

Pour le goûter rendez-vous au patio !

bar & terrasse panoramique



HOT DRINKS

COCKTAILS

COLD DRINKS

LES MILK SHAKES

GLACES & SORBETS

APÉRITIFS

LE GOÛTER



@LATOURAUXCRABES

Bar panoramique accès handicapé par le restaurant (ascenseur)
ou
accès extérieur ruelle Beauregard



LA TOUR AUX CRABES

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

Carte des Vins & Boissons

119 quai Henri IV

76200, Dieppe

Tel : 02 19 13 03 93



@LATOURAUXCRABES

Carte & communication réalisée par @ADLEVENEMENTIEL

COCKTAILS

(Avec alcool)

10

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, eau gazeuse, 12,5°

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°

Soupe Champenoise

12

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

Saint Germain Spritz

13

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

Cocktail sans alcool

8

Virgin Mojito

Citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse

Virgin Colada

Jus d'ananas, purée de coco

Rio

Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert

NOS BIÈRES

PRESSIONS

Pelforth 5,8°

Affligem Blonde 6,7°

Hapkin 8,5°

Supplément Picon

25Cl	33Cl	50Cl
4	6	8
5	7	9
6	8	10
2	2	3

BOUTEILLES

Tripel Karmeliet 8,4° 33cl

Chimay Bleue 9° 33cl

Chouffe 9° 33cl

Kriek Mort Subite 4,5° 33cl

Jupiler sans alcool 25cl

7
7
7
7
6

SPIRITUEUX

WHISKYS

Jameson 40° 8

Chivas 12 ans 40° 11

Jack Daniel's 45° 9

Glenlivet 40° 15

VODKAS

Eristoff 37,5° 8

Absolut 40° 9

Supplément Soda 2

RHUMS

Sailor Jerry 40° 13

Trois Rivières 50° 9

Saint James 40° 9

Havana Club 40° 11

GINs

Gordon's 47,3° 8

Bombay Sapphire 40° 9

DIGESTIFS

Bailey's 17°, 6cl

Calvados 40°, 4cl

Cognac 40°, 4cl

Get 27/31 21°, 6cl

Limoncello 30°, 6cl

8



@LATOURAUXCRABES

NOS VINS

LES BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Muscadet SM sur Lie AOC - Fief de la Brie	-	15	25
Chardonnay Pays d'Oc - Domaine de Cibadies IGP	6	-	26
Moelleux Tarique 1ères Grives IGP - Pays de Gascogne..	6	-	26
	7	-	29
Sancerre AOC - Domaine Tassin	-	19	32
Pouilly Fumé AOC - Les Greffeux	-	-	39
Petit chablis AOC - Bouchard aîné et fils Beaune			

LES ROSÉS

Cabernet d'Anjou AOC - Les Roseraies	4	-	20
	-	15	25
Côtes de Provence AOC - Les Vignes de Saint Tropez	6	19	32
Bandol - Les Baumes AOC			

LES ROUGES

Lussac Saint Emilion AOC - Château Jamard Belcour	6	-	28
	-	19	29
Saint Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine de l'Aulnay	7	-	29
Pinot Noir Vieilles vignes AOC - Maison Bichot Bourgogne	-	-	32
Haut Médoc Cru Bourgeois AOC - Château Haut Logat	-	-	49
Sainte Estephe AOC - Château Cossieu Coutelin Grand vin de Bordeaux Médoc.	8	-	36
Juliéas AOP - Georges Duboeuf cru			

LES CARAFES

	25cl / 50cl
Blanc IGP Sauvignon Pays d'Oc	6 10
Rosé IGP Cinsault Pays d'Oc	6 10
Rouge IGP Merlot Pays d'Oc	6 10

LES APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 12cl 14°	6
Kir Royal 12cl, 15,5°	10
Ricard 4cl, 40°	5
Martini 4cl 14,4°	5
Americano 4cl, 25°	8
Porto 4cl, 19,5°	5
Suze 6cl, 20°	5
Pommeau de normandie 8cl, 17°	6
Coupe de Prosecco 12cl, 11,5°	7
Coupe de Champagne 12cl, 12°	10

LES BULLES

	12cl	75cl
Cidre Brut ou Doux	-	15
Prosecco	7	22
Champagne Piper Heidsieck	10	60

NOS SOFTS

Ice-Tea	4
Orangina	4
Perrier	4
Schweppes Tonic ou Agrumes	4
Oasis Tropical	4
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	5
Jus de Fruits	4
<i>Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate</i>	
Limonade	4
Sirop à l'eau	3
Diabolo.	4

Vittel 25cl	4		
Vittel 50cl	5	San Pellegrino 50cl	5
Vittel 1L	6	San Pellegrino 1L	6

Supplément sirop	0,5
Supplément Rondelle	0,2

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	2
Café Crème	3
Double Café	4
thé	4
Chocolat chaud	4
Capuccino	5
Chocolat Viennois	5
Chocolat Chaud Aromatisé	5
<i>Vanille, Noisette, Caramel</i>	
Irish Coffee	9