



b **ssa** **n** **ova**

10, place Charles de Gaulle | 76400 Fécamp
lebossanova.fecamp@gmail.com | 02 27 30 89 30
bossanovafecamp.com

Nos formules

Menu Bossa Les fondamentaux

16,95 €

Entrée + plat
ou plat + dessert

21,95 €

Entrée + plat
+ dessert

Menu hebdo, hors jours fériés
Du mardi midi au samedi midi,
le chef vous prépare un menu
disponible toute la semaine.

Choisissez entre 3 entrées,
3 plats et 3 desserts

Menu Nova

24,95 €

Burger + café
gourmand

Menu enfant

12,95 €

steak haché frites ou
pâte carbonara ou jambon frites
Boule de glace au choix
ou fromage blanc au sucre,
coulis de fruits rouges ou caramel
boisson soft

Menu plaisir

38,95 €

Entrée + plat
+ dessert

Au choix sur toute la carte

Le rendez-vous du Bossa Nova

AFTER WORK
18 H > 20 H

Un cocktail - mocktail - bière
Un acheté, le deuxième à moitié prix

Brunch 

CHAQUE DIMANCHE DE 10 H À 16 H

34,90 €

Brunch
enfant
15,90 €

Buffet à volonté

LES PLANCHES À PARTAGER

La Méditerranéenne

Houmous, tzatziki, tapenades d'olives, poivrons marinés

Houmous, tzatziki, olives tapenade, marinated peppers

La Scandinave

Gravlax de saumon, harengs marinés, fromage frais à l'aneth, pickles de concombres et betteraves.

Salmon gravlax, marinated hareng, fresh cheese, pickles cucumber and beetroot pickles

La Mexicaine

Nachos, guacamole, japalanos

Nachos, guacamol, japalanos

La friture des mers

Accras de morue, beignets de calamars, éperlans

Cod fritters, calamari rings, smelts.

La Bossa

Planche mixte charcuteries, fromages

Cheeses and charcuteries

Choisissez la taille de votre planche à partager

S. 18,95 € M. 26,95 € L. 35,95 €

LES ENTRÉES

Oeuf mayonnaise

6,95 €

Egg mayonnaise

Sashimis de saumon citron et gingembre

9,95 €

Burrata, dried ham on hazelnut sable

Brick de chèvre à la tomate confite

9,95 €

Brick of goat cheese with candied tomatoes

Salade de tomates à la burrata

9,95 €

Tomatoes salad with burrata

LES PLATS

Pluma de cochon, à la mexicaine

24,95 €

Mexican featherd cut of porc

Persillé tigre qui pleure (Angus Ireland)

27,95 €

The marble beef with the secret sauce spiced sauce of the chef

Parmentier de canard

22,95 €

Duck parmentier

Risotto de coquillettes à la truffe et jambon de pays

21,95 €

Truffle risotto of pasta with dried ham

Pavé de saumon, légumes du marché à la crème de citron

19,95 €

Darn of Salmon , vegetables from the market, with lemon cream

Tagliatelles carbonara

16,95 €

Carbonara pasta

Avocado toast, gravlax de saumon et huile d'olive

18,95 €

Salmon gravlax and olive oil

Accompagnements

3,50 €

Frites maison, légumes du marché, pâtes, salade.
Garniture supplémentaire extra sides

Fresh fried, markeds vegetables, season mash, pasta, salad

LES BURGERS



Burger classique 16,95 €

Pain burger, steak haché, cheddar, tomates, oignons, salade, cornichons

Brioche bun, burger pattie, cheddar, tomatoes, onions, salad, pickles

Burger classique XXL 26,95 €

Burger crispy 19,95 €

Pain burger, filet de poulet croustillant, oignons crispy, mayonnaise aux herbes, cheddar

Brioche bun, Crispy chicken, Crispy onions, mayonnaise with herbs, Cheddar

Burger tex-mex 19,95 €

Pain burger, steak haché, oignons rouges, salade, tomates, cornichons, cheddar, barbecue

Burger bun, burger steak, red onions, salad, tomatoes, pickles, cheddar, barbecue

