

# LE PATIO

---

LA TOUR AUX CRABES



# LES TAPAS

	X3 PIÈCES	X6 PIÈCES
Acras de morue	3.9	5.9
Mozzarella sticks	4.9	7.9
Onion rings	3.9	6.9
Beignets de calamars	5.9	8.9
Croquetas de tomates confites cheddar	5.9	9.9
Croquetas de jambon sec et mozzarella	5.9	9.9
Tenders de poulet	5.9	8.9

# LES ASSIETTES

Saucisson		8.9
Nature, Poivre, Herbes Beaufort, fuet		
Assiette de saumon fumé		14.9
Burrata 200g		10.9
Quiche lorraine		10.9
Charcuterie		15.9
Assiette de charcuterie italienne		15.9
Tortilla Houmous		7.9
Tortilla Guacamole		9.9
	X6 PIÈCES	X12 PIÈCES
Huîtres	16.9	30.9

# PAUSES SUCRÉES

Tous nos desserts sont maison

## Crêpes maison

Sucre 3.9

Nutella 4.9

Confiture fraise, abricot 4.9

Caramel de pomme 4.9

Cake au chocolat 5.9

Cake au citron 5.9

Carotte Cake 5.9

Glace pot de 80g 6.9

*Chocolat*

*Vanille*

*Citron*

*Fraise*

*Caramel*

# LES COCKTAILS

## Aperol Spritz

Aperol, prosecco, eau gazeuse, 12,5°

4cl à 6cl d'alcool par cocktail

9,5

## Gin Tonic

Gin, schweppes tonic, 40°

## Sex on the beach

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, 37,5°

## Piña Colada

Rhum, jus d'ananas, purée de coco, 40°

## Mojito

Rhum, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, 40°

## Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, grenadine, 40°

## Ti Punch

Cassonade, citron vert, rhum, 40°

## Caïpirina

Cachaça, sucre blanc, citron vert, 25°

## Cuba Libre

Rhum, coca, citron vert, 40°

## Margarita

Tequila, cointreau, jus de citron vert, 40°

## Coupe Champenoise

~~Champagne, sucre de canne, triple sec, framboises, 12°~~

11,5

## Saint Germain Spritz

Liqueur Saint Germain, prosecco, eau gazeuse, 12,5°

# LES COCKTAILS SANS ALCOOL

6,5

## Virgin Mojito

Citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse

## Virgin Colada

Jus d'ananas, purée de coco

## Limeberry Bee's

Limonade, jus de citron, framboises, sucre de canne

## Rio

Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert

# LES APÉRITIFS

Muscat 15,5°  
 Porto blanc Sandeman 19,5°  
 Porto rouge Sandeman 19,5°  
 Pinot blanc 17°  
 Martini 14,4°  
*Rouge, blanc, extra dry*  
 Suze 20°

6

Ricard 40° 4cl 5,5  
 Pommeau 17° 7  
 Kir vin blanc 14° 7  
*Mûre, framboise, pêche, cassis*  
 Kir royal 15,5° 12  
 Coupe de champagne 12° 10  
 Americano maison 25° 10

# LES BIÈRES

## PRESSIONS

	25CL	33CL	50CL
Ciney 7°	5,5	7	9,5
Affligem blonde 6,7°	4,5	5,5	8,5
Bière du moment 6,2°	5,5	7	9,5

## BOUTEILLES

Tripel Karmeliet 8,4°	7
Deeplhang, bière dieppoise 5,5°	6
Chimay bleu 9°	7
Desperados 9°	7,5
Heineken sans alcool	5,5

# LES BULLES

Cidre Normand brut ou doux  
 Cidre Breton 25cl brut ou doux  
 Champagne Piper Heidsieck 12°  
 Champagne Moët et Chandon  
 Prosecco 11,5°  
 Champagne Mumm

		
15CL	25CL	75CL
-		15
	5,5	
10		60
-		90
6,5		25
	35	

# LES VINS

## LES ROUGES

Brouilly château perlière  
Uby merlot n°7



15CL



75CL

6                    30  
5,5                  25

## LES ROSÉS

Minuty  
Cabernet d'Anjou  
Bandol

6                    30  
5                    22,5  
5,5                  25

## LES BLANCS

Chardonnay antique  
Tariquet 1ère grives IGP  
Blanc sec Uby

6,5                  35  
6                    30  
5                    25

# LES SOFTS

Coca & coca zéro                    4  
Sprite                                    4  
Orangina                                4  
Schweppes tonic et agrumes       4  
Schweppes ibiscus                   4  
Limonade                               4  
Fuze tea                                 4  
Sirop à l'eau ( vittel )                3,8  
Diabolo                                  4  
Ginger beer                            4  
London essence                        4

Jus de fruit Granini                5,5  
Jus de fruits frais                    7  
*Orange, pamplemousse*  
Perrier                                    4  
Vittel                                      3,5 / 4,2 / 5,2  
25cl / 50cl / 1L  
San Pellegrino                         4,9 / 5,9  
50cl / 1L  
Supplément sirop                    0,2  
Supplément rondelle                0,2

# LES SPIRITUEUX

## LES WHISKIES

Nikka		14
<i>Pure malt, japon, 45°</i>		
Lagavulin		13
<i>Whisky Tourbé, 16 ans d'âge, écosse, 45°</i>		
Talisker		13
<i>Single malt, scotch whisky, écosse, 45,8°</i>		
Oban		13
<i>Single malt, 14 ans d'âge, scotch whisky, écosse, 45°</i>		
Haig clubman		10
<i>Single grain, écosse, 40°</i>		
Monkey shoulder		13
<i>Blended malt, écosse, 40°</i>		
Jack Daniel		10
<i>USA Tennessee, 45°</i>		
Jameson		8
<i>Triple distillée, Ireland, 40°</i>		
Maker's Mark		8,5
<i>Bourbon, Kentucky, 45°</i>		

## LES RHUMS

Bumbu 40°	11	Havana club 40°	8
Caraïbes Barbade		Zacapa 40°	14
Santa teresa 1796 40°	13	Guatemala	8
Venezuela		Saint James ambré 40°	8
Diplomatico 40°	13	Martinique	
Venezuela		Saint James blanc 40°	
Trois rivières 50°	8	Kraken 40°	11
		Caraïbes trinité et tobago	

## LES GINS

Beafeter 40°	8
Bombay saphir 40°	9
G Vine 40°	10
<i>Fabrication française</i>	
Tanqueray 47,3°	

## LES VODKAS

Absolut 40°	8,5
Absolut Raspberry 38°	9
Eristoff 37,5°	8
<u>TEQUILA</u>	
Patron silver 40°	12
El jimador 38°	10

# LES LIQUEURS ET DIGESTIFS

Armagnac clé des ducs 40°, 4cl	10	Limoncello 30°, 5cl	8
Calvados 40°, 5cl	10	Poire williams 43°, 5cl	9
Cognac VSOP Gautier 40°, 5cl	14	Bailey's 17°, 4cl	10
Get 27 / 31 21°, 5cl	9	Manzanna 18°, 5cl	8

# LES BOISSONS CHAUDES

Café ou Déca	2
Café Allongé	2,2
Café Crème	3
Café Viennois	5
Cappucino	5
Irish Coffee	8
Machiato chantilly	6
<i>caramel</i>	
Thé / Infusion	4
Chocolat Chaud	4,9
Chocolat Viennois	5



**Ruelle Beauregard 76200 Dieppe**

**Tel : 02 19 13 03 92**

[lepatio@latourauxcrabes.com](mailto:lepatio@latourauxcrabes.com)

