



**THE
PEOPLE
CAEN**

NOS ANTIPASTI *À partager*



FRITES MAISON*

*Sauce au choix.

6

CERIGNOLA 200G

Olives vertes des pouilles.

6

ARANCINI FONDANTS X5

Boulettes de risotto au gorgonzola, crème de Nduja (charcuterie de porc pimentée). 

- Existe en option végétal - crème de pecorino. 

10

TENDERS DE POULET CROUSTILLANTS

*Sauce au choix.

12

GARLIC BREAD

Tranche de pain gratiné au beurre d'ail, cheddar et ail confit.
De quoi se réconforter !

10

LA PLANCHE CHEESY

Sélection de fromage français et italiens affinés à partager.

11

LA PLANCHE ITALIENNE

Charcuterie à partager.

11

LA PECORINE TRUFFE WORLD SERIES (80G)

Pecorino, focaccia, miel.

9,5

TATAKI DE BŒUF (100G)

Slices de bœuf (100g) snackées et marinées,
sauce sésame/soja/gingembre.

14

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR

Un peu de Normandie mixé à l'Italie !

Camembert rôti au four servi avec une réduction de cidre et une foccacia faite avec amour !

13

HOUMOUS CITRONNÉ

Houmous aux deux citrons vert et jaune servi avec des chips de pain.

7

STRACCIATELLA CRÉMEUSE

Cœur de la burrata, huile d'olive et poivre.

8

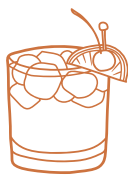
NOS SAUCES AU CHOIX :

Camembert, mayonnaise cajun, BBQ, ketchup
Supplément +1€

Contient des sulfites et autres allergènes.
*Tous les prix sont indiqués en €. *Prix nets. Taxes et service compris.

NOTRE CUISINE EST OUVERTE DU LUNDI AU DIMANCHE JUSQU'À 22H
SAUF LE DIMANCHE MIDI PARCE-QUE C'EST BRUNCH !

ORIGINAL COCKTAILS



APPLE
MARGARITA

Frais et punchy

9

Téquila Olmeca, triple sec,
purée de pomme granny,
citron vert.



FRAMBUESA
SOUR

Velouté et acidulé

9

Pisco demonio, purée de
framboises, blanc d'oeuf,
citron vert.



AMORE
ROSA

Floral et doux

10

Vodka Wyborowa, Martini
blanc, St- Germain, sirop
de rose.



PERFECT
MATCH

Onctueux et exotique

10

Whisky Bourbon, jus de cranberry,
jus de goyave,
citron vert, angostura.



LE COCKTAIL
DU MOMENT

Un cocktail qui change
régulièrement aux
envies de ton barman !

CLASSIC COCKTAILS

SPRITZ APÉROL - 20 CL

Existe en option Normande avec du Pommeau +1€.

8

SPRITZ ST-GERMAIN - 20 CL

St-Germain, prosecco, perrier, orange, citron.

12

MOSCOW MULE - 20 CL

Vodka Wyborowa, citron vert, angostura, ginger beer.
Existe en version Normande avec du Calvados !

9

CUBA LIBRE - 22 CL

Rhum havana spiced OU Sailor Jerry, angostura, citron vert, coca-cola.

8

CAÏPIRINHA CLASSIC - 9 CL

Cachaça, citron vert, sirop de canne.

+1€ SUPP PURÉE DE FRUITS

8

NEGRONI - 8 CL

Gin, Campari, Vermouth rouge, orange, eau gazeuse.

9

GIN TONIC - 20 CL

GIN DE VOTRE CHOIX : Gamme Hendrick's, MALFY,
C'est nous, June et French Tonic

9.5

ESPRESSO MARTINI

Vodka Wyborowa, liqueur de café, espresso.

9

Une autre demande ?

Un serveur sera ravi d'y répondre !

Contient des sulfites et autres allergènes.

*Tous les prix sont indiqués en €. *Prix nets. Taxes et service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SANS ALCOOL



SPRITZ SANS
ALCOOL
- 20 CL

7.5

Spritz NECENSE,
eau gazeuse
orange et citron.



LE SWEET COCO

Succulent et tropical

7.5

Purée de coco, jus de goyave,
sirop de vanille,
citron vert, coco râpée



GIN TONIC
BEEFEATER 0%

7.5

Gin sans alcool aromatisé,
tonic



LE GRANY

Épicé et surprenant

8

Purée de pomme Grany,
ginger beer,
basilic frais, citron vert.



