauce	25,95 €
Tartiflette Reblochon (la traditionnelle : lardons, oignons, pommes de terre, reblochon crème fraîche, vin blanc) Traditional dish with bacon, onions, boiled potatoes, creamy cheese, white wine and cream	19,95 €
Burgers Maison VBF 180 g, cheddar / camembert / reblochon / chèvre miel / végétarien (The burger ! pain spécial, chips de jambon fumé, oignons rouges, fromages, tomates, sauce burger, viande rouge VBF) Famous homemade burger with cheese, typical bred, red onion, bacon, fish	
Souris d'agneau 4,5 heures dans son jus (la tradition respectée) Lamb shank cooked for 4,5h	25,95 €
Travers de porc (du vrai, du bon, du beau) sauce barbecue maison (typical famous french dish)	21,95 €
Andouillette AAAAA , sauce moutarde à l'ancienne, 190g (la vraie) (Traditional andouillette with moutard sauce)	21,95 €

Garniture au choix : frites, pommes de terre grenailles, pâtes fraîches, salade, mijoté de légumes, purée de saison
(french fries, hash browns potatoes, pasta, salad, vegetables)

sauce au choix pour nos viandes : roquefort, poivre, beurre maître d'hôtel, béarnaise, confit d'échalote
(roquefort, pepper, butter sauce, tarragon-flavored sauce, shallot confit)

Supplément garniture : 3,50 €



Le supplément terrasses et barnums vous est systématiquement offert !!! Aucun changement ne peut être fait sur les plats et leurs composants.



CÔTÉ MER

ENTRÉES

Assiette de saumon (l'incontournable et toasts grillés) Smoked salmon, toasted bread	15,95 €
Soupe de poissons (soupe relevée aux épices, à base de poissons, emmental, rouille, croûtons) Fish soup	10,95 €
Le poulet de Fécamp (filets de hareng fumé, avec ses pommes de terre tièdes) Smoked hareng with warm potatoes	10,95 €
Assiette Mer (bulots, saumon, crevettes, mayo maison) Welk, shrimps, with homemade mayonnaise	10,95 €
Avocat crevettes (légendaire association, parfumée de sa sauce cocktail) Mix of avocado and shrimps with a homemade cocktail sauce	10,95 €

SALADES

Terre Neuve (émincé de verdure, saumon fumé, morue, grosses crevettes, tomates, concombre, cornichons, oignons rouges, citron, moules) Green salad, smoked salmon, salt cod, large shrimp, tomatoes, cucumber, pickles, red onion, mussel	16,95 €
La Fécampoise (émincé de verdure, hareng fumé, pommes de terre, pomme fruit, concombre, oignons rouges, échalote, œufs) Green salad, smoked kipper, potatoes, apple, cucumber, red onion, shallot, eggs	16,95 €

PLATS

The Fish and chips (le plat typique d'Angleterre, cocktail de sauces) British typical meal with famous and traditional sauce	19,95 €
Burger Fish Maison (pain spécial, filet de cabillaud frit, oignons rouges, fromages, tomates, sauce burger) Famous homemade burger with cheese, typical bread, red onion, fish, tomatoes	19,95 €
Morue à la Fécampoise (le terroir, morue désalée, pommes de terre vapeur, crème, câpres) Traditionnal salt cod, steamed potatoes, cream	24,95 €
Huitres chaudes gratinées au Camembert (gratinées au four) Warm oyster with camembert disponible suivant mise en place, demandez aux employés	26,95 €
Choucroute de la mer (Nouvelle 5 ingrédients : cabillaud, saumon, moules, haddock, crevettes, échalote, crème, persil) Salmon, mussels, smoked cod, shrimp and sauerkraut	
Brochettes de la mer (cabillaud, saumon, coquilles Saint Jacques, crevettes, poivrons, oignons) Cod, salmon, scallop shell, shrimps, onion, peppers	23,95 €
Saint Jacques snackées (la perle de la mer, HORS MENU, selon arrivage) Snaked scallop shell disponible suivant arrivage	28,95 €

Garniture au choix : frites, pommes de terre grenailles, pâtes fraîches, salade, mijoté de légumes, purée de saison
(french fries, hash browns potatoes, pasta, salad, vegetables)

Supplément garniture : 3,50 €

MOULES FRITES

Moules marinières (vin blanc, oignon, celeri, beurre, persil) White wine, shallot, garlic, butter, mussels, chives	16,95 €
Moules à la moutarde (+ mustard)	17,95 €
Moules crème (+ crème épaisse) + cream	17,95 €
Moules au chorizo (+ crème au chorizo) + highly spiced Spanish sausage	17,95 €
Moules au roquefort (+ roquefort) + disc of blue veined cheese of raw sheep's	17,95 €
Moules au camembert (+ camembert, crème) + fragrant cheese made of cow's milk	17,95 €

