



## BAR Les Embruns



capital santé

Prolongez vos instants de détente dans une ambiance chaleureuse et contemporaine. Laissez-vous guider par nos barmans qui vous conseilleront sur nos compositions **Bien-être**, bouquet de saveurs, concentré de propriétés vitalisantes et détoxifiantes qui serviront votre capital santé avec gourmandise.

## Les cocktails

### Nos créations Long Drink (de 9 à 14cl)

**Spritz Maison ou Apérol** 14,00€  
Martini bitter, Prosecco et orange, Perrier.

**Pink «Normandy»** 10,00€  
Cidre rosé, crème de pamplemousse et clémentines fraîches.

**Americano Maison** 15,00€  
Gin Bombay Sapphire, Martini rouge Rubino, Martini Bitter, Martini extra dry, Campari.

### Nos créations Short Drink (de 9 à 14cl)

**Whisky ou Amaretto Sour** 14,00€  
Bourbon ou Amaretto, citron jaune, sucre de canne, sirop d'érable, blanc d'œuf de la Ferme des GonneGir'ls.

**Lemon Blue** 14,00€  
Vodka Grey Goose, citron Jaune, Curaçao bleu, Schweppes Agrume.

**Margarita passion** 14,00€  
Tequila Olmeca, fruits de la passion frais, Cointreau et citron vert.

**Bramble Tonic** 14,00€  
Gin Bombay Bramble (infusé framboise et cassis), liqueur St-Germain, Schweppes Tonic et citron vert.

### Nos spécialités Mojito (18cl)

**Mojito «Havana»** 13,00€  
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura bitter, Perrier.

**Mojito «Bacardí añejo cuatro»** 15,00€  
Rhum Bacardí añejo cuatro 4 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura bitter, Perrier.

**Mojito «Sureau Saint-Germain»** 15,00€  
Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, cassonade, liqueur Saint Germain.

**Mojito «Ananas-Ginger»** 15,00€  
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, jus d'ananas, citron vert et gingembre.

**Mojito «Passion-Agrum'»** 15,00€  
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, fruits de la passion, pamplemousse, schweppes agrum'.

**Mojito «Normand»** 16,00€  
Calvados, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Pommeau et cidre **BIO**.

**Mojito Royal «Passion»** 18,00€  
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Champagne, fruits de la passion frais.

### Nos classiques

Pour vos cocktails classiques

Cosmopolitan, Margarita, Caipirinha, Pina colada, Bloody Mary, Ti Punch... ou vos envies du moment.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe de barmans.

### Nos créations du jour

Retrouvez au bar toutes nos créations du jour avec et sans alcool, chaudes ou glacées.



## capital santé

Mariage tonique  
de concentrés détox  
qui vous apporte la richesse  
des antioxydants associés  
aux propriétés phytodrainantes  
afin d'optimiser  
votre capital santé.

## Les cocktails

**Nos créations bien-être** (35cl) 12,50€

### **Mandarine**, pomme de Normandie et cannelle

La mandarine renferme des caroténoïdes riches en vitamines A, E (bénéfique pour la peau) et C qui stimule le système immunitaire. Un fruit antioxydant par excellence. Associé au jus de pommes Bio de la Ferme de Roncheville et à la cannelle, pour un délicieux cocktail hivernal.

### **Carotte**, pomme et citron

Coup de boost végétal assuré avec ce cocktail. Des jus chargés en antioxydants, en vitamines et en nutriments pour purifier votre organisme. Un juste équilibre entre gourmandise et bien-être, à consommer à toute heure. Un MAX de bêta-carotène pour un effet bonne mine assuré.

**Cocktail sans alcool du jour**  
**10,00€**

Laissez-vous séduire  
au gré des saisons...

