

POUR L'APÉRO

Planche de Charcuterie.....	14 €
Planche de Fromage.....	14 €
Planche Mixte	14 €
Rillettes de maquereau et Pain maison.....	8 €

VINS AU VERRE (14 CL)

LES BLANCS :

Uby n° 3 igp.....4,5 €

côteaux du layon AOP5,5 €

Pouilly Fumé AOP.....6,5 €

LES ROSÉS :

Saint Guilhem.....4,5 €

Bardolino4,5 €

Minuty côtes de Provence AOP.7€

LES ROUGES :

St Nicolas de Bourgueuil AOP....4,5 €

Chianti DOC.....6 €

Chinon Bio.....6,5 €

SPRITZ.....7 €

SANGRIA.....7 €

COCKTAILS

10 €

Long Island :
rum , vodka , gin , tequila , triple sec , sucre de canne , coca

Américano :
Martini rouge, noilly prat, Campari, gin orange, citron

Mojito :
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

Mojito Fraise :
Rhum, sirop de fraise, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

Kiwizz :
gin, jus de citron, sirop de kiwi, Perrier

Goodbye Horses :
vodka, martini rosé, jus d'ananas, sirop de grenade

APÉRITIFS

whisky ballantines 4cl6 €

Ti Punch 4 cl.....6 €

Kir (cassis, pêche, mûre) 14 cl5 €

Kir Normand 14 cl5 €

Ricard 4 cl4 €

Martini (rouge, blanc, rosé) 8 cl.....6 €

Martini Gin 10 cl.....8 €

Campari 8 cl6 €

Marsala Amande 6 cl5 €

COCKTAIL SURPRISE

SANS ALCOOL 20 CL

7 €

CHAMPAGNE ET PÉTILLANTS

Moët et Chandon

impérial 75 cl.....65 €

Prosecco Martini 75 cl.....28 €

Prosecco à la coupe 14 cl6 €

Lambrusco rouge 75 cl28 €

LES VINS

	bouteille 75cl	pichet 50cl	verre 14cl
--	-------------------	----------------	---------------

NOS VINS BLANCS :

Uby n° 3 IGP24 €15 €4,5 €

Côteaux du Layon AOP26 €-5,5 €

Pouilly Fumé AOP32 €-6,5 €

Chablis AOP35 €-7 €

NOS VINS ROSÉS :

Saint Guilhem le désert22 €15 €4,5 €

Bardolino DOC20 €15 €4,5 €

Minuty AOP36 €22 €8 €

NOS VINS ROUGES :

St Nicolas de Bourgueuil AOP22 €15 €4,5 €

Chinon Bio AOP26 €18 €6 €

Chianti Classico DOC26 €18 €6 €

Beaumes de Venise AOP Bio35 €--

Crozes Hermitage AOP38 €--

Saint-Emilion Grand Cru , AOC
(Château haut Peyroutas)38 €--

CIDRE

Cidre Artisanal Brut (le clos Fleury) 75 cl12 €

le verre 14 cl4 €

BOISSONS CHAUDES

Café illy2,20 €

double café4 €

Café viennois5 €

noisette2,5 €

Thé4 €

infusion verveine4 €

Café Gourmand7 €

Thé gourmand8 €

Irish coffee10 €

DIGESTIF (6 CL)

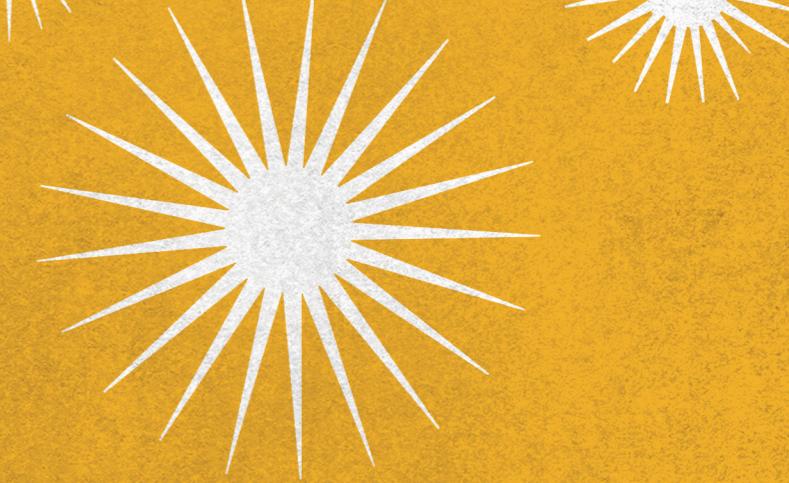
Get 27-318 €

Calvados Château du Breuil hors d'âge15 €

Rhum Millonario Solera 1512 €

Russe Noir6 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Veuillez nous aviser de toute allergie/restriction alimentaire.