DESSERTS



Disponible au goûter

Sphère chocolat et sa surprise glacée (fondue à cœur devant vous) Chocolate sphere with ice cream	10,95 €
Crème brûlée maison Crème brûlée home made	9,95 €
Cheese cake traditionnel avec son coulis fruits rouges ou caramel Traditional cheese cake with coulis, What else ?	9,95 €
Fondant mi-cuit (cuit autour, fondant au coeur) Chocolate volcano cake	9,95 €
Brochette de fruits frais (saison) avec son coulis de chocolat chaud (fraîcheur naturelle) Fresh fruits salad	9,95 €
Pain retrouvé (le fameux pain perdu revisité par la chef) French toast with its succulent sauce	9,95 €
Café gourmand (café et ses gourmandises sucrées) Gourmet coffee (possibilité de thés ou chocolats gourmands au même tarif)	9,95 €
Mini gourmand (la petite touche sucrée)	6,95 €
Champagne gourmand (Coupe de champagne sélection Maison et ses gourmandises sucrées/salées) Gourmet champagne (hors menu)	22,95 €
Tarte Ledun (pommes façon crumble) Apple and almond pie, made by a famous local pastry cook	9,95 €
Tarte Nutella banane crumble (découvrez la spécialité de la Chef) Chef's speciality	9,95 €

FROMAGES

2 au choix (choisissez parmi les 5 fromages et leur émincé de verdure : camembert, chèvre, livarot, pont l'évêque, morbier) Choose two between the cheeses with green salad	9,95 €
Le plateau (assortiment des 5 fromages et son émincé de verdure) Assortment of five cheeses with green salad	15,95 €

CRÊPES SUCRÉES

(chantilly offerte, avec ou sans selon vos désirs)

Caramello (caramel beurre salé, glace à la vanille) Butter (lightly salted), caramel, ice cream	7,95 €
Suzette (orange, citron délicieusement flambée au grand marnier) Orange, lemon flamed with Grand Marnier	9,95 €
La Bénec (flambée devant vous à la Bénédictine) flamed with Bénédictine	9,95 €
Beurre / Sucre (beurre / sucre blanc ou sucre de canne) Butter / White sugar or brown sugar	4,95 €
Confiture (fraise) Strawberry confiture	5,95 €
Miel Pure honey	5,95 €
Chocolat/ caramel ou Nutella (pour petits et grands) Homemade chocolate / caramel sauce or Nutella	5,95 €
L'ivoire (chocolat noir, banane, glace vanille) Homemade chocolate sauce, banana, vanilla ice cream	9,95 €
Normande (flambée au calva, pommes caramélisées, sorbet pomme) Flamed with Calvados, caramelised apple, apple ice cream	9,95 €
Citron (jus de citron, sucre glace) lemon	4,95 €
La Délice (sucre et boule de glace vanille) Sugar, vanilla ice cream	5,95 €



Le supplément terrasses et barnums vous est systématiquement offert !!! Aucun changement ne peut être fait sur les plats et leurs composants.



GLACES ARTISANALES

CHANTILLY OFFERTE, AVEC OU SANS SELON VOS DÉSIRES

1 boule (parfums classiques variés et surprenants) One scoop of ice	3,95 €
2 boules (parfums classiques variés et surprenants) Two scoops of ice	6,95 €
Hot Paradis (deux boules de glace vanille sur chocolat chaud, chantilly) Two scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce	9,95 €
Copacabana (sorbet abricot, ananas, citron vert, coulis de fruits rouges) Apricot, pineapple, lime ice cream with red fruit sauce	9,95 €
Profiteroles (choux, glace vanille, chocolat chaud, que du bonheur !) Cream pastry dough, vanilla ice cream and chocolate sauce	9,95 €
Banana split (glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly) Banana split	9,95 €
Colonel (l'amertume du citron vert, le caractère de la vodka) Lime and vodka	9,95 €
Hollywood (menthe aux éclats de chocolat noir, Get 27, force et fraîcheur) Mint ice cream and peppermint	11,95 €
Trou normand (sorbet pomme, calvados) Apple ice cream, Calvados	11,95 €
Douceur sucrée (glace au caramel, coulis de caramel, Bailey's) Caramel ice cream, caramel, Bailey's	11,95 €
Coconut's (glace noix de coco, Malibu, chocolat) Coconut ice cream, pineapple, Malibu, chocolate	11,95 €
Café, chocolat ou caramel liégeois (glace vanille, glace chocolat, glace caramel / chocolat, café, caramel chantilly) Vanilla ice cream, chocolate ice cream, caramel ice cream/coffee, chocolate, caramel ; whipped cream	9,95 €
La dégustation (le plaisir à l'état pur, 3 boules, au choix, pour les amateurs de glace) 3 scoops of ice with fresh fruits	9,95 €
La fécampoise (le secret des moines, glace vanille, Bénédictine) Benedictine, vanilla ice cream	11,95 €

