

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

Huitres spéciales pleine mer d'Isigny-sur-mer N° 3	les 6 : 13,50 €	les 9 : 20,00 €	les 12 : 26,00 €
Bulots, les 200 g.....	6,50 €		
Crevettes roses, les 200 g.....	8,50 €		
Assiette de bulots et crevettes roses, 240 g.....	9,50 €		
Assiette de charcuterie, 150 g.....	15,00 €		
Chorizo ibérique, 80 g, issu des porcs noirs, à base de maigre de porc.....	7,50 €		
Aiguillettes de poulet au panko, ketchup Maison.....	8,00 €		
Filets de sardines en friture, sauce Salsa.....	8,00 €		
✓ Légumes croquants, sauce blanche et oignons frits.....	7,00 €		
✓ Guacamole, sauce salsa et tacos.....	7,50 €		
Saumon fumé, blinis épais, crème fraîche au citron confit.....	13,50 €		
Foie gras de canard au naturel <i>origine France</i> , chutney d'automne, pain aux noisettes.....	14,50 €		
Œuf bio parfait, crémeux de potimarron, croustillant aux champignons.....	10,50 €		
Incontournables : 9 escargots au beurre d'ail en petits pots.....	12,50 €		



SALADES

Salade Caesar, romaine, poulet, œuf dur, croûtons, tomates confites, parmesan, ciboulette, sauce Caesar.....	13,00 €
✓ Buddha bowl céréale millet, croustillons de potimarron, mozzarella di Bufala, poivrons confits, carottes à la chermoula, romaine, mélange de graines, vinaigrette crème de sésame et herbes fraîches.....	13,50 €
Salade au crottin de chèvre d'automne, mélange de salades, beignets de chèvre au miel, magret de canard fumé, poires, tomates cerises, noix, vinaigrette aux noix.....	14,50 €
Salade façon Bo Bun, Bœuf mariné cuit minute, légumes croquants, vermicelle de riz, salade iceberg, vinaigrette asiatique et cacahuètes grillées.....	14,50 €

🏠 CÔTÉ CARNIVORES



Côte de Bœuf origine France (1,1 kg pour 2-3 personnes – cuisson 30 min), sauce Béarnaise, Poivre ou Roquefort, frites fraîches.....	62,00 €
Entrecôte née et élevée en Normandie (300 g), sauce Béarnaise, Poivre ou Roquefort, frites fraîches.....	21,00 €
Classique mais tellement gourmand... :	
L'entrecôte camembert, née et élevée en Normandie (300 g), frites fraîches.....	24,00 €
Bavette sauce à l'échalote, origine France (200 g), frites fraîches.....	15,50 €
Magret de canard au sirop d'érable et épices douces, origine France (300 g), purée de pommes de terre à l'ancienne.....	21,50 €
Aloyau de veau et son jus, origine France (180 g), carottes à la chermoula.....	19,50 €
Tartare de bœuf de Salers taillé au couteau, préparé, origine France, servi avec frites fraîches et salade sucrine.....	160 g 14,50 € 240 g 21,50 €
Andouillette AAAAA (170 g), fendue en deux, sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches.....	15,50 €
Camembert au lait cru servi chaud, pommes de terre chaudes et sélection de charcuteries, pain toasté et salade.....	18,50 €

🏠 HAMBURGERS

	L	XL
Burger Savoyard, steak haché Aubrac (150 g, origine France), confit d'oignons, bacon, tomates confites, Reblochon, sauce Apremont, frites fraîches.....	15,00 €	20,00 €
Burger Classique au Cheddar, steak haché Aubrac (150 g, origine France), iceberg, tomates, cheddar, confit d'oignons, sauce cocktail, frites fraîches.....	14,00 €	19,00 €
Burger Caesar, émincé de filets de poulet mariné (120 g), sauce Caesar, tomates confites, copeaux de parmesan, ciboulette, frites fraîches.....	14,00 €	19,00 €
Burger Normand, steak haché Aubrac (150 g, origine France), pomme confite, camembert, confit d'oignons, crème fraîche miel et moutarde, frites fraîches.....	15,00 €	20,00 €

🏠 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 €
Tartiflette, base crème, oignons, vin blanc, lardons, pommes de terre, reblochon	13,00 €
Pomodoro e bufala, base tomate, tomates cerises marinées, roquette, mozzarella di bufala, huile d'olive et basilic, Proscuitto Di Parma (jambon de Parme).....	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 €
✓ Végétarienne, tapenade d'olives noires, mozzarella, légumes du soleil, roquette, tofu	12,00 €

Supplément Garniture ... 3,00 €

frites fraîches, poêlée de légumes, fricassée de champignons, purée de pommes de terre à l'ancienne, orzo, salade

Supplément Sauce ... 1,00 €

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 €
Moules marinières et frites fraîches,	13,00 €
Moules à la crème et frites fraîches,	14,00 €
T'as pas cuit : thon rouge, bouillon de viande et légumes, rapé de radis noir, coriandre et cacahuètes grillées.....	17,00 €
Dos de cabillaud, fricassée de champignons, jus en émulsion	17,50 €
Véritable Fish & Chips, sauce blanche.....	13,00 €
Risotto d'orzo au pesto, tomates cerises et parmesan	12,50 €

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 Zero (33 cl)
ou Coca Cola Light (33 cl)
ou Vittel (50 cl)
ou Perrier fines bulles (50 cl)
ou Carlsberg (25 cl)



FORMULE DÉJEUNER

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

Choisissez :

Entrée + plat ou plat + dessert 15,50 €
Entrée + plat + dessert 20,00 €
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 »



MENU ASC « JUNIOR »* 10,00 €

Pizza Ninja,
base tomate, mozzarella, jambon blanc
ou Cheese Burger, frites
ou Fish and Chips

Crème brûlée
ou 2 boules de glaces

1/4 ou



* pour les enfants de moins de 12 ans

🏠 FROMAGES & DESSERTS

Camembert affiné de chez François Olivier.....	la portion 4,50 €	entier 15,00 €
Faisselle de chèvre, <i>comptée de fruits ou miel</i>		5,50 €
Le tellement bon, <i>sablé cacao, ganache chocolat, siphon chocolat blanc, noisettes et cacahuètes caramélisées</i> ..		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 €
Tarte Tatin, <i>servie tiède, crème fraîche de Normandie</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 €
Banana Cheesecake ..		7,50 €
Café gourmand.....		8,00 €
Champagne gourmand.....		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</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 €
Mont-Blanc, <i>2 boules crème glacée vanille, crème de marron, brisures de marron, meringue, chantilly</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.