Burger truffe 19,95 €

Pain burger, steak haché, brie fondant, mesclun, champignons sautés à la crème de truffe

Brioche bun, burger pattie, melted brie, mixed leafs, mushrooms, truffle cream

Burger végétal 19,95 €

Pain burger, galette de légumes, guacamole, poivrons, salade, tomates, chèvre, oignons rouges

Burger bun, pattie (mix of grains and potatoes), guacamole, peppers, salad, tomatoes, goat cheese, red onions

Burger montagnard 19,95 €

Pain burger, salade, tomates, steak haché, oignons rouges, morbier

Burger bun, salad tomatoes, chop steak, red onions, morbier

Burger fermier 19,95 €

Pain burger, steak haché, cornichons, camembert, salade, tomates, mayonnaise au thym

Burger bun, chop steak, pickles, camembert, salad, tomatoes, mayonnaise with thyme

Burger nordique 19,95 €

Pain burger, steak de saumon, tomates, salade, oignons confits, guacamole, mayonnaise aux herbes

Burger bun, salmon steak, tomatoes, salad, caramelised onions, guacamole, mayonnaise

LES BAGELS

Bagel le landais 14,95 €

Effiloché de canard, roquette, tomates, oignons, sauce miel et piment d'Espelette, creamcheese

Pulled duck, arugula, tomatoes, onions, honey sauce and espelette pepper, cream cheese

Bagel méditerranéen 14,95 €

Tzatziki, roquette, tomates, saumon fumé, creamcheese

Tzatziki, arugula, tomatoes, smoked salmon, cream cheese

Bagel veggie 14,95 €

Guacamole, poivrons, oignons rouges, roquette, tomates, creamcheese

Guacamole, peppers, red onions, arugula, tomatoes, cream cheese

Bagel chicken 14,95 €

Poulet crispy, parmesan, sauce caesar, jambon de pays, oignons crispy, tomates, roquette

Crispy chicken, parmesan, caesar sauce, dried ham, crispy onions, arugula

LES SALADES

Salade italienne 16,95 €

Salade, tomates, copeaux de parmesan, jambon cru, burrata, crème balsamique, pain grillé, concombre, oignons rouges

Salad, tomatoes, parmesan, raw ham, burrata, balsamic cream, toast, cucumber, red onions

Salade de chèvre 16,95 €

Salade, tomates, concombre, oignons rouges, toast de chèvre, lardons

Salad, tomatoes, cucumbers, red onions, goat cheese toast, bacon

Salade cocotte 16,95 €

Salade, tomates, concombre, oignons rouges, parmesan, poulet crispy, sauce crème de parmesan

Salad, tomatoes, cucumbers, red onions, parmesan, crispy chicken, cream sauce of parmesan

Salade océane 19,95 €

Salade, tomates, concombre, oignons rouges, saumon fumé, hareng mariné, pickles bettrave

Salad, tomatoes, cucumbers, red onions, smoked salmon, marinated herrings, beetroot

LES DESSERTS

**Fondant au chocolat maison
et sa boule de glace vanille
bourbon** 9,95 €

Homemade volcano cake with vanilla ice cream

**Crème brûlée
à la bédicline** 9,95 €

Creme brulee with benedictine

Fromage blanc coulis 6,95 €

**Mille-feuille chocolat
blanc-fruits rouges** 9,95 €

*Mille-feuille with white chocolate
and red fruits*

Café gourmand 9,95 €

Gourmet coffee

Tarte citron meringuée 9,95 €

Lemon meringue tart

**Marquise au chocolat
« glacée »** 9,95 €

Homemade chocolate marquise

Gaufre sucre 3,95 €

Sugar waffle

**Gaufre nutella ou
chocolat ou caramel** 4,95 €

Nutella waffle or chocolate or caramel

Profiteroles 9,95 €

Choux, glace vanille,
chocolat chaud, chantilly

Banana split 9,95 €

Glace vanille, glace fraise, glace chocolat,
banane fruit, chocolat chaud, chantilly

*Vanilla ice cream, strawberry ice cream,
chocolate ice cream, fruit banana ,
hot chocolate, whipped cream*