PARFUMS CRÈME GLACÉE / SORBETS PLEIN FRUITS

GLACES

Chocolat noir, Crème d'Isigny, Bulgare, Menthe aux éclats de chocolat noir, Rhum raisin, Noix de coco, Vanille, Café Arabica, Caramel, Pistache

SORBETS

Banane, Fraise, Passion, Cassis, Citron vert, Pomme, Abricot, Ananas, Framboise, Bénédictine

CAVE À VINS



Vins du moment : demandez le programme.

Notre caviste Inès vous a sélectionné, en fonction de la saison, d'authentiques vins de vigneron (rouges, rosés, blancs, bio).
Demandez conseil pour le mariage parfait avec vos mets.

LES VINS EXPRESS

	75 cl (la btle)	50 cl (le ½)	25 cl (le ¼)	15 cl (le verre)
Rouge : IGP, Côtes de Gascogne		9,95 €	5,75 €	4,75 €
Rosé : IGP, Côtes de Gascogne		9,95 €	5,75 €	4,75 €
Blanc : IGP, Pays d'OC Albieres « Chardonnay »		10,95 €	5,95 €	4,95 €
Vin du mois (voir ardoise)	25,95 €	16,95 €	9,95 €	5,75 €
VIN BLANC				
AOP Loire Blanc - Muscadet Sèvre et Maine sur Lie «Les Donelières»	29,95 €	19,95 €	11,75 €	6,75 €
Un vin sec d'une belle fraîcheur, très aromatique				
IGP Val De Loire Blanc - Chardonnay « Le Coquillier »	29,95 €	19,95 €	11,75 €	6,75 €
Frais, élégant et minéral				
AOP Bourgogne blanc - Petit Chablis	45,95 €	31,95 €	15,95 €	8,95 €
Un petit chablis qui surprend par sa longueur en bouche				
AOP Loire blanc Sancerre - «La Vivandière»	51,95 €	35,95 €	18,95 €	9,95 €
Charmeur, fruité et minéral				
IGP Côtes de Gascogne - «XVIII Saint Luc»	29,95 €	19,95 €	11,75 €	6,75 €
Moelleux, rond, équilibré et gourmand				
IGP Côtes de Gascogne «BIG - Born In Gascony» HVE	25,95 €	16,95 €	9,95 €	5,75 €
Fruité, gourmand et frais				
DOC Pinot Grigio Delle Venezie, Italie Blanc	31,95 €	21,95 €	11,95 €	6,95 €
Un vin frais et agréable				
AOP Alsace Blanc - Pinot gris «Le Pinot de JO H»	31,95 €	21,95 €	11,95 €	6,95 €
Fruité, doux et aromatique				
AOC Touraine - «Le Petit Bouc» Sauvignon	27,95 €	17,95 €	10,75 €	5,95 €
Léger et fruité, notes d'abricot				
VIN ROSÉ				
IGP Pays d'Oc , Languedoc-Roussillon Rosé «Maslourel»	25,95 €	16,95 €	9,95 €	5,75 €
Un vin léger et fruité que l'on a plaisir à déguster				
IGP Pays d'Oc Languedoc-Roussillon Rosé «Gris Blanc»	29,95 €	19,95 €	11,75 €	6,75 €
Pur, Unique, Cristalin				
AOP Côtes de Provence - «Valadas»	38,95 €	25,95 €	13,95 €	7,15 €
Finesse, élégance, aromatique				
DOC Bardolino Chiareto Italie	31,95 €	21,95 €	11,95 €	6,95 €
VIN ROUGE				
Bordeaux				
AOP Bordeaux - «Les Mercadières»	35,95 €	23,95 €	12,95 €	6,95 €
Une structure souple et vive avec une belle fraîcheur				
AOP Blaye Côtes de Bordeaux - «Chateau Vieux Charron»	35,95 €	23,95 €	12,95 €	6,95 €
Un vin charmeur à la finale douce et subtile				
AOC Lussac Saint-Emilion - Chateau La Rose Perruchon	38,95 €	25,95 €	13,95 €	7,95 €
Tannique, corsé, équilibré, rond et élégant				
AOC Saint-Julien - Connétable Talbot	74,95 €			
Vin classique et élégant à la finale longue et fraîche				

DISPONIBLE SEULEMENT A LA BOUTEILLE



Le supplément terrasses et barnums vous est systématiquement offert !!! Aucun changement ne peut être fait sur les plats et leurs composants.