LE MOCKTAIL
DU MOMENT

8

Une envie particulière ?



NOS SOFTS

SIROP À L'EAU - 25 CL
LIMONADE - 25 CL
VERRE DE JUS DE FRUIT - 20 CL
Orange, ananas, fraise ou pomme.
EAU PLATE PLANCOET 50CL
EAU GAZEUSE 50 CL / 75 CL
DIABOLO - 25 CL
COCA COLA/COCA 0 - 33 CL
GINGER BEER - 25 CL
THE PEOPLE ICE TEA - 30 CL
TONIC NECENSE - 25 CL
(SODA NATUREL)
CITRONNADE D'ÉTÉ
SUPPLÉMENT SIROP MONIN
Grenadine/menthe/citron/ fraise/
pêche/violette.

2.8

3

3.2

3.5

3.5/ 5

3.5

3.8

3.8

4

4

4

0.50



BIÈRES SANS ALCOOL
FRANÇAISES

BEACH BUM - AMBREE - 0.4% **6**
BEACH BUM - BLANCHE - 0.4% **6**
BEACH BUM - IPA - 0.4% **6**
JADE - BLONDE SANS ALCOOL
(25CL) - 0.0% **6**
CIDRE SASSY SANS ALCOOL 0.0% **6**



NOS
BOISSONS LOCALES

33CL

LOU KOMBUCHA **6**
Thé pétillant naturel et bio.
SCHORLE LES FILLES DE L'OUEST **5.8**
Jus de fruit bio et eau finement pétillante !

nécense

SODA BIO ET NATUREL, RÉALISÉ SUR PLACE :
TONIC : Gentiane, BAIES DE GENÉVRIER, Écorce d'ORANGE

Contient des sulfites et autres allergènes.

*Tous les prix sont indiqués en €. *Prix nets. Taxes et service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ	1.8
DOUBLE EXPRESSO	3.4
CAFÉ CRÈME	3.5
CAPPUCCINO	4
CHOCOLAT CHAUD	3.8
CHOCOLAT VIENNOIS	4.5
CAFÉ VIENNOIS	4
THÉ / INFUSION*	3.8

PAR OÙ COMMENCER OU
FINIR...

POUR L'APÉRO

RICARD	3/2cl
MARTINI BLANC OU ROUGE	5.5/6cl
MARTINI BLANC OU ROUGE  <i>Sans alcool</i>	4.8/6cl
SUZE TONIC	7/25cl
LA VIVANE 0% Apéritif floral	5/6cl

POUR TERMINER EN
DOUCEUR..

SPIRITUEUX 2CL/5€ - 4 CL / 9€

SECHA DA SILVA - RHUM CACAO
BUMBU - RHUM VANILLÉ
COGNAC REMI MARTIN VSOP
GLENLIVET RESERVE - WHISKY SEC
MONKEY SHOULDER - WHISKY SEC OU TOURBÉ
THE DEACON - WHISKY TOURBÉ
MENTHE PASTILLE / GET 31 OU 27 - LIQUEURS MENTHOLÉES
BAILEYS - LIQUEUR DE WHISKY
SKREWBALL - WHISKY AU BEURRE DE CACAHUÈTE

Contient des sulfites et autres allergènes.

*Tous les prix sont indiqués en €. *Prix nets. Taxes et service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOS BIÈRES & VINS



BIÈRES PRESSION

	25cl/50cl
THE PEOPLE PILS (BLONDE) 5.2°	3.5/6
PALM (AMBRÉE) 5.2°	3.8/7.5
PORETTI (BLONDE) 5.5°	4/7.8
LA MORDUE HARD CIDER 6°	4/7.8
STEENBRUGGE (BLANCHE) 4.8°	3.8/7.5
UILTJE (IPA) 5.8°	4.5/8.5
LA BIÈRE DU MOMENT	5/9.5
CHERRY 8.6 (ROUGE) 6.8°	4.8/9
UILITE JUICY LUCY - (NEIPA) 5°5 :	4.8/9
PAIX DIEU (TRIPLE) 10°	6/11
PICON 3 CL / 6 CL	1/2



