

Cocktails

Nos créations bien-être (35cl) 12,50€

«Le Booster»

Pomme, citron, concombre, céleri, épinard
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.

«Le Détox»

Pomme, poire, grenade et clémentine
Connue et reconnue comme étant le fruit ayant le plus de propriétés antioxydantes, la grenade alliée aux apports vitaminiques de la clémentine vous donnera un bon coup de pep's. La douceur de la pomme et la poire font de ce cocktail un régal.

Nos créations Long Drink (de 9 à 14cl)

Spritz Maison ou Apérol 14€

Martini bitter, Prosecco et orange, Perrier.

Pink «Normandy» 10€

Cidre rosé, crème de pamplemousse et clémentines.

Americano Maison 15€

Gin Bombay Sapphire, Martini rouge Rubino, Martini Bitter, Martini extra dry, Campari.

Nos créations Short Drink (de 9 à 14cl)

Whisky Sour 14€

Bourbon, citron jaune, sucre de canne, sirop d'érable, blanc d'œuf Bio de la Ferme des GonneGirl's

Lemon Blue 14€

Vodka Grey Goose, citron Jaune, Curaçao bleu, Schweppes Agrume.

Margarita passion 14€

Tequila Olmeca, fruits de la passion frais, Cointreau et citron vert.

Bramble Tonic 14€

Gin Bombay Bramble (infusé framboise et cassis), liqueur St-Germain, Schweppes Tonic.

Nos spécialités Mojito (18cl)

Mojito «Havana» 13€

Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura bitter, Perrier.

Mojito «Bacardí añejo cuatro» 13€

Rhum Bacardí añejo cuatro 4 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura bitter, Perrier.

Mojito «Sureau Saint-Germain» 15€

Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, cassonade, liqueur Saint Germain.

Mojito «Ananas-Ginger» 15€

Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, jus d'ananas, citron vert et gingembre.

Mojito «Passion-Agrum'» 15€

Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, fruits de la passion, pamplemousse, schweppes agrum'.

Mojito «Normand» 16€

Calvados, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Pommeau et cidre doux.

Mojito Royal «Passion» 18€

Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Champagne, fruits de la passion.

Pour vos cocktails classiques ou vos envies,
n'hésitez pas à solliciter
notre équipe de barmans.

Cocktail sans
alcool du jour
10,00€

Laissez-vous séduire
au gré des saisons...

Boissons sans alcool

Jus pressés (25cl) 9€

Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse

Jus et nectars «Millat» (33cl) 7,50€

Abricot d'Ardèche, ananas du Costa Rica, tomate jaune, fraise du Pays lyonnais, myrtille, mangue de Colombie, poire d'automne, fruit de la passion

Jus de pommes de Normandie (25cl)

«Verger de Roncheville»  7€

Les sodas

Coca Cola ou Coca Cola zéro (33cl) 4,90€

Sprite (33cl) 4,90€

Schweppes

Indian Tonic ou Agrum' (25cl) 4,90€

Orangina (25cl) 4,90€

Lipton Ice Tea pêche (20cl) 4,90€

San Pellegrino bitter (10cl) 3,80€

Supplément sirop (2cl) 0,50€

Apéritifs

Kirs (12 cl)

Kir vin blanc 8€

Kir normand 7€

Kir royal 14€

Kir royal Saint-Germain 15€

Au choix : cassis impérial, mûre, pêche de vigne, fraise des bois, violette, framboise, pamplemousse

Porto Sandeman blanc ou rouge (6 cl) 7€

Martini blanc, rosé,

rouge ou Fiero (6 cl) 7€

Bitters / gentianes (6 cl)

Campari, Martini bitter 8€

Suze 6€

Anisés Pastis 51 ou Ricard (4 cl) 8€

Pommeau de Normandie AOC (6 cl) 8€

Whiskys (4 cl)

Ballantine's / Écosse 8,00€

Four Roses / Bourbon - Kentucky 8,50€

Jack Daniel's / États-Unis -Porto Rico 9,50€

Bushmills «Black Bush» / Irlande 11€

Craigellachie 13 ans / Écosse - Speyside 12€

Cragganmore 12 ans / Écosse - Speyside 13€

Whisky de Normandie Le Breuil 15€

Cardhu 15 ans / Écosse - Speyside 15€

Dewar's 12 ans / Écosse - Highlands 15€

Oban 14 ans / Écosse - Highlands 15€

Lagavulin 12 ans / Écosse - Islay 16€

Rhums (4 cl)

