

# ALL SPORTS CAFE

## ROUEN

Flashez le QR Code pour consulter  
la carte des vins, boissons et cocktails



### APÉRITIFS

Coupe de champagne Mumm Brut, 12 cl.....	10,00 €
Kir Royal, champagne Mumm Brut, crème de cassis, mûre, pêche, fraise des bois, 12 cl...	11,00 €
Kir aligoté, crème de cassis, mûre, pêche, fraise des bois, 12,5 cl .....	4,00 €
Kir pétillant, prosecco, crème de cassis, mûre, pêche, fraise des bois, 12,5 cl .....	4,50 €
Pastis 51 .....	2 cl 3,00 € .....
Piscine 4 cl .....	5,50 €
Cinzano Rosso ou Bianco, 5 cl .....	4,00 €
Muscato de Rivesaltes, 5 cl .....	4,00 €
Porto Sandeman Ruby, 5 cl .....	4,00 €
Suze, 5 cl .....	4,00 €

### GRIGNOTAGE

Planche de charcuterie, 150g, chorizo, jambon Serrano, coppa, rosette .....	16,00 €
Planche de fromage, 150g, comté, camembert, crottin de chèvre .....	15,00 €
Planche mixte, 180g, chorizo, jambon Serrano, coppa, rosette, comté, camembert, crottin de chèvre .....	19,00 €
Côte de saumon gravlax et sa sauce, râpé de radis noirs .....	7,50 €
Aiguillettes de poulet au panko, ketchup Maison .....	7,50 €
✓ Petit pot de guacamole, chips tortillas et sa sauce salsa .....	7,50 €
7 accras de morue et sa sauce aioli, citron .....	7,50 €
6 croustillants de chèvre au muesli pommes et noisettes et son pot de miel ....	7,50 €

### SALADES & ENTRÉES

Huîtres spéciales St Vaast la Hougue n°3 ..... les 6 : 13,50 € ..... les 12 : 26,00 €	
Bulots, les 200 g .....	6,50 €
Crevettes roses, les 200 g .....	8,50 €
Assiette de saumon fumé par nos soins, origine Bœmlo de Norvège, 150g, crème légère, citron confit, aneth et son blini.....	15,00 €
6 escargots de Bourgogne en petits pots, aux croûtons aillés .....	7,50 €
Foie gras au naturel origine Sud-Ouest, marmelade de fruits de saison .....	15,00 €
Velouté de potimarron, cappuccino de marrons, noisettes et cigares de coppa .....	12,50 €
Caesar crispy poulet, salade romaine, filets de poulet panés au panko, œuf dur, croûtons, tomates confites, tomates cerises, copeaux de parmesan, ciboulette, sauce Caesar .....	13,50 €
Salade Bo Bun de bœuf, vermicelles de riz, bœuf mariné et sauté, carottes et concombres croquants, menthe, coriandre fraîche et vinaigrette thaï .....	13,50 €

### Salade de croustillants de chèvre

au muesli pommes et noisettes, miel, jambon Serrano,

tomates cerises, chips de pomme,  
cerneaux et vinaigrette de noix .....

15,00 €

### ✓ Buddha bowl d'automne,

quinoa, avocat, butternut rôtie, pomme, tomates cerises,  
mélange de fruits à coque, vinaigrette Tahini .....

14,00 €

### CÔTÉ CARNIVORE

#### Entrecôte, 300 g (bœuf né et élevé en Normandie),

sauces au choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort  
ou Moutarde (supplément camembert fondu 3,50 €),  
frites fraîches .....

21,00 €

#### Bavette d'aloyau, 200 g (bœuf né et élevé en Normandie), confit d'échalotes,

sauces au choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort  
ou Moutarde, frites fraîches .....

16,00 €

#### Suprême de poulet normand, 250g,

crumble aux noisettes, jus de poulet,  
et garniture forestière .....

17,50 €

#### Cuisses de grenouilles au beurre d'ail

et herbes fraîches, frites fraîches .....

16,00 €

#### Andouillette à la ficelle, 200g (origine Bretagne),

fendue en deux, sauce moutarde à l'ancienne,  
frites fraîches .....

16,50 €

#### Jarret de veau cuit à basse température, 200g

purée de patates douces et jus caramélisé .....

17,50 €

#### Tartare de bœuf Normand taillé au couteau,

préparé, (origine France), servi avec frites fraîches  
et salade sucrine .....

160 g 14,50 € 240 g 21,50 €

#### Camembert au lait cru servi chaud,

pommes de terre chaudes et sélection  
de charcuterie, pain toasté et salade .....

18,50 €

### HAMBURGERS

#### Burger Classique au cheddar,

steak haché Aubrac, 150 g, (origine France),  
ketchup, salade iceberg, tomates,  
confit d'oignons, frites fraîches

L

XL

15,00 € 20,00 €

#### Burger Normand au camembert,

steak haché Aubrac, 150 g, (origine France),  
confit d'oignons, pomme et crème fraîche de Normandie  
au sirop de cidre, frites fraîches

14,00 € 19,00 €

#### Burger Montagnard,

steak haché Aubrac, 150 g, (origine France),  
confit d'oignons, tomates confites, raclette,  
crème cheese à la moutarde à l'ancienne,  
coppa, frites fraîches

15,00 € 20,00 €

#### ✓ Burger veggie,

galette de pois chiches et potimarron, chutney aux  
pommes, champignons de Paris, coriandre fraîche  
et pousses d'épinard, frites fraîches

14,00 €

### PIZZAS

#### ✓ Margherita,

base tomate, mozzarella, basilic .....

11,00 €

#### Orientale,

base tomate, mozzarella, poivrons rôtis, merguez .....