L'ABRACADABRA



4 rue du Vaugeux | 14000 Caen
02 31 43 71 38 • abracadabra@me.com

L'Abra





PIZZAS CLASSIQUE

Margotte	10 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, olives, origan	
Swing.....	13 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, jambon blanc italien, ail et persil, oeuf, origan	
Elfique	13 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, jambon blanc italien, champignons, origan	
Calzone	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, jambon blanc italien, champignons, oeuf, crème	
Calzone Popeye.....	13 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, épinards en branche, champignons, oeuf, crème, origan	
Bonne haleine	15 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, gorgonzola, camembert, chèvre, olives, origan	
Chavignole	15 €
Crème, mozzarella fleur de lait, jambon blanc italien, oignons rouges, chevre, olives, origan	
Campagnarde	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, lardons, champignons, camembert, origan	
Rose	16 €
Crème, mozzarella fleur de lait, saumon fumé au bois de hêtre, pommes de terre, citron, origan	
Mortadelle.....	14 €
Crème, mozzarella fleur de lait, champignons, mortadelle, pignons de pin, pesto basilic, origan	
Corsica	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, Coppa «piacentina d.o.p.», chèvre, oeuf, olives, origan	
Texane	15 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, boeuf haché (viande française), Oignons rouges, crème fraîche, oeuf, piment, origan	
Velvet	13 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, Anchois, Câpres, olives, poivrons, oignons rouges, ail et persil, piment, origan	

PIZZAS VÉGÉTARIENNE

Végan	13 €
Tomates, champignons, épinards, artichauts, courgettes, oignons rouge, poivrons, olive, ail et persil, origan	
Roots.....	12 €
Tomates, mozzarella fleurs de lait, aubergines, oignons rouges, oeuf, ail persil, origan	
Sisto	10 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, champignons, ail et persil, oeuf, origan	
Ricotta.....	13 €
Crème, Mozzarella fleur de lait, courgettes grillées, oignons rouges, ricotta, olive, ail et persil, roquette	
Maya.....	14 €
Crème, mozzarella fleurs de lait, fromage de chèvre, figues, miel, roquette.	

LES PIZZA ORIGINALES

Dououf	18 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, chorizo, merguez de chez Marcel, boeuf haché origine France, oignons rouges, poivrons, champignons, crème, fromage de chèvre, piment, olives, origan	
Daffy.....	16 €
Tomates, mozzarella fleurs de lait, magret de canard, figues, oignons rouges, piment, olive	
Speck	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, jambon fumé Speck, champignons, tomates cerises, roquette, olives, ail et persil, origan	
Kebab	16 €
Tomates, mozzarella fleurs de lait, chorizo, merguez de chez Marcel, oignons rouges, poivrons, ail et persil, oeuf, origan	
Touschuss	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, champignons, lardons, raclette, pommes de terre, oeuf, origan	
Truffe	18 €
Crème, mozzarella fleurs de lait, burrata aromatisée à la truffe blanche du piémont, jambon blanc italien, Ail et persil, roquette	
Ducoin.....	13 €
tomates, mozzarella fleur de lait, lardons, camembert, pommes fruits, origan	
Brésaola	16 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, bresaola (boeuf séché), tomates cerises, oeuf, Tome d'Auvergne, origan, olive	
Viroise	15 €
Tomates, mozzarella fleurs de lait, andouille de vire, pommes de terre, camembert, crème à la moutarde, origan	

PIZZAS OCÉANES

Saint-Jacques	20 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, champignons, Saint-Jacques, ail et persil, citron, origan	
Calzone saumon	16 €
Crème, mozzarella fleurs de lait, saumon fumé au bois de hêtre, origan, épinards en branche	
Triton	22 €
Tomates, mozzarella fleurs de lait, saumon fumé au bois de hêtre, Thon, Saint-Jacques, gambas, citron, ail et persil	
Gambas	20 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, Thon, gambas, oignons rouges, poivrons, citron, piment, ail et persil, origan	
Tonton	16 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, Tonton, champignons, oeuf, crème, origan	