Rhum Agricole Trois Rivières 55° 9€

France/Martinique

Cachaça Leblon «Brésil» 10€

Havana club 7 ans / Cuba 13€

Pacto Navio 15€

Bacoo 11 ans / République dominicaine 15€

Zacapa Solera 23 / Guatemala 16€

Zacapa XO «Grand reserva» 19€

Santa Teresa 1796 / Venezuela 16€

Gins (4 cl)

Le gin «Normand» Ch. Drouin 13€

Bombay Sapphire 12€

Plymouth 15€

Téquilas (4 cl)

Patron Reposado «Mexique» 14€

Olmeca 12€

Vodkas (4 cl)

Eristoff 9€

Grey Goose «Original» France 13€

Grey Goose «Melon» France 15€

Calvados de Normandie AOC (4 cl)

Domaine Dupont Original 10€

«Verger de Roncheville» Bio  12€

Domaine Dupont 15 ans 15€

Château du Breuil 15 ans 15€

Château du Breuil 15 ans 18€

**«Réserve des étoiles»
assemblage de 15 à 30 ans**

Adrien Camut 18 ans 18€

Domaine Dupont 30 ans 24€

Cognacs & Armagnacs

AOC Cognac & AOC Bas-Armagnac (4 cl)

Cognacs Bernard Boutinet

VSOP 12€

Millésimé 1993 17€

«Cigars» 20€

Armagnacs Lauvia

Réserve 7-15 ans 15€

Hors d'âge 16-43 ans 19€

Les digestifs (4 cl)

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 boissons chaudes

Les cafés «Nespresso»

Expresso, décaféiné, café allongé,

café ristretto, café noisette 3,90€

Double expresso 5,90€

Café latte 5,80€

Cappuccino 6,80€

Aux éclats de chocolat Cluizel.

Café viennois 6,80€

Surmonté d'une onctueuse Chantilly.

Irish coffee 12€

Au whisky Jameson et à la crème fraîche.

Normandy coffee 12€

Au Calvados Dupont original et à la Chantilly.

Café frappé 5€

Les chocolats «Monbana Bio» 6,30€

Chocolat /délicieuse mousse de lait.

Chocolat viennois /onctueuse Chantilly
et éclats de chocolat Cluizel.

Les infusions «Dammann» 5,80€

Verveine, camomille ou tilleul

Les thés «Dammann» 5,80€

Vert Bali, Vert à la menthe touareg,

vert gunpowder, Earl grey yin zhen,

Darjeeling black, Breakfast,

Ceylan O.P. thé noir, Quatre fruits rouges

Eaux minérales

VITTEL	50 cl	4,80€
	1 l	6,50€
PERRIER	33 cl	4,80€
SAN PELLEGRINO	50 cl	4,80€
	1 l	6,50€
CHATELDON	75 cl	8,50€

Bières

Pression	25 cl	50 cl
Heineken	5€	9€
Monaco, Twist	5,50€	10€
Picon bière	8€	12€

Bouteilles (33 cl)		
Leffe blonde	7,50€	
Heineken 0,0° (sans alcool)	4,50€	

Bières de Normandie

«Bel Orge» Bio (35 cl)		
Golden Ale - Blonde	7,50€	
Copper Ale - Ambrée	7,50€	
Norweiss – Blanche	7,50€	

Cidres de Normandie

Les bolées (25 cl)		
1/2 sec Bio de Roncheville	7€	
Brut Bio de Roncheville	7€	
Rosé de Cabourg	8€	

Les bouteilles (75 cl)		
1/2 sec Bio de Roncheville	20€	
Brut Bio de Roncheville	20€	
Rosé de Cabourg	20€	

Champagnes AOC

Les coupes (12 cl)		
BLIN brut	14€	
GH MUMM brut	15€	
BLIN ROSÉ brut	17€	

ESTERLIN		
BLANC DE BLANCS brut	18€	

Les bouteilles (75 cl)		
BLIN BRUT	75€	
GH MUMM		
CORDON ROUGE brut	80€	

ESTERLIN		
BLANC DE BLANC brut	89€	
VEUVE CLICQUOT brut	107€	

CUVÉE «AMOUR» DE DEUTZ		
BLANC DE BLANCS 2011	199€	

VEUVE CLICQUOT		
ROSÉ brut	134€	

CUVÉE «AMOUR» DE DEUTZ		
ROSÉ 2009	252€	

DOM PÉRIGNON		
VINTAGE 2010	249€	

Vins au verre AOC

Les rosés (12 cl)		
CÔTES DE PROVENCE <i>Château des Sarrins</i>	9€	

Les blancs (12 cl)

MENETOU-SALON «Cuvée des bénédictins»	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 «Les Sorcières» <i>Dopff Irion</i>	10€	
SAINTE ROMAIN «Clos du Moulin aux Moines»	11€	

Les rouges (12 cl)