13,00 €

#### Pomodoro e bufala,

base tomate, tomates cerises marinées,  
roquette, mozzarella di bufala, huile d'olive  
et basilic, jambon Serrano .....

14,00 €

#### Carnivore,

base crème, mozzarella, viande hachée,  
sauce ketchup maison, filets de poulet, origan .....

12,50 €

#### Saumona,

base crème citronnée, mozzarella, saumon  
Bœmlo fumé, zestes de citron, aneth .....

13,00 €

#### ✓ Quatre fromages,

base crème, mozzarella, camembert,  
gorgonzola, chèvre .....

12,00 €

#### Chèvre et miel,

base crème, mozzarella, chèvre, jambon speck,  
roquette et miel .....

13,00 €

#### Supplément Garniture ... 3,00 €

Frites fraîches, linguine, purée de patates douces,  
poêlée forestière, pommes grenailles, salade.

#### Supplément Sauce ... 1,00 €

Béarnaise, Poivre, Roquefort, Moutarde



### MENU ASC "JUNIOR" \* 10,00 €

#### Pizza Lapinou,

base tomate, mozzarella, jambon blanc  
ou Aiguillettes de poulet panées, frites fraîches

#### ou Fish and Chips

ou Steak haché 150g, frites fraîches

#### Moelleux au chocolat

ou 2 boules de glaces

1/4 Vitell OU Capri-Sun

\* pour les enfants de moins de 12 ans

### LES POISSONS, COQUILLAGES & CRUSTACÉS, PÂTES

#### Cassiolette de moules et frites fraîches :

Marinières .....

13,50 €

Crème Vallée d'Auge .....

14,00 €

Normande (Neufchâtel et cidre) .....

14,50 €

Ibérique (chorizo et poivrons) .....

15,00 €

#### Plateau « Le Tout Cuit »,

½ tourteau, crevettes roses, crevettes grises,  
bulots, bigorneaux .....

22,00 €

#### Plateau « Le Petit Mousse »,

½ tourteau, 6 huîtres N° 3, crevettes roses,  
crevettes grises, bulots, bigorneaux .....

36,00 €

#### Tartare de saumon origine Bœmlo de Norvège,

servi avec frites fraîches et  
salade sucrine .....

160 g 14,50 € 240 g 21,50 €

#### Brochette de Saint-Jacques,

crème de curry rouge, mélange de fruits à coque,  
purée de patates douces .....

21,00 €

#### Dos de cabillaud,

risotto et crémeux de haddock .....

16,50 €

#### Véritable Fish & Chips,

sauce tartare à notre façon, frites fraîches .....

13,50 €

#### ✓ Linguine à la crème de gorgonzola, courgettes,

tomates cerises et copeaux de parmesan .....

13,00 €

### FROMAGES & DESSERTS

Camembert affiné de chez François Olivier  
..... la portion 4,50 € entier 15,00 €

Faiselle de chèvre,  
comptée de fruits de saison ou miel .....

6,00 €

#### Mille-feuille minute,

pommes caramélisées et crème mousseline  
à la vanille .....

7,50 €

#### Crème brûlée

à la vanille Bourbon et sucre roux .....

6,00 €

#### Mœlleux au chocolat,

sauce et crème glacée vanille .....

8,00 €

Tiramisu au spéculoos .....

7,00 €

#### Notre Granola maison, ananas rôti, coco râpée,

fruits secs et yaourt grec .....

7,00 €

#### Cookie gourmand,

gros cookie chocolat, glace caramel, cacahuètes  
caramélisées, sauce caramel .....

7,50 €

#### Bombe meringuée,

mousse légère aux marrons et poire en dès .....

7,50 €

#### Profiterole du All Sports Café

version géante .....

8,00 €

#### Café gourmand,

accompagné de quatre gourmandises .....

8,00 €

#### Champagne gourmand,

accompagné de quatre gourmandises .....

16,00 €

### GLACES & SORBETS MAISON

1 - 2 - 3 boule(s) Maison,  
chantilly .....

2,50 € 4,50 € 6,00 €

Crèmes glacées : chocolat, vanille, café, menthe-chocolat,  
pistache, rhum-raisin, caramel beurre salé, vanille-Nutella,  
noisette

Sorbets : citron, framboise, fraise, pomme, mangue, passion, coco

Dame blanche,  
3 boules crème glacée vanille, chocolat chaud,  
chantilly, amandes effilées .....

7,00 €

#### Café liégeois,

2 boules crème glacée café, café fort,  
chantilly, grains de café .....

6,00 €

#### Chocolat liégeois,

2 boules crème glacée chocolat,  
sauce chocolat, chantilly .....

6,00 €

#### Banana Split,

crème glacée vanille et chocolat, sorbet fraise, banane,  
sauce chocolat, chantilly, amandes effilées .....

7,50 €

#### Coupe glacée Brownie,

brownie, crème glacée noisette et vanille,  
sauce chocolat, chantilly .....

7,50 €

#### Menthe religieuse,

2 boules sorbet menthe, sauce chocolat, Get 27 .....

8,00 €

#### Colonel,

2 boules sorbet citron, vodka .....

8,00 €

#### Pomme calvados,

2 boules sorbet pomme, calvados .....

8,00 €

### FORMULE DÉJEUNER

Servie le midi du lundi au vendredi,  
hors jours fériés, selon disponibilité

#### Choisissez :

Entrée + plat ou plat + dessert .....

16,00 €

Entrée + plat + dessert .....

21,00 €

Plat du jour .....

11,00 €

#### Entrée du moment

ou

#### Entrée du jour

#### Viande du moment

ou

#### Poisson du jour

#### Dessert du moment

ou

#### Dessert du jour