




Sélection de Cafés Espressos 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'Épicé / Cannelle, Gingembre, Anis, Girofle, Chicorée
 Brocéliande / Baie de Sureau, Mûre, Framboise



Matés Brésilien

Maté Nature
 Maté Citron Framboise
 Maté de Léo / Mûre, mangue, clémentine, pomme, banane
 Maté Orange / Réglisse, zeste et fleur d'orange
 Maté Passion / Pomme, ananas, maracuja, mauve, souci

Thé oolong (50% de théine)

Thé de la Comtesse / Pomme, Bruyère argentée, Bleuet

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€
 Pamplémousse 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

Nymphe Ida / Framboise, Pomme, Ananas, Centaurée

Expédition Tropicale / Ananas, Mangue, Carthame, Tournesol

Menthe crépue / 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 Læerte / Honeybush, Mangue, Papaye, Souci, Bleuet, Rose

Tisanes

Menthe Réglisse / 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, Saugue

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 Huppés - 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

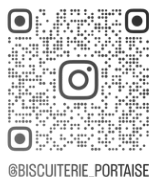
-Pink Praline

-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.*