## Les Champagnes AOC

### Les coupes (12cl)

Blin brut	15,00€
Moët et Chandon brut Impérial	16,00€
Blin rosé brut	17,00€
Esterlin blanc de blanc brut	18,00€

### Les bouteilles (75 cl)

Blin brut	75,00€
Moët et Chandon brut Impérial	85,00€
Esterlin blanc de blanc brut	89,00€
Veuve Clicquot brut	107,00€
Cuvée «Amour» de Deutz blanc de blanc	2011 199,00€
Veuve Clicquot rosé brut	134,00€
Cuvée «Amour» de Deutz rosé	2009 252,00€
Dom Pérignon Vintage	2010 249,00€

## Les apéritifs

### Les Kirs (12cl)

Kir vin blanc	8,00€
Kir normand	7,00€
Kir royal	14,00€
Kir royal Saint-Germain	15,00€
<b>Au choix :</b> cassis impérial, mûre, pêche de vigne, fraise des bois, violette, framboise, pamplemousse	

### Les vins de liqueur (6 cl)

Porto blanc Sandeman	7,00€
Porto rouge Sandeman	7,00€

### Les vermouths (6 cl)

Martini blanc «Bianco»	7,00€
Martini rosé «Rosato»	7,00€
Martini rouge «Rosso»	7,00€

### Les bitters / gentianes (6 cl)

Campari, Martini bitter	8,00€
Suze	6,00€

### Les anisés (4cl)

Pastis 51	8,00€
Ricard	8,00€

### Pommeau de Normandie 8,00€

### AOC (6 cl)

**Pour accompagner  
vos apéritifs,**

demandez à notre barman  
nos offres.

Sélection de produits de régions  
préparés par notre Chef.  
*(de 12h à 22h)*

## Les bières

<b>Pression</b>	25 cl	50 cl
Heinekein	5,00 €	9,00 €
Monaco, Twist	5,50 €	10,00 €
Picon bière	8,00 €	12,00 €

### **Bouteilles** (33cl)

Leffe blonde	7,50 €
Heineken 0,0° ( <i>sans alcool</i> )	4,50 €

### **Bières BIO de Normandie**

#### «**Bel Orge**» (33cl)

Golden Ale – Blonde	7,50 €
Copper Ale – Ambrée	7,50 €
Norweiss – Blanche	7,50 €

## Les cidres de Normandie

### **Les bolées** (25cl)

½ sec <b>BIO</b> de Roncheville	7,00 €
Brut <b>BIO</b> de Roncheville	7,00 €
Rosé de Cabourg	8,00 €

### **Les bouteilles** (75cl)

½ sec <b>BIO</b> de Roncheville	20,00 €
Brut <b>BIO</b> de Roncheville	20,00 €
Rosé de Cabourg	20,00 €

## Les boissons sans alcool

### **Les jus pressés** (25cl) 9,00 €

Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse

### **Les jus de fruits et nectars**

#### «**Millat**» (33cl) 7,50 €

**Jus** : tomate jaune, ananas du Costa Rica

**Nectars** : mangue de Colombie, abricot d'Ardèche, fruit de la passion, fraise du Pays lyonnais, pêche, poire d'automne, myrtille

### **Jus de pommes BIO de Normandie** (25cl)

«Verger de Roncheville» 7,00 €

### **Les eaux minérales**

Vittel	25 cl : 3,00 € / 50 cl : 5,50 € / 11 : 7,50 €
Perrier	33 cl : 4,90 €
San Pellegrino	50 cl : 5,50 € / 11 : 7,50 €
Châteldon	75 cl : 8,90 €

### **Les sodas**

Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cl)	4,90 €
Sprite (33 cl)	4,90 €
Schweppes Indian Tonic ou Agrum' (25 cl)	4,90 €
Orangina (25 cl)	4,90 €
Lipton Ice Tea pêche (20 cl)	4,90 €
San Pellegrino bitter (10 cl)	3,80 €
<b>Supplément sirop</b> (2 cl)	<b>0,50 €</b>