LES SMOOTHIES

7,65 €

Green Melon 33 cl

Kiwi, mangue, melon jaune, ananas

Coco disco 33 cl

Coco, pêche, banane

Sweet banana 33 cl

Fraise, banane

Pina tropic 33 cl

Papaye, ananas, mangue

Red sunset 33 cl

Fraise, mangue

LES MILK-SHAKES

9,85 €

Nutella 33 cl

Lait, Nutella, glace vanille

Vanille 33 cl

Lait, glace vanille, sirop de vanille

Chocolat 33 cl

Lait, glace chocolat noir, glace vanille

Fraise 33 cl

Lait, glace fraise, glace vanille,
sirop de fraise

Banane 33 cl

Lait, sorbet banane, glace vanille

Caramel 33 cl

Lait, glace caramel, glace vanille,
sirop de caramel

**Tous nos smoothies
sont 100 % fruits**

Cocktails classiques et surprenants

CLASSIQUES

Americano 20 cl

Martini rouge, Noilly Prat, Campari

Ti-punch 8 cl

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

Planteur 33 cl

Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sucre de canne

Piña Colada 33 cl

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron

Margarita 33 cl

Téquila, jus de citron, sucre de canne, Cointreau

Moscow Mule 33 cl

Vodka, ginger beer, citron vert, angostura

Gin Fizz 33 cl

Gin, sucre de canne, jus de citron

Gin Tonic 33 cl

Gin, schweppes tonic, citron vert

Mojito 33 cl

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade
Classique, fruits rouges, coco ou passion

After Sex 33 cl

Vodka, crème de banane, jus d'orange, sirop de grenadine

Tequila Sunrise 33 cl

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

COCKTAIL BIÈRES

La Michelada du Mexique 33 cl

Citron vert, tabasco, sauce Worcestershire, bière blonde

Beer Fizz 33 cl

Gin, jus de citron, bière blonde

Despejito 33 cl

Citron vert, menthe, sucre de canne, Desperados renversée

COCKTAIL SIGNATURE

Le Bossa Nova 33 cl

Cachaca, jus d'ananas, jus de citron, ginger beer, sucre de canne, menthe fraîche

CAIPIRINHAS

10,95 €

La Brésilienne

Cachaca, cassonade, citron vert

La Fécampoise 8 cl

Bénédictine, cassonade, citron vert

La Normande 8 cl

Calvados, cassonade, citron vert

La Caipiroska 8 cl

Vodka, cassonade, citron vert

La Martiniquaise 8 cl

Rhum, cassonade, citron vert
Classique, fruits rouges, coco ou passion

SPRITZ

Le Vénitien 33 cl

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Le Normand 33 cl

Calvados, Aperol, eau pétillante

Le Fécampois 33 cl

Bénédictine, eau pétillante, Prosecco

Le Parisien 33 cl

Fleur de sureau, eau pétillante, Prosecco

L'Italien 33 cl

Limoncello, eau pétillante, Prosecco

Le Martini Spritz 33 cl

Martini bianco ou rosso, eau pétillante, Prosecco

MOCKTAILS

9,85 €

Virgin Caipirinha

Schweppes Tonic, Citron vert, sucre de canne

Virgin Mojito 33 cl

Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, limonade

Virgin Colada 33 cl

Purée de coco, jus d'ananas, jus de citron

Le passion Tropicale 33 cl

Purée de passion, jus de mangue, ginger beer, sirop de cassis

Le Tea Punch 33 cl

Jus d'orange, jus d'ananas, citrons verts, sirop de pêche

Le citron frais(e) 33 cl

Purée de fraise, limonade, menthe fraîche, jus de citron

LE CHAMPAGNE

Sélection du capitaine

La coupe	15 cl	<u>14,25 €</u>
La bouteille	75 cl	<u>84,65 €</u>
Mumm Cordon Rouge	75 cl	<u>109,95 €</u>