BIÈRES D'ICI ET D'AILLEURS

	33cl
CHOUFFE (BLONDE BELGE) 8°	6.5
O HARAS (STOUT IRLANDAISE) 4.3°	6.5



BIÈRES LOCALES

	33cl
BRASSERIE LES DEUX AMANTS <i>MADE IN NORMANDIE</i>	6
MIREILLE - ROUGE 5°3	
BORIS - SOUR IPA 5°	
REGIS - PALE ALE 6°	



NOS CHAMPAGNES

	75cl
CHAMPAGNE MAISON BRETON BRUT Blanc-de-noirs.	65
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE BRUT Blanc-de-noirs.	90



VINS AU VERRE

VINS ROUGE : **12cl**

DOMAINE VILALLIN IGP Coteaux du cher & de l'Arnon - pinot noir	5.8
LÉGER ET FRUITÉ LES VIGNERONS DU CASTELAS AOC Côtes-du-Rhône rouge - syrah, grenache rouge, mourvèdre	5.5
CHARPENTÉ	

VINS BLANC : **5.5**

DOMAINE DE LA GRANGE AOC Cheverny blanc - sauvignon et chardonnay	5.5
SEC ET FRUITÉ DOMAINE SAINT BENEZET AOC Costières de Nîmesî - grenache blanc, viognier et rolle	5.5
SEC DOMAINE MAUBERT Côtes-de-Gascogne_gros et petit manseng, colombarde	5
MOELLEUX	

<u>VIN ROSÉ</u> 5
CHÂTEAU DE BEUMEL Villa des sables - IGP MAURES Grenache, cinsault, carignan.
SEC ET FRUITÉ



VINS PÉTILLANTS

	12cl	75cl
LAMBRUSCO DONNA LORENZA ROSÉ		18
LAMBRUSCO DONNA LORENZA ROUGE		19
DOC PROSECCO BIO	6	29
L'ARJOLLE - PÉTILLANT	6	29
SANS ALCOOL		

Contient des sulfites et autres allergènes.

*Tous les prix sont indiqués en €. *Prix nets. Taxes et service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Lundi au Vendredi

Uniquement le midi

— MENU DU JOUR —

*Voir ardoise

13.5€

Plat du jour

16.5€

Entrée + Plat Ou Dessert + Plat

18.5€

Entrée + Plat + Dessert

— MENU EXPRESS —

16€

Une pizza
traditionnelle 

Ou

Le plat du jour

+

—

Cookie 

Ou

Madeleine

+

—

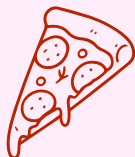
Un café

Ou


Un thé


*Tous les prix sont indiqués en €.



NOS PIZZAS




PIZZAS TRADITIONNELLES


MARGHERITA  10
Base sauce tomate San Marzano, basilic, parmesan, mozzarella fior di latte, huile d'olive.


REGINA  14
Base sauce tomate San Marzano, parmesan, jambon cuit, champignons, mozzarella fior di latte, persil, huile d'olive.


 **LA BELLA VEGGIE**  14
Base provola fumée, tomates rôties, courgettes, aubergines, sauce poivron rouge, basilic, huile d'olive.

DIAVOLA  15
Base sauce tomate San Marzano, spianata piquante, parmesan, mozzarella fior di latte, olives noires, basilic, huile d'olive.



PIZZAS SIGNATURES


QUATRO FROMAGGI  16
Base ricotta, taleggio, gorgonzola, parmesan, provola fumée, persil, noix, miel.

LA DOLCE VITA  16
Base crème de courgette, taleggio, mozzarella fior di latte, pancetta, oignons frits, basilic, huile d'olive.

ALPINA  17
Base mozzarella fior di latte, pommes de terre grenailles, raclette, saucisse italienne au fenouil, persil, confit d'oignons, huile d'olive.

MORTAZZA  19
Base crème de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, pistaches, burrata, basilic, huile d'olive.

 **TRUFFE BLANCHE**  20
Base crème à la truffe blanche, pleurotes sautées au beurre, provola fumée, stracciatella, persil, huile d'olive.

THE PEOPLE  20
Base sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, jambon de Parme 24 mois, tomates rôties, basilic, huile d'olive.

LA PIZZA DU MOIS Voir page *Pizza du mois*.

SUPPLÉMENTS À LA DEMANDE : de 2€ à 4€ selon produit.

OPTION VÉGAN DISPO À LA DEMANDE ! Pizza végé 

Toutes nos charcuteries sont tranchées avec soin par nos équipes.*

*Tous les prix sont indiqués en €.