## Les rhums (4cl)

- Rhum Agricole Trois Rivières 55°** 9€  
FRANCE/MARTINIQUE. La «French Touch» au cœur des Caraïbes.
- Cachaça Leblon «Brésil»** 10€  
Rhum brésilien réalisé 100% à base de canne à sucre naturelle et vieilli en fût utilisé pour la production de cognac qui développe ces arômes si particuliers.
- Havana club 7 ans – CUBA** 13€  
Ce rhum cubain détient un bouquet d'une grande délicatesse. Ce rhum est exceptionnellement riche et complexe, marqué par les notes de cacao, vanille, cèdre, tabac doux et fruits tropicaux.
- Pacto Navio – CUBA** 15€  
A pour particularité un finish en fût de sauternes, rond associant des notes de crème, cannelle, d'épices et d'agrumes.
- Bacoo 11 ans – RÉPUBLIQUE DOMINICAINE** 15€  
Produit avec du pur jus de canne à sucre, il vous procure des arômes et saveurs de caramel au chocolat ainsi que de vanille et de miel.
- Zacapa Solera 23 – GUATEMALA** 16€  
Assemblage de rhums de profils et d'âges différents. Sensation de miel, de caramel, de chêne épicé et de saveurs de fruits secs.
- Zacapa XO «Grand reserva» – GUATEMALA** 19€  
Rhum très haut de gamme obtenu à partir d'un mélange de divers rhums de 6 à 25 ans d'âge. Notes de vanille, de miel et de fruits secs au nez, de la vanille et du chocolat noir en bouche.
- Santa Teresa 1796 – VENEZUELA** 16€  
Assemblage d'eaux-de-vie allant jusqu'à 35 ans d'âge marqué par les notes de banane, de toffee, de tabac, de miel et de noix.

## Les whiskys (4cl)

- Ballantine's – ÉCOSSE** 8€  
Équilibré, malté et végétal avec une légère présence de tourbe.
- Four Roses – BOURBON/KENTUCKY** 8,50€  
Équilibré et sophistiqué, alliant douceur du maïs avec la réglisse, la vanille et le tilleul
- Jack Daniel's – ÉTATS-UNIS/PORTO RICO** 9,50€  
Arôme moelleux aux notes de vanille et noix.
- Bushmills «Black Bush» – IRLANDE** 11€  
Agé de 7 à 9 ans, vieilli en fûts de chêne espagnol ayant contenu du Xérès Oloroso.
- Craigellachie 13 ans – ÉCOSSE/SPEYSIDE** 12€  
Vif et subtil avec de jolies notes médicinales et florales
- Cragganmore 12 ans – ÉCOSSE/SPEYSIDE** 13€  
L'un des Classic Malts les plus complexes du Speyside.
- Dewar's 12 ans – ÉCOSSE/HIGHLANDS** 15€  
Puissant et fruité aux notes de miel, amande et caramel au lait épicés.
- Oban 14 ans – ÉCOSSE/HIGHLANDS** 15€  
Possède un caractère unique, fait de malt, d'iode, de sel, de fruits et de feu de bois.
- Lagavulin 16 ans – ÉCOSSE/ISLAY** 16€  
Très tourbé et iodé, marqué par des notes finement boisées.

## Les gins (4cl)

- Le gin «Normand» Christian Drouin** 13€  
Distillé à partir pomme à cidre de Normandie, genièvre, gingembre, vanille, citron, cardamome cannelle rose et amande.
- Bombay Bramble** 11€  
Infusé framboise et mûre

- Bombay Sapphire** 12€  
Angleterre «Hampshire». Gin fin et élégant élaboré à partir d'une dizaine de plantes dont le genièvre, la coriandre, les amandes, le citron, l'angélique et la réglisse.
- Plymouth** 15€  
Produit encore selon la recette originelle de 1793. Le seul gin anglais à bénéficier d'une IGP. Gin officiel de la «Royal Navy».

Prix nets – Service compris

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

## Les téquilas (4cl)

**Patron Reposado « Mexique »** 14€  
Entièrement élaborée à la main et uniquement à base d'agave bleue puis vieillie deux mois en fût de Bourbon.

**Olmecca** 12€  
La tequila Olmecca demeure une boisson typiquement mexicaine.

## Les vodkas (4cl)

**Eristoff** 9€  
Élaborée à partir de purs grains, distillée trois fois et filtrée au charbon pour une pureté absolue.

**Grey Goose « Original » France** 13€  
Élaborée à partir de blé Français, distillée en cinq étapes à Cognac, additionnée d'eau de source naturelle de Gensac.

