

Sélection de Cafés Espresso de la Maison « Lavazza » 2,50€

Décaféiné, Arabica, Brésil, doux parfums

Kafa, Arabica, Ethiopie, note florale

Colombie, Arabica, fruits tropicaux et citron

Sélection, Amérique du Sud, café vert

Humeco, Bio, fruits secs et miel 

Galleria, La Véritable âme d'un café Italien

Double Espresso	5,00€
Noisette (espresso + lait froid)	3,00€
Le Petit café au lait	3,00€
Le Grand café au lait	3,50€
Cappuccino / Latte Macchiato	5,00€
Café Viennois	5,00€

+ 0,50€ Sirops Vanille / Caramel / Praliné / Cannelle

(+1€ lait d'Amande / lait de Soja) 

Chocolat Chaud de la Maison « Valrhona » au Lait Normand

Chocolat chaud / Pure Origine Ghana, Afrique de l'ouest (68%) 4€

Chocolat Viennois / Pure Origine Ghana, Afrique de l'ouest (68%) et Crème d'Isigny 5€

(+1€ lait d'Amande / lait de Soja) 

Sélection de Thés, Tisanes, Rooibos, Infusions et Matés de la Maison « Nectar de Thé » 4€ (+0,50€ Lait / Citron)

Thé noir (70% de théine)

Ceylan Saint James / Sri Lanka, Nature

English Breakfast / Inde, Nature

Lapsang Souchong Fumé / Chine

Earl Grey Premium / Bergamote

Agrumes et Panna Cotta / Citron, Yaourt, Ananas

3 Fruits Rouges / Fraise, Framboise, Groseille

Duchesse Anne / Sarrasin, Datte, Grenade

Reine Vanille / Vanille

L'Epicé / Cannelle, Gingembre, Anis, Girofle, Chicorée

Brocéliande / Baie de Sureau, Mûre, Framboise

Thé oolong (50% de théine)

Thé de la Comtesse / Pomme, Bruyère argentée, Bleuet

Matés Brésilien

Maté Nature

Maté Citron Framboise

Maté de Léo / Mûre, mangue, clémentine, pomme, banane

Maté Orange / Régissole, zeste et fleur d'orange

Maté Passion / Pomme, ananas, maracuja, mauve, souci

Boissons Rafraîchissantes non Alcoolisées

Meuh Cola Normand et transparent	25cl 	4,00€
Coca Cola, Coca Zero	33cl	4,50€
LiMeuhnade Normande Citron	25cl 	4,00€
Fuzetea Pêche	25cl	4,50€
Tonic " La French S'Il Vous Plait"	25cl	4,50€
Agrumes " La French S'Il Vous Plait"	25cl	4,50€

Sirops de la Maison « Giffard » 30cl

Citron, Pêche, Menthe, Fraise, Grenadine, à l'eau	3,00€
En Diabolo avec LiMeuhnade Normande Bio	4,50€

Sélection de Jus de Pommes Fermiers du Verger du Parc à Coulombs (14) « Toute la Normandie dans Votre Verre »

Jus de Pomme	25cl	4€
Jus de Pomme / Fraise	25cl	4€
Jus de Pomme / Framboise	25cl	4€
Jus de Pomme / Cassis	25cl	4€

Sélection de Jus de Fruit de la Maison « Patrick Font » qui allie excellence et respect des saveurs

Clémentine	25cl / Corse	5€
Raisin Rouge Merlot	25cl / France 	5€
Pêche de Vigne	25cl / France	5€
Abricot	25cl / France	5€
Ananas	25cl / France / Costa Rica	5€
Pamplemousse	25cl / Israël / Mexique	5€
Tomate	25cl / France	5€

Thé blanc (Faible en théine)

Thé des Amants Candides / Fraise, Jasmin, Vanille

Thé vert (30% de théine)

Gunpowder / Chine, Nature

Thé au Jasmin OP / Chine, Fleur de Jasmin

Nymphé Ida / Framboise, Pomme, Ananas, Centaurée

Expédition Tropicale / Ananas, Mangue, Carthame, Tournesol

Menthe crêpue / Menthe Nanah

Nouméa / Pamplemousse, Fruit du Dragon, Orange

Thé de la Pagode /

Rooibos (0% de théine)