CAVE À VINS

	75 cl (la btle)	50 cl (le ½)	25 cl (le ¼)	15 cl (le verre)
Bourgogne				
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuit - Michel Picard Epicé, Fruité, Suave	56,95 €	32,95 €	16,95 €	9,95 €
Beaujolais				
AOP Beaujolais - Brouilly «La Chapelle de Venenge» Vin équilibré et harmonieux qui se révèle rond, acidulé et assez long en bouche	36,95 €	24,95 €	12,95 €	6,95 €
Vallée du Rhône				
AOP Crôzes-Hermitage - «Calunas» Puissant, aromatique et structuré	38,95 €	25,95 €	13,95 €	7,95 €
AOP CJVT Côtes du Rhône Village - «Plan de Dieu» Vin délicat, harmonieux et fruité (cerise noire, cassis)	25,95 €	16,95 €	9,95 €	5,75 €
Languedoc Roussillon				
AOC Pic Saint-Loup - «Le loup du Pic» Arômes de fruits rouges, rond et fruité	44,95 €	29,95 €	15,95 €	8,95 €
IGP Pays d'OC rouge - «Maslourel» Merlot Tanin fin et soyeux	25,95 €	16,95 €	9,95 €	5,75 €
Vallée de la Loire				
AOC Touraine - «Le Petit Bouc» Gamay Souple, fruité, aromatique et épicé	25,95 €	16,95 €	9,95 €	5,75 €
AOP Loire Saint Nicolas de Bourgueil - «Les Javeaux» Fruité, soyeux, souple et léger	38,95 €	25,95 €	13,95 €	7,95 €
Italie				
Néro d'Avola Sapori Mediterranei Siciliane Typique et structuré	29,95 €	19,95 €	11,75 €	6,75 €

CHAMPAGNES

Champagne sélection maison	75 cl	76,95 €
La coupe, sélection maison	15 cl	12,95 €
Mumm Cordon rouge	75 cl	99,95 €
Prosecco	75 cl	29,95 €
	15 cl	5,95 €
DON PERIGNON VINTAGE 2013	75 cl	590,00 €
Champagne gourmand (Coupe de champagne sélection Maison et ses gourmandises sucrées/ salées) Gourmet champagne	15 cl	22,95 €

CIDRE

Cidre Artisanal du Pays de Caux	75 cl	19,95 €
	15 cl	6,55 €

**ANNIVERSAIRES, REPAS DE GROUPES, ENTREPRISES,
SÉMINAIRES, COCKTAILS DINATOIRES...**

**NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE SALLE
AVEC VUE PANORAMIQUE
ET NOTRE SALON.**

**Pour les personnes au timing serré, il est possible de
vous servir en moins d'une heure,
n'hésitez pas à nous en faire part.**