SAUMUR CHAMPIGNY «Les sables» – <i>Château de Chaintres</i>	9€	
CÔTE DU RHÔNE <i>Château d'Aquéria</i>	9€	
LALANDE DE POMEROL <i>Château Garraud</i>	9,50€	
NUITS SAINT-GEORGES «Vieilles Vignes» – <i>Maison Gavinet</i>	11€	

Vins blancs AOC

	37,5 cl	75 cl	150 cl
--	---------	-------	--------

Vallée de la Loire

MENETOU-SALON «Cuvée des bénédictins»	2019	39€	
SANCERRE «Château Sancerre»	2018	58€	
POUILLY-FUMÉ «Ladoucette» de <i>Ladoucette</i>	2019	29€	53€ 92€
COTEAUX DU LAYON «Cuvée Petit St-Louis» – <i>Château Montguéret</i>	2020	39€	

Bourgogne

MONTHELIE «SOUS LE CELLIER» <i>Clos du Moulin aux Moines</i>	2018	57€	
CORTON CHARLEMAGNE	2017	132€	
CHABLIS «Grand Regnard»	2019	35€	58€ 98€

NUITS-SAINT-GEORGES «Les Argillats» – <i>Philippe Gavignet</i>	2020	62€	
--	------	-----	--

SAINTE ROMAIN <i>Clos du Moulin aux Moines</i>	2018	60€	
--	------	-----	--

Bordelais

GRAVES «Château Pouyanne»	2018	39€	
CHÂTEAU CARBONNIEUX <i>Grand cru classé de Graves, Pessac-Léognan</i>	2016	98€	
PESSAC-LÉOGNAN «Demoselles de Larrivet Haut-Brion»	2016	68€	

Vallée du Rhône

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>La Paillousse</i>	2019	56€	
--	------	-----	--

Alsace

RIESLING «Les Murailles» – <i>Dopff Irion</i>	2019	39€	
GEWURZTRAMINER «Les Sorcières» – <i>Dopff Irion</i>	2017	46€	

Vins rosés AOC

	50 cl	75 cl	150 cl
Vallée du Rhône			
TAVEL – <i>Château d'Aquéria</i> 2020		40€	

Provence

CÔTES DE PROVENCE 2019 «Whispering Angel»	46€	84€
CÔTES DE PROVENCE 2020 <i>Château des Sarrins</i>	42€	

Vallée de la Loire

CHINON (FILLETTE 50 cl) 2019 <i>Pascal et Alain Lorieux</i>	32€	
---	-----	--

Vins rouges AOC

	37,5 cl	75 cl
--	---------	-------

Vallée de la Loire

MENETOU-SALON «Morogues» – <i>Henri Pellé</i>	2018	39€
SANCERRE «Château de Sancerre»	2018	42€
SAINTE-NICOLAS-DE-BOURGUEIL «Domaine de la Closerie»	2018	42€
SAUMUR CHAMPIGNY «Vieilles Vignes» – <i>Château de Chaintres</i>	2019	27€ 40€

Bourgogne

BEAUNE 1 ^{er} cru «Les Cents Vignes» <i>Clos du Moulin aux Moines</i>	2016	86€
GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} cru «Lavaut Saint-Jacques» – <i>Louis Latour</i>	2010	132€
ALOXE CORTON 1 ^{er} cru <i>Domaine Chapuis</i>	2016	76€
POMMARD <i>Louis Latour</i>	2016	41€
POMMARD 1 ^{er} cru «Clos du Moulin aux Moines»	2014	92€
MERCUREY <i>Louis Latour</i>	2018	31€ 57€

Bordelais

MÉDOC «Les Hauts de Tour Prignac»	2015	39€
LALANDE-POMEROL <i>Château Garraud</i>	2012	42€
PESSAC-LÉOGNAN «Cadet De Larrivet Haut Brion»	2016	29€ 55€
SAINTE-ESTÈPHE «Frank Phélan» <i>2nd vin du Château Phélan Ségur</i>	2014	64€
PAULLAC grand cru classé «Fleur de Pédesclaux» <i>2nd vin de Château Pédesclaux</i>	2015	69€
SAINTE-ÉMILION grand cru «Le Délice du Prieuré»	2017	35€ 57€

POMEROL <i>Château Vray la Croix de Gay</i>	2011	118€
---	------	------

Vallée du Rhône

CROZES-HERMITAGE «Aléo Fane» – <i>Natacha Chave</i>	2019	52€
SAINTE-JOSEPH «Aléo Fane» – <i>Natacha Chave</i>	2019	51€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Pierre Amadien</i>	2016	56€
CORNAS «Rebelle» – <i>David Reynaud</i>	2016	86€