Caraïbes	14 €
tomates, mozzarella fleur de lait, jambon blanc italien, ananas, banane, origan	
Tandoori.....	15 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, poulet tandoori , pommes de terre, oignons rouges, citron, piment, olives noires, origan, ail et persil	
Kop Khun kha	20 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, gambas, lait de coco, épinards en branche, piment, ail et persil	
Bollywood	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, poulet mariné au curry, aubergines, ail et persil, origan	
Indi	14 €
Crème, mozzarella fleurs de lait, poulet à la coriandre, oignons rouges, pommes, piment, olives, ail et persil, origan	
Massala	16 €
Thon mariné au Tikka masala, oignons rouges, ail et persil, piment, citron, origan	
Korma	14 €
Tomates, mozzarella fleurs de lait, poulet au curry Corman, épinards en branche, oignons rouges, piment, olives	
Mango	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, poulet au chutney Mangue épiceée, poivrons, oignons, olives, origan	
Yassa	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, poulet au citron, oignons rouges, olives noires, piment, ail et persil, origan	
Tikka	14 €
Tomates, mozzarella fleur de lait, poulet tika Massala , coeur d'artichaut, oignons rouges, piment, ail et persil, olives noires, origan	
Koh Lanta	14 €
Crème, mozzarella fleur de lait, champignons, grillons séchés, larves séchés, crickets séchés, ail et persil, miel	

LES SALADES

Grecque	14 €
Salade, concombres, poivrons rouges, tomates cerises, oignons rouges, fêta, olives noires, persil, huile d'olive, vinaigre balsamiques	
L'embrun	16 €
Salade, tomates cerises, saumon fumé au bois de hêtre, crevettes, rillettes de poissons , citron, persil, huile d'olive, vinaigre balsamiques	
Sequin	14 €
Salade, tomates cerises, lardons, olives, croûtons de chèvre, persil, huile d'olive, vinaigre balsamiques	
Italienne	16 €
Salade, tomates cerises, speck(jambon fumé), burrata di buffala, olives noires, pesto basilic, huile d'olive, vinaigre balsamiques	

LES TAGLIATELLES

Carbonara	12 €
Crème, lardons, jaune d'oeuf, muscade,origan	
Provençale	14 €
Tomates, champignons, Lardon, chorizo, oignons rouges, poivrons, ail et persil, olives noires	
Rose	16 €
Crème, saumon fumé au bois de hêtre, citron	
Tagliatelles du jardin	14 €
Poêlée de légumes frais à l huile d'olives, curcuma, curry	



LES DESSERTS NOS COUPES GLACÉES

Balète	7 €
Glace vanille, noisettes, Baileys, crème chantilly	
Ticoco	7 €
Glace coco, chocolat chaud, crème chantilly	
Caramba	7 €
Glace vanille, banane fruits, coulis caramel beurre salé, crème chantilly	
Profiteroles maison	9 €
Chou maison garnie de glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly	
Chocodingue	7 €
Glace chocolat, banane fruits, Meringue, chocolat chaud , Crème chantilly	
Cubacup	7 €
Glace café,kalhua (liqueur de café), Meringue, crème chantilly	
Tisoleil	8 €
Glace mangue, morceaux d'ananas frais, menthe fraîche, rhum arrangé mangue passion	
Mémé	6 €
Glace vanille, amaretto, crème chantilly	
Papy	6 €
glace pomme, Calvados	
Colonel	6 €
Glace citron, vodka	
Citron Givré	6 €
Mochis Glacés	3 € l'unité
Parfums : Mangue-Passion , Framboise litchi , Thé vert-Matcha .	
Boule de Glace	2 € la boule
Vanille , chocolat , café, fraise , coco , pistache , pomme , citron jaune , mangue .	

NOS PÂTISSERIES

Mi-cuit chocolat	6 €
mi-cuit chocolat accompagné de crème anglaise et coulis de carafe beurre salé	
Tiramisu	6 €
Crème Brûlée	6 €
Patisserie du jour Maison	6 €

LES PIZZAS DESSERTS

Pizza Pomme Calvados	8 €
Pâte à pizza , pommes , coulis de caramel beurre salé , Glace vanille , crème chantilly, Calvados	
Pizza Banane Rhum	8 €
Pâte à pizza , banane , glace vanille , rhum , coulis de caramel beurre salé , crème Chantilly .	
Pizza Noccioleta-banane	8 €
Tarte Normande	8 €
Pâte à pizza, crème fraîche, cannelle, coulis de caramel beurre salé	