Le programme des animations se trouve sur notre site

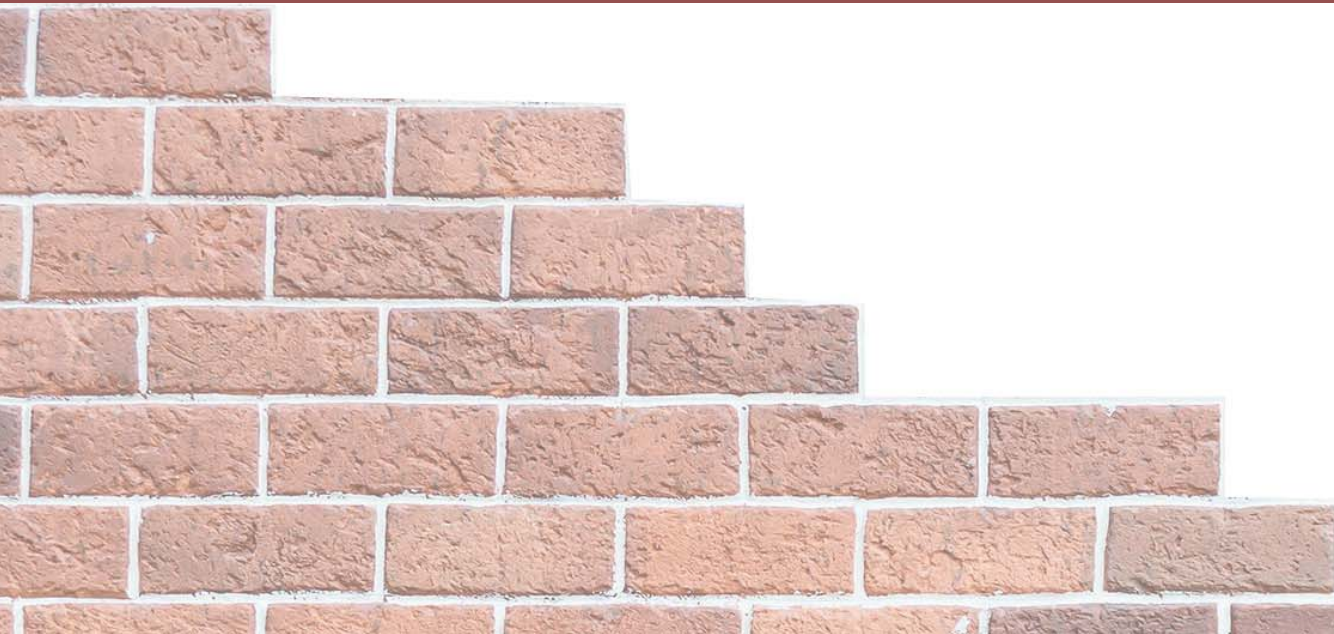
www.la-boucane.com



VENTE À EMPORTER



**Possibilité d'emporter chaque produit
du menu La Boucane dans son intégralité,
boissons et plats, -5% sur toute la carte**



"Celui qui offre, se fait plaisir à lui-même"

Chèque-cadeau

Ce bon est offert à

De la part de

Pour

La Boucane

12 Grand Quai
76400 Fécamp
02.35.10.50.50

laboucane.theplacetobe@gmail.com

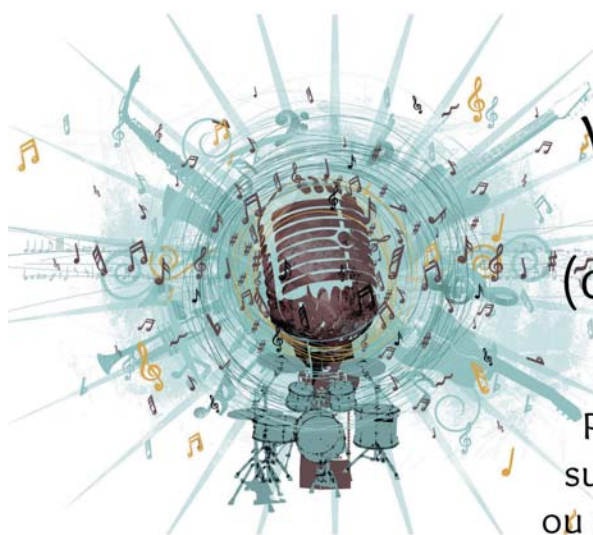


Valable jusqu'au

Numéro

Non remboursable.

La Boucane se décline sous forme
de Bons Cadeaux



Chaque mois,
Venez profiter de
nos animations
(concerts, karaoké,
expositions...)

Programme disponible
sur www.la-boucane.com
ou sur notre page Facebook



TÉL. 02 35 10 37 37
FAX 02 35 10 37 39
fecamp@durand-imprimeurs.com



Sortie sans garantie des couleurs. Toutes erreurs non signalées n'engageront que votre seule responsabilité. Epreuve de relecture texte et de positionnement des couleurs.

02055 SAS LNB LA BOUCANE

2023100162 Menus + autocollants + porte-vues

Menus (**veuillez bien relire tous les textes, merci**)

Format : 210 x 297 mm

Quantité : 250 x 20 feuillets

Impression : quadri recto sur offset blanc 80 g.

Autocollants

Format : 120 x 120 mm

Quantité : 250

Impression : quadri recto sur adhésif blanc couché satin permanent, avec refentes 80 g.

Porte-vues

Format : 210 x 297 mm

Quantité : 250 porte-vues de 40 vues

 Quadri

BON À TIRER

18 décembre 2023

sans modification

avec modification

Commentaires :

.....

.....

.....

Signature :



The Place to be!

RESTAURANT
LA BOUCANE

02 35 10 50 50

CAFÉ - BAR A HUITRES - PIZZA - RÉCEPTION