Nature Bio 

Magie d'Afrique / Pamplemousse, Grenade, Orange

Ananas Citron / Citron, Clémentine, Ananas

Façon Tiramisu / Chocolat, Caramel, Café

Jardins de Läerte / Honeybush, Mangue, Papaye, Souci, Bleuet, Rose

Tisanes

Menthe Réglosse / Racine de réglisse, Pomme, Menthe

Jardin des Anciens / Camomille, Grenade, Gingembre

Garrigue / Romarin, Citron, Mélisse, Citronnelle

Verveine Citronnée 

Mer de Fleurs / Mauve, Bruyère, Tilleul, Souci, Pivoine

Menthe Nanah

Calypso / Fenouil, Sarrasin, Miel de Manuka, Sauge

Infusions

Elixir Casanova / Gingembre, Basilic, Citron

Mangue Passion / Mangue, Fruit de la Passion, Hibiscus

Citron à Menton / Citron, Pomme, Maté

Zanzibar / Papaye, Pomme, Framboise, Hibiscus

Forêt de Bornéo / Hibiscus, Cassis, Mûre

Façon Pina Colada / Pomme, Ananas, Noix de Coco, Raisin, Hibiscus

Eaux

Plancoët Plate, Gazeuse 50 cl, **4,50€**

Plancoët Plate, Gazeuse 1 L, **5,50€**

Perrier 33 cl, **4,00€**

Perrier Rondelle 33 cl, **4,50€**

Sélection de Bières de la Brasserie « Baya » en bouteille

Blanche	33cl - Notes Fruitées et Epicées 4,5°	6€
Blonde	33cl - Notes Maltées et Fruitées 4,3°	6€
Session IPA	33cl - Notes d'Agrumes et Fruits Tropicaux 5,5°	6€
Ambrée	33cl - Notes de Céréales grillées et Caramel 4,5°	6€
Triple	33cl - Type Abbaye Maltée et Houblonnée 7,1°	6€
Rouge	33cl - Notes Acidulées de Cerise Griotte 6°	6€
Brune 	33cl - Haute Fermentation 6,2°	6€

Vins, servis au verre de 13cl **6€** (+ 1€ Kir, Crème de Cassis ou Pêche de Vigne)

Blanc - Domaine Bousquette - Nord au Sud - IGP Pays d'Oc, 2023 

Rosé - Domaine du Peyra - 100 % Grenache - IGP Pays d'Oc, 2023

Rouge - Domaine Bousquette - Mas des Huppes - AOP St Chinian, 2022 

(Médaille d'Or au Concours Mondial des Vins Biologique 2025)

Cidre Fermier Brut en bouteille (+ 1€ Kir, Crème de Cassis ou Pêche de Vigne)

de la Ferme Pomage à Tracy sur Mer

Le Mousse, 33cl, Cidre Brut des Côtes Normandes **6€**

Les Alcools

Le Pommeau de Normandie 17° 5cl, **5€**

La Mentheuse / Crème de Menthe 15° 4cl, **5€**

La Pulpeuse / Crème de Citron 15° 4cl, **5€**

La Croqueuse / Crème de Pomme 15° 4 cl, **5€**



Pour le Plaisir...

(repartez avec vos biscuits si vous n'avez pas fini de les grignoter)

La “Petite” Découverte : 5€

Sucrée, Salée ou Mixte d'environ 10 biscuits

La “Grande” Découverte : 7€

Sucrée, Salée ou Mixte d'environ 15 biscuits

La « Part » : 5€

Le Brownies au Chocolat, Noix et Noisettes

Ou le Clafoutis aux Prunes

Les « Tranches » : 4€

2 Tranches de Cake au choix :

Amande

Banane

Citron jaune pavot bleu

Pistache

Chocolat

Orange & pain d'épice

Praline Rose

Noisettes & fruits secs



For the pleasure...

(leave with your cookies if you haven't finished nibbling)

The “Little” Discovery : 5€

Sweet, Salty or Mixed of about 10 biscuits

The “Great” Discovery : 7€

Sweet, Salty or Mixed of about 15 biscuits

The “Part” : 5€

Chocolate, Walnut, and Hazelnut Brownies

Or the soft apple cake

The “Edge” : 4€

2 slices of cake of your choice:

-Almond

-Banana

-Lemon Blue Poppy

-Pistachio

-Chocolate

-Orange & Cinnamon

-Pink Praline

-Hazelnuts and dried fruit

Retrouvez nous sur nos réseaux



biscuiterie_portaise



Biscuiterie Portaise



Biscuiterie Portaise



biscuiterie.portaise

À très bientôt !

Nos Biscuits sont réalisés sur place, par nos soins avec des ingrédients de qualité et le plus souvent produits localement.

Les farines utilisées proviennent du Moulin d'Arnaud Roupsard au Ham dans la Manche, qui sélectionne des céréales cultivées dans le Bessin et Cotentin.

Les œufs sont bio et issus de la Ferme du Manoir à Mandeville en Bessin.

Le beurre est quant à lui issu de la zone AOP Isigny, ainsi que les éclats de Caramel.

*Les chocolats proviennent de la maison Valrhona,
Les épices de la maison Good Epices.*

Les autres ingrédients sont également sélectionnés avec le plus grand soin.