

HAPPYDOCK

BRASSERIE MAISON



DERRIÈRE
LES FOURNEAUX...

Fabrice enfile sa veste de cuisine avec un seul objectif, le partage. Sa cuisine associe tradition et innovation privilégiant des produits locaux et de qualité.

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Mixte 22€

Charcuteries 21€

Fromages 21€

Terrine Brasserie Maison au choix 6€

(Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)

Calamars en persillade 9€

Houmous 5€

Poulet croustillant aux épices Cajun 9€

ENTRÉES DE SAISON

Jambon persillé de Bourgogne, 9€

moutarde Martin Pouret

Velouté d'artichauts, jambon grillé 8€

et croûtons

Salade de lentilles vertes, saumon gravlax 11€

Oeufs de poule, mayonnaise 6€

aux fines herbes

Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny 13€

et fruit de la passion

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 230 gr, sauce poivre 29€

et Armagnac

Burger Brasserie Maison 21€

steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar,

lard, oignons, batavia, champignons de Paris

Tartare de bœuf Charolais 180 gr 22€

Pavé de Vire, écrasé de pommes 20€

de terre au Livarot

Camembert «Les 5 frères» rôti au miel 25€

nos ruches, romarin et saucisson du marin

Cuisse de poulet de Challans 20€

sauce moutarde à l'ancienne et citron

La Bouillavraise 25€

Dos de saumon au citron vert, 22€

à la plancha

Coquilles Saint Jacques à la Normande 26€

Salade Brasserie Maison 20€

poulet croustillant aux épices Cajun,

batavia, poireaux, pommes de terre,

carottes

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred 11€

Tarte amandine aux pommes 8€

Flan havrais à la fleur d'oranger 7€

Mousse au chocolat 8€

Café ou Thé gourmand 12€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat* OU Plat*/dessert 20€

*Le plat du jour. Boisson non comprise.

Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13,50€ avec boisson, servi

PLAT AU CHOIX

Steak haché de bœuf 150 g

ou Filet de poulet croustillant

ou Escalope de saumon

ou Gnocchis à la crème

Accompagnement au choix

Frites ou Légumes de saison

ou Écrasé de pommes de terre

ou Riz crémeux

DESSERT AU CHOIX

Demi-profiterole de Fred

ou Mousse au chocolat

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

DÉCOUVREZ LE LIVRE DE RECETTES ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS

Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et gourmandes où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris.

Le liste des allergènes est disponible, autre qu'une simple garniture.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT RÉGIONAL

Plat régional. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat végétarien. Origine France.

Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.



BAR

BRASSERIE MAISON

Tout le monde
s'y retrouve !

À L'APÉRO !

Nos Planches au choix

Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€
Terrine Brasserie Maison au choix (Quercynoise ou Campagne au pincent d'Espelette)	6€
Calamars en persillade	9€
Houmous	5€
Poulet croustillant aux épices Cajun	9€

BOISSONS RÉGIONALES

Distillerie de la Seine - Alcools régionaux

BIERES & CIDRE

PRESSION

Heineken	25 cl	50 cl
Affligem blonde	5€	8,50€

BOUTEILLES (33 cl)

La bière locale	7,50€
Gallia Blonde	
Équilibrée, entre maltée et florale	
Mort Subite Lambic Witte	
Acidulée et rafraîchissante	

Mort Subite Lambic Kriek	
Aromatisée cerise	
Lagunitas IPA 6,2°	
Amère aux notes d'agrumes	
Grimbergen Blonde	

Dominante de fruits mûrs et d'épices	
Grimbergen Ambrée	
Amère et sucrée	
Desperados	
Arômes de tequila et d'agrumes	

Corona	
Intense et rafraîchissante	
Telforth brune	
Arômes de malt et de café	
SANS ALCOOL	7€

Heineken 0.0 (33 cl)	
Fruité et désaltérante	
Desperados Virgin (33 cl)	
Arômes d'agrumes et zestes de citron	
CIDRE	7€

APPIE Le Brut (33 cl)	
Arômes de malt et de café	

COCKTAILS

CRÉATION

Demandez à votre barman !

CLASSIQUES

Caipirinha (16 cl)	12€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Negróni (9 cl)	11€
Gin Gibson's, Martini rouge, Campari	
Piña Colada (20 cl)	12€

Rhum blanc Havana Club 3 ans, purée de coco Monin, nectar d'ananas Granini, jus de citron, angostura bitter orange	
Lillet Tonic (16 cl)	9€
Lillet Schweppes Indian Tonic	
Le Micropolitain (20 cl)	12€
Gin infusé à la lavande, St-Germain, jus de citron, sirop de violette, eau gazeuse, herbes fraîches	

Mojito Classique (20 cl)	12€
Rhum blanc Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, eau pétillante	
Mojito Fruits rouges (20 cl)	13€
Mojito Fruits de la passion (20 cl)	13€

BAR À SPRITZ

VODKAS (4 cl)

Aperol	10€
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
St-Germain	12€
Liqueur de St-Germain, Prosecco, eau pétillante	
Limoncello	10€

Porto rouge (4 cl)	7,50€
Limoncello, Prosecco, eau pétillante	
Croïtino Biondo (17,5 cl)	7,50€
Spritz sans alcool	
SANS ALCOOL	7€

MOCKTAILS

AMERICAN

Bulleit Rye	12€
Jack Daniel's	9€
Nikkia From the Barrel	12€
Single Malt	10€
Virgin Micropolitain (20 cl)	9,50€

Virgin Mojito Classique (20 cl)	8,50€
Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, eau pétillante	
Virgin Mojito fruits rouges (20 cl)	9,50€
Mojito fruits de la passion (20 cl)	9,50€

CHAMPAGNES

COGNACS (4 cl)

Château La Cuvée Brut	12,5 cl	14€
Crème de cassis 19°, framboise de Bourgogne 18° ou mûre 18° Cartron		
Laurent-Perrier La cuvée Brut	37,5 cl	40€
Laurent-Perrier La cuvée Brut	75 cl	75€
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 / 2015	75 cl	108€

Laurent-Perrier Rosé Brut	75 cl	118€
Champagne Laurent-Perrier Rosé Brut		
Tsarine Premium Brut	150 cl	59€
Tsarine Premium Brut		
APPIE Le Brut (33 cl)		110€

LA CAVE

GRANDS VINS

VINS BLANCS

AOP Châteauneuf-du-Pape	8 cl	10€
L'Oratoire des Papes - 2024		
AOP Chassagne Montrachet	11€	
Gin Gibson's, Martini rouge, Campari		
Piña Colada (20 cl)	12€	

AOP Côtes-de-Bourg	12€
Rhum blanc Havana Club 3 ans, purée de coco Monin, nectar d'ananas Granini, jus de citron, angostura bitter orange	
Le Micropolitain (20 cl)	12€
Gin infusé à la lavande, St-Germain, jus de citron, sirop de violette, eau gazeuse, herbes fraîches	
Mojito Classique (20 cl)	12€

AOP Côtes-de-Bourg	12€