

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

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 €
Planche de charcuterie, 150 g.....		15,00 €
Planche de saumon fumé par nos soins, label rouge écossais, 150g crème fraîche aux citrons confits.....		15,00 €
Aiguillettes de poulet au panko, ketchup Maison.....		8,00 €
✓ 6 croustillons de chèvre au miel.....		8,50 €
✓ Petit pot de guacamole, ses chips de tortillas et sa sauce salsa.....		8,00 €
Foie gras de canard au naturel <i>origine France, chutney abricot et pain de campagne</i>		15,00 €
Incontournables : 6 escargots au beurre d'ail.....		8,50 €
Carpaccio de boeuf Charolais (70g, origine France) et ses légumes croquants, huile de basilic et graines de sésame au wasabi.....		9,50 €



ENTRÉES & GRIGNOTAGES

Salade Caesar, <i>romaine, poulet, œuf dur, croûtons, tomates confites, parmesan, ciboulette, sauce Caesar</i>		13,50 €
✓ Buddha bowl <i>Céréales gourmandes, concombre, tomates cerises, melon, feta, mélange de graines, vinaigrette basilic et citron vert</i>		13,50 €
Salade au crottin de chèvre d'automne, <i>mélange de salades, beignets de chèvre au miel, Speck (jambon cru), tomates cerises, champignons émincés, pignons de pin, vinaigrette balsamique</i>		15,00 €
Salade façon Bo Bun, <i>Bœuf mariné cuit minute, légumes croquants, vermicelle de riz, salade iceberg, vinaigrette asiatique et cacahuètes grillées</i>		14,50 €
Avocado Toast, <i>Tartine de pain de campagne, écrasé d'avocat, saumon fumé, œuf basse température, feta AOP, mélange de graines, roquette, vinaigrette balsamique</i>		13,50 €



☰ CÔTÉ CARNIVORES

Entrecôte née et élevée en Normandie (300 g), <i>sauce au choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort ou Moutarde (supplément camembert fondu 3,50 €), frites fraîches ...</i>	21,00 €
Bavette d'aloiau née et élevée en Normandie (200 g), <i>échalote confite, sauce au choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort ou Moutarde, frites fraîches</i>	16,00 €
Suprême de poulet fermier normand (250g) <i>jus de poulet, pommes de terre grenailles et beurre persillé</i>	17,50 €
Andouillette à la ficelle, origine Bretagne, (200g) <i>fendue en deux, sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches</i>	16,50 €
Tartare de bœuf de Salers taillé au couteau, préparé, origine France, <i>servi avec frites fraîches et salade sucrine</i>	160 g 14,50 € 240 g 21,50 €
Camembert au lait cru servi chaud, <i>pommes de terre chaudes et sélection de charcuteries, pain toasté et salade</i>	18,50 €

☰ HAMBURGERS

	L	XL
Burger Savoyard, steak haché Aubrac (150 g, origine France), confit d'oignons, bacon, tomates confites, <i>Reblochon, sauce Apremont, frites fraîches</i>	15,00 €	20,00 €
Burger Classique au Cheddar, steak haché Aubrac (150 g, origine France), iceberg, tomates, cheddar, <i>confit d'oignons, sauce cocktail, frites fraîches</i>	15,00 €	20,00 €
Burger Caesar, émincé de filets de poulet mariné (120 g), sauce Caesar, tomates confites, <i>copeaux de parmesan, ciboulette, frites fraîches</i>	14,00 €	19,00 €
✓ Burger veggie, steak de céréale millet, poivrons grillés, tomates confites, pesto basilic, <i>sauce salsa, salade iceberg, frites fraîches</i>		14,00 €

☰ PIZZAS

✓ Margherita, base tomate, mozzarella, basilic	11,00 €
✓ Trois fromages, base crème, mozzarella, brie, gorgonzola	12,00 €
Cocotte, base crème épaisse, filet de poulet, mozzarella, tomates cerises, roquette	12,00 €
Pomodoro e bufala, base tomate, tomates cerises marinées, roquette, mozzarella di bufala, <i>huile d'olive et basilic, Proscuito Di Parma (jambon de Parme)</i>	14,00 €
Chèvre et miel, base crème et miel, fromage de chèvre, mozzarella, speck (jambon cru), roquette	13,00 €
Saumona, base crème citronnée, mozzarella, saumon fumé, zestes de citron, aneth	13,00 €

Supplément Garniture ... 3,00 €

Frites fraîches, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre, pommes de terre grenailles, rigatoni, salade.