LE PROSECCO

Sélection de la patronne

La coupe	15 cl	<u>6,55 €</u>
La bouteille	75 cl	<u>32,95 €</u>

LE CIDRE

Cidre Brut traditionnel
du Vieux Moulin de Valmont

Verre	15 cl	<u>4,60 €</u>
La bouteille	75 cl	<u>18,65 €</u>

LES DIGESTIFS

Calvados, Cognac	5 cl	<u>8,95 €</u>
Armagnac	5 cl	<u>8,95 €</u>
Bénédictine	5 cl	<u>8,95 €</u>
Grand Marnier	5 cl	<u>8,95 €</u>
Limoncello, Cointreau	5 cl	<u>8,95 €</u>
Get 31, Get 27	5 cl	<u>8,95 €</u>
Baileys	5 cl	<u>8,95 €</u>
Crème	5 cl	<u>8,95 €</u>
Cassis, mûre, pêche, framboise		

La carte des vins

LES VINS EXPRESS

Blanc : IGP Pays D'Oc
Chardonnay « Albières »
9,85 € (demi) 5,45 € (quart) 4,35 € (verre)

Rouge : IGP Côtes de Gascogne
« Odes à la Gascogne »
9,60 € (demi) 5,25 € (quart) 4,15 € (verre)

Rosé : IGP Côtes de Gascogne
« Odes à la Gascogne »
9,60 € (demi) 5,25 € (quart) 4,15 € (verre)

LES VINS BLANCS

bouteille	demi	quart	verre
IGP Côtes de Gascogne « BIG-Born In Gascony » HVE	27,45 €	17,55 €	9,85 € 5,25 €

AOP Bourgogne Chablis « La Chablisienne »	38,45 €	25,25 €	14,25 € 8,55 €
---	---------	---------	----------------

DOP Trebbiano d'Abruzzo « Cantina Tollo » (Italie)	35,15 €	24,15 €	13,15 € 7,65 €
---	---------	---------	----------------

AOP Alsace Blanc Pinot Gris « Le pinot de JOH »	32,95 €	24,95 €	12,10 € 6,55 €
--	---------	---------	----------------

IGP Val de Loire Blanc Chardonnay « Le Coquiller »	28,55 €	18,65 €	10,95 € 6,35 €
---	---------	---------	----------------

AOP CJVT Côtes du Rhone Village « Plan de Dieu »	31,85 €	19,75 €	10,95 € 6,55 €
---	---------	---------	----------------

LES VINS ROSÉS

bouteille	demi	quart	verre
IGP Côtes de Gascogne « Corolle Rosé »	24,15 €	16,45 €	8,75 € 4,35 €

AOP Côtes de Provence « Amaryllis rosé »	29,65 €	19,75 €	12,10 € 6,55 €
--	---------	---------	----------------

AOC Saint Mont « Rosé d'enfer » HVE	27,45 €	17,55 €	9,85 € 5,45 €
-------------------------------------	---------	---------	---------------

LES VINS ROUGES

bouteille	demi	quart	verre
DOP Montepulciano d'Abruzzo « Cantina Tollo » (Italie)	27,45 €	17,55 €	9,85 € 5,45 €

AOP Loire Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux »	35,15 €	24,15 €	13,15 € 7,65 €
---	---------	---------	----------------

AOP Saint Mont « Le Faite » Plaimont	49,45 €	32,95 €	17,55 € 9,85 €
--------------------------------------	---------	---------	----------------

Vin du monde : « Los Quintaos Carme » (Chili)	29,65 €	19,75 €	12,10 € 6,35 €
---	---------	---------	----------------

Vin du monde : Malbec « La Consulta » (Argentine)	32,95 €	21,95 €	13,15 € 6,55 €
--	---------	---------	----------------

AOP CJVT Côtes du Rhone Village « Plan de Dieu »	27,45 €	17,55 €	9,25 € 5,45 €
---	---------	---------	---------------

AOC Lussac Saint Emilion Château « La Rose Perruchon »	40,65 €	27,45 €	15,35 € 7,65 €
---	---------	---------	----------------

Boissons & apéritifs

BOISSONS FRAÎCHES

Soda 33 cl 3,95 €

Coca, Coca 0, Perrier, Schweppes agrum, tonic, Fuzetea, Orangina, Oasis

Jus de fruits 6 cl 3,95 €

Orange, ananas, pomme, multi, abricot, pamplemousse, tomate

Sirops à l'eau 25 cl 2,95 €

Grenadine, fraise, menthe, pêche, cassis, framboise, citron, cerise...