**Grey Goose « Melon » France** 15€  
Vodka aromatisée aux essences de melon de Cavaillon généreuse et subtil au nez.

## Les digestifs (4cl)

**Les eaux de vie blanches** 9€  
Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle

**Les liqueurs / crèmes** 9€  
Dream Cream Calvados de **Normandie**  
Amaretto, Marie Brizzard,  
Malibu Coco, Get 27, Get 31,  
Cointreau, Grand Marnier, Bailey's

## Les Calvados de **Normandie** AOC (4cl)

**Château du Breuil 8 ans** 10€  
**« Verger de Roncheville » BIO** 12€  
**Château du Breuil 15 ans** 15€  
**Château du Breuil « Réserve des étoiles »** 18€  
Assemblage de 15 à 30 ans  
**Adrien Camut 18 ans** 18€  
**Domaine Dupont 30 ans** 24€

## Les Cognacs AOC (4cl)

**Bernard Boutinet** 12€  
**Martell VSOP** 12€  
**Hennessy VS** 15€  
**Hennessy XO** 29€

## Les Armagnacs AOC Bas-Armagnac (4cl)

**Château de Laubade VSOP 6-12 ans** 15€  
**Château de Laubade Intemporel 12-20 ans** 19€

## Nos vins au verre

	12 cl
<b>Rosés AOC</b>	
Saumur pétillant « <i>M de Monguéret</i> »	9€
Côtes de Provence « <i>Whispering Angel</i> »	9,50€
<b>Blancs AOC</b>	
Menetou-Salon – « <i>Cuvée des bénédictins</i> »	9€
Graves – <i>Château Pouyanne</i>	9,50€
Petit Chablis – <i>Domaine Geoffroy</i>	9,50€
Coteaux du Layon – <i>Château Montguéret</i>	9,50€
Gewurztraminer – « <i>Les Sorcières</i> » <i>Dopff Irion</i>	10€
<b>Rouges AOC</b>	
Saumur Champigny <b>BIO</b> « <i>Les sables</i> » <i>Château de Chaintres</i>	9€
Côte du Rhône – <i>Château d'Aquéria</i>	9€
Saint Amour – <i>Domaine de la Pirolette</i>	9€
Montagne Saint-Émilion <i>Château Treytins</i>	9,50€

## Nos vins rosés AOC

	75 cl	150 cl
<b>Vallée du Rhône</b>		
Tavel – <i>Château d'Aquéria</i> 2021	40€	
<b>Provence</b>		
Côtes de Provence 2021 « <i>Whispering Angel</i> »	46€	84€
Côtes de Provence <b>BIO</b> 2021 <i>Château des Sarrins</i>	42€	
<b>Vallée de la Loire</b>	50 cl	
Chinon fillette (50 cl) 2021 <i>Pascal et Alain Lorieux</i>	32€	

## Nos vins blancs AOC

	37,5 cl	75 cl	150 cl
<b>Vallée de la Loire</b>			
Menetou-Salon 2020 « <i>Cuvée des bénédictins</i> »		39€	
Sancerre – <i>Château Sancerre</i> 2021		58€	
Pouilly-Fumé 2020 « <i>Ladoucette</i> » de <i>Ladoucette</i>	29€	53€	99€
Coteaux du Layon 2021 « <i>Cuvée Petit St-Louis</i> » – <i>Château Montguéret</i>		39€	
<b>Bourgogne</b>			
Monthélie « <i>Sous le Cellier</i> » <b>BIO</b> 2018 <i>Clos du Moulin aux Moines</i>		59€	
Corton Charlemagne 2017 <i>Domaine Chapuis</i>		132€	
Chablis 2021/2020 « <i>Grand Regnard</i> »	38€	65€	110€
Nuits-Saint-Georges 2020 « <i>Les Argillats</i> » – <i>Philippe Gavignet</i>		76€	
Saint Romain <b>BIO</b> 2018 <i>Clos du Moulin aux Moines</i>		60€	
<b>Bordelais</b>			
Graves – <i>Château Pouyanne</i> 2020		39€	
Château Carbonnieux 2016 <i>Grand cru classé de Graves, Pessac-Léognan</i>		98€	
Pessac-Léognan 2016 « <i>Demoiselles de Larrivet Haut-Brion</i> »		68€	
<b>Vallée du Rhône</b>			
Châteauneuf-du-Pape 2021 <i>La Paillousse</i>		56€	
<b>Alsace</b>			
Riesling 2021 « <i>Les Murailles</i> » – <i>Dopff Irion</i>		39€	
Gewurztraminer 2018 « <i>Les Sorcières</i> » – <i>Dopff Irion</i>		46€	