Supplément Sauce ... 1,00 €

Béarnaise, Poivre, Roquefort, Moutarde

☰ LES POISSONS, COQUILLAGES & CRUSTACÉS, PÂTES

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 label rouge écossais, servi avec frites fraîches et salade sucrine	160 g 14,50 € 240 g 21,50 €
Aiguillettes de Daurade Royale, carpaccio de tomates d'antan, vinaigrette de poivrons et chorizo	17,50 €
Véritable Fish & Chips, sauce blanche	13,00 €
Moules marinières, frites fraîches	14,00 €
Moules à la crème, frites fraîches	15,00 €
Moules à la Thaï, frites fraîches	15,00 €
✓ Rigatoni sauce tomate, mozzarella fondue, pesto et pignons de pin	13,00 €

☰ MENU "CROC" 14,00 €

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



Le "All Croque" Monsieur ou Madame
servi avec frites fraîches et salade



Coca Cola (33 cl)

ou Coca Cola Zéro (33 cl)

ou Coca Cola Light (33 cl)

ou Vittel (50 cl)

ou Perrier fines bulles (50 cl)

ou Carlsberg (25 cl)



☰ MENU ASC « JUNIOR »* 10,00 €

Pizza Ninja,

base tomate, mozzarella, jambon blanc

ou Aiguillettes de poulet panées, frites fraîches

ou Fish and Chips

Crème brûlée

ou 2 boules de glaces

1/4



ou



* pour les enfants de moins de 12 ans

☰ 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 « au goût du jour » 11,00 €

L'entrée du moment

ou Velouté ou soupe du jour

ou L'entrée « au goût du jour »

Pièce du boucher (origine France)

Beurre maître d'hôtel

Frites fraîches

ou Poisson « au goût du jour »

ou Viande « au goût du jour »

Faiselle de chèvre, compotée de fruits ou miel

ou Dessert du moment

ou Dessert « au goût du jour »



🏠 FROMAGES & DESSERTS

Camembert affiné de chez François Olivier	la portion 4,50 €	entier 15,00 €
Faisselle de chèvre, <i>compotée de fruits ou miel</i>		5,50 €
Le Bounty du All Sports Café		8,50 €
Brioche perdue, <i>crème glacée vanille et confiture de lait</i>		7,00 €
Crème brûlée, <i>à la vanille Bourbon et sucre roux</i>		6,00 €
Pavlova fraises et rhubarbe, <i>coulis de framboises et hibiscus</i>		7,50 €
Moelleux au chocolat, <i>sauce et crème glacée vanille</i>		8,00 €
Profiterole du All Sports Café version géante		7,50 €
Le traditionnel Tiramisu		6,50 €
Salade de fruits frais, <i>tuile craquante</i>		7,00 €
Café gourmand, <i>accompagné de quatre gourmandises</i>		8,00 €
Champagne gourmand, <i>accompagné de quatre gourmandises</i>		16,00 €



🏠 GLACES & SORBETS MAISON

1 – 2 – 3 boules Maison, chantilly	2,50 €	4,50 €	6,00 €
<i>Crèmes glacées : chocolat, vanille, café, menthe-chocolat, pistache, rhum-raisins, caramel beurre salé, vanille-Nutella</i>			
<i>Sorbets : citron, framboise, fraise, pomme, mangue, passion, coco, abricot</i>			
Dame blanche, <i>3 boules crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées</i>			7,00 €
Café liégeois, <i>2 boules crème glacée café, café fort, chantilly, grains de café</i>			6,00 €
Chocolat liégeois, <i>2 boules crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>			6,00 €
Banana Split, <i>crème glacée vanille et chocolat, sorbet fraise, ½ banane, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées</i> ...			7,50 €
Fraise Melba, <i>crème glacée vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées</i> ..			8,00 €
Menthe religieuse, <i>2 boules sorbet menthe, sauce chocolat, Get 27</i>			8,00 €
Colonel, <i>2 boules sorbet citron, vodka</i>			8,00 €
Pomme calvados, <i>2 boules sorbet pomme, calvados</i>			8,00 €



All Sports Café n'accepte pas les règlements par chèque. La Direction – Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

🏠 L'ensemble des plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits crus et sans assemblages avec d'autres produits alimentaires.

🌿 Végétarien.