Diabolos 25 cl 3,95 €

Mêmes parfums que les sirops

Limonade 25 cl 3,95 €

Jus de fruits pressés 25 cl 5,45 €

Orange ou citron

EAUX

Vittel 25 cl 3,45 €

Vittel 50 cl 4,35 €

Vittel 1 L 6,45 €

San Pellegrino 50 cl 4,35 €

San Pellegrino 1 L 6,45 €

BOISSONS CHAUDES

Café, déca 6 cl 1,90 €

Café allongé 12 cl 1,90 €

DB Café

DB Déca 10 cl 3,65 €

Café crème

Déca crème 12 cl 2,30 €

Grand café

Déca crème 14 cl 3,95 €

Chocolat chaud 17 cl 4,30 €

Cappucino 17 cl 4,30 €

Chocolat

viennois 17 cl 5,40 €

Thés, infusions 20 cl 4,30 €

Gamme Dammann (voir ci-contre)

BIÈRES PRESSIONS

12,5 cl 25 cl 33 cl 50 cl

Pils

3,25 € 4,35 € 5,80 € 7,45 €

Bière d'Abbaye

3,90 € 5,25 € 6,55 € 8,75 €

Chouffe

4,35 € 5,45 € 6,90 € 9,65 €

Bière de saison

3,90 € 5,00 € 6,25 € 8,75 €

Monaco

4,35 € 6,55 € 7,65 €

Bières sirop

4,35 € 5,80 € 7,45 €

Panaché

4,35 € 5,80 € 7,45 €

Picon bière

5,45 € 7,65 € 9,85 €

BIÈRES BOUTEILLES

Tripel Karmeliet 33 cl 7,55 €

Kriek Mort Subite 33 cl 7,55 €

Desperados 25 cl 7,55 €

1664 Blanche 25 cl 7,55 €

Pelforth Brune 33 cl 7,55 €

Heineken 0 25 cl 5,45 €

MIN Normandie 33 cl 7,55 €
bio IPA

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15 cl 5,45 €

Kir normand 15 cl 5,45 €

Cassis, mûre, pêche, framboise

Ricard, Pastis 4 cl 5,45 €

Perroquet, tomate, moresque

Martini 5 cl 5,45 €

blanc rouge, rosé

Suze, muscat, pommeau, porto 4 cl 5,45 €

Campari

Noilly prat 5 cl 5,45 €

Clan Campbell

Ballantines 5 cl 7,65 €

Chivas

Ardbeg 5 cl 8,75 €

Havana Club

3 rivières 7,65 €

Diplomatico 5 cl 8,75 €

Gordons 5 cl 7,65 €

Camino 5 cl 7,65 €

Absolut 5 cl 7,65 €

THÉS DAMMANN

Thés verts

- Menthe
- Bali (litchi, pamplemousse, pêche, rose, jasmin),
- Jasmin,
- Sencha
- Gunpowder
- Miss Dammann (gingembre, fruits de la passion, citron)
- Nuit à Versailles (kiwi, bergamote, fleur d'oranger)
- Jaune lemon (citron, gingembre)

Thés noirs

- Earl grey
- Darjeeling
- Breakfast
- 4 fruits rouges
- Jardin bleu (rhubarbe, fraise)
- Chai (gingembre, cannelle, cardamome, baie rose, girofle)
- Coquelicot gourmand (framboise, cerise, violette, vanille, amande, biscuit)
- Caramel

Thés blancs

- Bella blanca (amande, bergamote, mangue)

- Passion de fleurs (rose, abricot, fruit de la passion)

Rooibos

- Carrot Cake,
- Citron vanille,
- Oriental (passion, pêche, fraise des bois)

Infusions

- Camomille
- Verveine
- Verveine menthe poivrée
- Fidji (citron, citronnelle, gingembre)