



PERLOUSE

DE LA MER

huîtres pleine mer de Pirou dans le Cotentin

	x6	x12
Huîtres Fines n°4	12	20
Huîtres Fines n°3	14	26
Huîtres Spéciales n°2 "La Pirouaise"	20	39



Les huîtres gratinées	16
-----------------------	----

Beurre persillé, comté & vin blanc

Les huîtres marinées	16
----------------------	----

Vin blanc & herbes fraîches

PLATEAUX

P'tit Pirouais	47
12 n°3, crevettes, 1/2 bulots, rillettes (ou tarama ou anchoïade)	
Grand Pirouais	71
12 n°4, 12 n°3, crevettes, bulots, rillettes (ou tarama ou anchoïade)	

De 18h à 20h

HAPPY HUÎTRES	10
6 Fines n°4 + 1 verre de vin, cidre ou demi	

HAPPY ACCRAS	12
1 portion (5 pièces) + verre de vin, cidre ou demi	

*1 à la fois, merci !

À PARTAGER

Accras de morue	11
Bulots mayonnaise du chef	10
Crevettes roses	9
Rillettes de la mer selon la pêche	8
Tarama aux œufs de cabillaud	8
L'anchoïade de Bribri	9
Gravlax de Truite au gin et poivres	16
Tartare de Dorade	16

DE LA FERME

-AOP de Normandie, tout fait main, tout lait cru-

Camembert rôti	16
au vin blanc et thym (10' de cuisson)	
Triplette de fromages	16
Camembert, Pont l'Évêque & Livarot ou Neufchatel	
Demi triplette	9

DESSERTS

Mousse au chocolat	9
à la fleur de sel	
Piroumisu	9
comme un Tiramisu mais avec une goutte de Calva	
...et le dessert de la semaine selon l'humeur de la pâtissière !	

les plats du jour sont affichés au tableau !

LA CAVE



Domaine Merlet - Pays d'Oc			
Viognier <small>2023</small>	5,5	25	
Domaine des Cognettes - Val de Loire			
Les Deux Terres - Muscadet <small>2022</small>	6	27	
Sauvignon <small>2022</small>	6	28	
La Folle de l'Ouest - Gros Plant <small>2022</small>	5,5	26	
Clisson <small>2019</small>	8,5	44	
Cogneterra <small>2020</small>	-	54	
Domaine Bordenave - Jurançon			
Souvenirs d'enfance-Jurançon Sec <small>2022</small>	6,5	31	
Domaine du Bois de Chat - Julienas			
Persane - Blanc de noirs <small>2022</small>	7,5	38	
Domaine Perrault / Jadaud - Vouvray			
Les Grives Soûles	8	39	
Domaine Reverdy - Sancerre			
Terre de Mainbray <small>2022</small>	-	45	
Domaine du Penlois - Beaujolais blanc			
La Criée <small>2022</small>	8	39	
Domaine Renouard - Camargue			
Terrasse d'Hortense <small>2022</small>	7	36	
Scamandre Grande Réserve <small>2021</small>	-	79	
Domaine Renouard - Camargue			
Terrasse d'Hortense <small>2022</small>	6	29	
Domaine des Cognettes - Val de Loire			
Le pas rouge Gamay	6	26	
Domaine Renouard - Camargue			
Côme Autrefois <small>2022</small> Mourvèdre	7,5	36	
Les jardin d'Ewenn <small>2022</small>	7	29	
Scamandre - Costières de Nîmes <small>2015</small>	-	68	
Domaine Lelarge - Pugeot - Vriigny			
Champagne Brut Nature <small>2018</small>	-	94	
Domaine Perrault / Jadaud - Vouvray			
Charivari - Rosé <small>2022</small>	7	35	
Haut Les Chœurs ! <small>2022</small>	7,5	38	

Le Vin de Perlose:

Mauzac nature 2024

Domaine Philémon (Gaillac)
X
Perlose

verre. 14cl

50cl

75cl

5,5.

16.

22

BOISSONS

Evian 50cl / 1L			5 / 7
Perrier 33cl			4
Badoit 50cl / 1L			6 / 7
Jus pomme, tomate			4
Les Meuhs			4,5
cola, limeuhnade citron, gingembre ou pomme			
Dr Meuh ginger beer			4,5
Ça va tea Menthe, Cassis ou Rhubarbe			5
Café			2,5
Café au lait			2,80
Thé / infusion			3,5
Bière Chinquante blonde 5° - St Vaast	1/2	Pinte	
	4,5	8,5	
Cocktails			10
Gin Tonic, Vodka Tonic			
Spiritueux			8
Calvados, Rhum, Chartreuse, Cognac			
Keys'Claid's "Calvados Vieilli"			12
CIDRES			
Cidrerie Claid's - AOP du Cotentin			
Doux			5 17
Extra-Brut			5 18
Pommeau (10cl)			8 36
Digestif à base de cidre et mou de Calva			
Poiré Fermier			6 20
Domaine de la Cave Normande			
droit de bouchon.			20