Prix nets – Service compris

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

# Nos vins rouges AOC

		37,5 cl	75 cl
<b>Vallée de la Loire</b>			
Menetou-Salon – « <i>Morogues</i> » – <i>Henri Pellé</i>	2019		39€
Sancerre – <i>Château de Sancerre</i>	2019		42€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil <b>BIO</b> – <i>Domaine de la Closerie</i>	2021		42€
Saumur Champigny – « <i>Vieilles Vignes</i> » – <i>Château de Chaintres</i>	2020	27€	40€
<b>Bourgogne</b>			
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru – « <i>Lavaut Saint-Jacques</i> » – <i>Louis Latour</i>	2010		182€
Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> cru – <i>Domaine Chapuis</i>	2017		98€
Pommard – <i>Louis Latour</i>	2016	52€	–
Mercrey 1 <sup>er</sup> cru – « <i>Les Puillels</i> » – <i>Château Philippe le Hardi</i>	2020	34€	61€
<b>Bordelais</b>			
Graves – <i>Château Langlet</i>	2019	23€	39€
Lalande de Pomerol – <i>Château Garraud</i>	2014		65€
Saint-Estèphe – « <i>Frank Phélan</i> » – 2 <sup>nd</sup> vin du <i>Château Phélan Ségur</i>	2014		64€
Montagne Saint-Émilion – <i>Château Treytins</i>	2015		44€
Château Chasse-Spleen – « <i>Moulis en Médoc</i> »	2015		102€
Pomerol – <i>Château Vray la Croix de Gay</i>	2011		118€
<b>Vallée du Rhône</b>			
Crozes-Hermitage <b>BIO</b> – « <i>Aléo Fane</i> » – <i>Natacha Chave</i>	2020		52€
Saint-Joseph – <i>Courbis</i>	2020		51€
Châteauneuf-du-Pape – <i>Pierre Amadien</i>	2020		56€
Cornas <b>BIO</b> – « <i>Rebelle</i> » – <i>David Reynaud</i>	2016		86€
Côte-Rôtie – « <i>Delas-Seigneur de Maurigon</i> »	2011		98€

## Nos vins de **Normandie** «*Les Arpents du Soleil*»

		50 cl
<b>Blanc</b> cépage auxerrois	2016	33€
<b>Rouge</b> cépage Pinot noir	2018	33€

## Les boissons chaudes

### Les cafés «Nespresso»

Expresso, décaféiné, café allongé, café ristretto, café noisette	3,90€
Double expresso	5,90€
Café latte	5,80€
Cappuccino Aux éclats de chocolat Valrhona.	6,80€
Café viennois Surmonté d'une onctueuse Chantilly.	6,80€
Irish coffee Au whisky Bushmills et à la Chantilly.	12€
Normandy coffee Au Calvados Dupont original et à la Chantilly.	12€
Café frappé	5€

### Les thés «Vraiment **BIO**» par Pascal Hamour

5,80€

Thés noirs : Breakfast, Earl Grey,  
Darjeeling ou Royal Ceylan

Thés verts : Sencha (nature), fraise,  
citron ou menthe

Rooibos Nature

### Les infusions «Vraiment **BIO**» par Pascal Hamour

5,80€

Camomille, verveine et menthe

### Les chocolats «Monbana **BIO**»

6,30€

Chocolat  
Surmonté d'une délicieuse  
mousse de lait.

Chocolat viennois  
Surmonté d'une onctueuse  
Chantilly et d'éclats  
de chocolat Valrhona.

Have a break with the Tea time  
(de 14h à 18h)



Faites-vous plaisir  
en accompagnant  
vos boissons chaudes  
ou vos cocktails bien-être  
avec les réalisations  
de nos pâtisseries.  
Cookies, cakes, tartelettes...  
Bonne dégustation

