

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 PLANCHES À PARTAGER

Saucisson 8,9

Tartiflette, Nature, Chanterelle, Beaufort

Le camembert fondant et sa charcuterie 23,9

Jambon blanc, jambon ibérique, chorizo ibérique, lomo de bellota, saucisson bellota, condiments

L'ibérique 24,9

Jambon blanc, jambon ibérique, chorizo ibérique, lomo de bellota, saucisson bellota, condiments

Planche mixte 25,9

Jambon blanc, jambon ibérique, chorizo ibérique, lomo de bellota, saucisson bellota, camembert, neufchâtel, saint-Marcellin, emmental, condiments

LES BURGERS

L'English Burger 16,9

Pain burger, steak haché de boeuf, bacon, oeuf sur le plat, emmental, oignons rouge, salade, sauce poivre

Le Poulet 16,9

Pain burger, sauce burger, poulet pané, oignons, tomates, salade, saint-marcellin

Le Savoyard 17,9

Pain burger, steak haché, crème, bacon, reblochon, salade, tomates, oignons

LES BRUSCHETTAS

L'italienne	14,9
Pain, pesto vert, jambon cru, mozzarella di bufala, tomates	
La Normande	14,9
Pain pommes de terre, crème fraîche, viande hachée, pommes, camembert	
La végétarienne	12,9
Pain, sauce tomate, courgettes, carottes, poivrons, pommes de terre, tomates	

LES QUICHES

Quiche Lorraine	12,9
Accompagnée de salade et de pommes de terre grenaille	
Quiche Saumon poireaux	14,9
Accompagnée de salade et de pommes de terre grenaille	

PAUSES SUCRÉES

Tous nos desserts sont maison

Fondant au chocolat	7,9	Tarte Normande	8,9
Sauce caramel beurre salé			
Tartelette citron	8,9	Gaufres de Bruxelles	
		et sa Chantilly	
Paris brest	8,9	Sucre	3,9
Riz au lait	6,9	Pâte à tartiner (chocolat	4,9
Cannelle orange		noisette)	
Café gourmand	9,9	Confiture fraise, abricot	4,9
Expresso accompagné de ses		Caramel beurre salé	4,9
quatre gourmandises			
Champagne gourmand	18	Crêpes maison	
Coupe de champagne Piper		Sucre	3,1
heidsieck accompagné de ses		Pâte à tartiner (chocolat noisette)	3,9
quatre gourmandises		Confiture fraise, abricot	3,9
		Caramel beurre salé	3,9

LES COCKTAILS

Ti 'punch	11	Pina colada	12
<i>Cassonade, citron vert, rhum martiniquais 55°</i>		<i>Saint-James blanc et ambré, ananas frais, jus d'ananas, purée de coco</i>	
Aperol Spritz	11	Daiquiri	12
<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>		<i>Rhum, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
Saint Germain Spritz	12	Sex on the beach	12
<i>Liqueur Saint Germain, prosecco, eau gazeuse</i>		<i>Vodka, liqueur de pêche, ananas, cranberry</i>	
Old fashioned	11	So good sir	12
<i>Bourbon, sucre blanc, angostura, zeste d'oranges, orange déshydratée</i>		<i>Haig Clubman, sucre de canne, jus de citron vert, jus de fruit de la passion</i>	
Desperado Sunrise	11	Margarita	12
<i>Desperado, tequila, jus d'orange, grenadine</i>		<i>Patron Sylver, cointreau, jus de citron vert</i>	
Caïpirina	11	Cuba Libre	11
<i>Cachaça, sucre blanc, citron vert</i>		<i>Rhum, coca, citron vert</i>	
Mojito classique	10	Reine Framboise	13
<i>Citron vert, cassonade, rhum havana club 3 ans, menthe fraîche</i>		<i>Absolut Raspberry, purée de framboise, crème de mûre, jus de cranberry, jus d'abricot</i>	
Mojito Fraise / Framboise / Passion	12		
<i>Purée fraise, framboise ou passion et fruits frais</i>			
Moscow mule	12		
<i>Vodka, jus de citron, ginger beer</i>			
Cosmopolitan	12		
<i>Vodka, cointreau, jus de citron vert et cranberry</i>			

LES COCKTAILS CRÉATIONS

Le Patio	14
<i>Cognac, liqueur de framboise, gingembre, jus de pamplemousse</i>	
Es Vedra	13
<i>Liqueur saint germain, Gin, poire William's, jus d'abricot, purée passion</i>	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito	8,5	Summer Ginger	7,5
<i>Citron vert, sucre roux, eau gazeuse</i>		<i>Gingembre, kiwi, perrier</i>	
Virgin colada	8,5	Bora Bora	7,5
<i>Jus d'ananas, crème de coco, ananas</i>		<i>Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, grenadine</i>	
		Le Sunset Lover	7,5
		<i>Jus de Cranberry, jus de fraise, grenadine, pêche</i>	

LES APÉRITIFS

Muscats 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 12

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, 43°</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

LE BRUNCH

Exclusivement le dimanche midi de 11h30 à 15h30 et sur réservation

Salade de légumes multicolores, saumon fumé, tartes salées, œufs brouillés, charcuteries, pommes de terre, pièces de viande à la découpe.

Crêpes et gaufres, desserts gourmands, viennoiseries, tartes sucrées, salade de fruits ou jus de fruits frais, du thé, du café, impossible de ne pas y trouver son bonheur.

Buffet salé et sucré à volonté, jus de fruits, thé, café, chocolat chaud

35€ par personne

25€ par personne pour les - 10 ans



Ruelle Beauregard 76200 Dieppe

Tel : 02 19 13 03 92

lepatio@latourauxcrabes.com