A TAVOLA !



NOS PLATS

LA CARBONARA


Pâtes rigatoni, guanciale (charcuterie italienne de porc), jaune d'oeuf, pecorino, poivre noir.

Existe en version truffée ! +2€ 

14

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Servi avec des copeaux de parmesan et une huile persillée.

Existe avec une option de pancetta croustillante +2€ 

14

RISOTTO ULTRA CRÉMEUX

Risotto crémeux au parmesan, straciatella, huile persillée oignons frits.

Existe avec une option pancetta croustillante +2€ 

16

SALADE CESAR

Filets de poulet rôtis, salade, parmesan, oignons rouge frais, tomates cerises, œuf dur, chips de pain, sauce césar maison.

17

FAUX FILET GRILLÉ ET SAUCE CAMEMBERT

Pièce de faux filet (180g - bœuf), frites maison, sauce camembert.

19



NOS DESSERTS

LE TIRAMISU

8

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

8

Tarte sablée, crémeux citron basilic, meringue.

MI-CUIT AU CHOCOLAT

8

Mousse caramel beurre salé.

CHEESECAKE

8

Base de feuillantine pralinée, vanille, coulis caramel et noisettes concassées.

ASSIETTE DE FROMAGES/SALADE

8

LES PETITS +

SALADE VERTE 3.5

FOCACCIA MAISON  4

SAUCE MAISON  1

• Camembert, mayonnaise cajun, BBQ, ketchup   

MENU BAMBINO

12.5

SIROP À L'EAU

+

PASTA À LA TOMATE

Ou

TENDERS DE POULET ET FRITES MAISON

Ou

PIZZA BAMBINO MARGHERITA AVEC JAMBON BLANC

+

COOKIE MAISON

Ou








UNE BOULE DE GLACE

*Tous les prix sont indiqués en €, prix ttc, service compris.

CARTE DES VINS



LES BLANCS

- CHAPEAU MELON - 11.5°**   25.5
Vin de France blanc - Melon de Bourgogne et Sauvignon
Un vin blanc sec et fruité, arômes sur les agrumes et floraux.
- OPULENCE - CHARDONNAY 13°**   26
Un vin blanc sec et tendu réalisé dans le Languedoc-Roussillon.
Arômes floraux, une vivacité qui reste minérale en fin de bouche.
- DOMAINE MAUBERT 11.5°**  25
IGP Côtes-de-Gascogne - vin moelleux - Gros manseng, petit manseng et Colombard.
Un vin blanc moelleux gourmand et fruité du Sud Ouest.
Arômes de fruits exotiques et d'agrumes, des notes harmonieuses et onctueuses.
- SOIF ART BLANC - 11.5°**   25
IGP Côtes-du-Tarn blanc - Soif Art - Muscadelle/Loin de l'œil/Sauvignon
Un vin blanc sec et fruité aux notes d'agrumes et fruits jaunes.
Gourmand et vif à la fois, il est le bon entre-deux entre la fraîcheur et la douceur.

LES ROSÉS

- DOMAINE DE BEAUMEL - 11.5°**   25
IGP du Var - Villa des Sables -Cinsault/Grenache et Caladoc
Un vin rosé sec et fruité venant de Provence.
Arômes de fruits rouges et fruités, un vin rafraîchissant et léger !

LES ROUGES

- OSMOSE - PINOT NOIR - 12.5°**   25
Un vin rouge léger et fruité provenant de la région Languedoc-Roussillon.
Arômes de fruits rouges mûrs, une belle rondeur en bouche !
- CHÂTEAU LES VIGNALS - OLIVIER JEAN 14°**   26
IGP Côtes-du-Tarn rouge - Soif Art - Merlot/Duras/Syrah
Un vin rouge équilibré, avec de la matière en bouche et de la souplesse.
Arômes intenses de fruits rouges mûrs et une finale légèrement épicée.
- CHÂTEAU LES PALAIS - LES 6 PETITS GARS - 13°**   30
AOC Corbières - Carignan, Grenache et Syrah.
Un vin rouge gourmand et solaire ! Arômes de fruits noirs, de légers tanins fins et souples le rendent élégant !

Pour toute autre demande, demandez à un serveur.

Bio  *Prix nets. Taxes et service compris. Contient des sulfites et autres allergènes. 

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.