

Cocktails

Nos créations bien-être (35cl) 12,50€

«Le Booster»

Fraise, citron vert et basilic

Riche en eau et en fibres, pauvre en sucres et en calories, pleine de micronutriments, la fraise est un fruit santé par excellence. Ce petit fruit rouge et charnu contient notamment davantage de vitamine C que l'orange ainsi que de la vitamine B9 en grande quantité. Relevé par le pep's du citron vert et la rondeur du basilic, nous vous proposons un vrai cocktail booster.

«Le Détox»

Pastèque, framboise, pêche et menthe du jardin

La pêche renferme des caroténoïdes riches en vitamine A, en vitamine E (bénéfique pour la peau) qui stimule le système immunitaire. La framboise, fruit antioxydant par excellence, associée à la pastèque et la menthe du jardin du chef pour la fraîcheur, nous permet d'obtenir un délicieux cocktail estival.

Nos créations Long Drink (de 9 à 14cl)

Spritz Maison 14€

Martini bitter, Prosecco et orange, Perrier.

Pink «Normandy» 10€

Cidre rosé, crème de pamplemousse et clémentines ou framboises selon la saison.

Americano Maison 15€

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

Nos créations Short Drink (de 9 à 14cl)

Dry orange Martini 14€

Gin Bombay Sapphire, triple sec, Martini extra dry, orange bitter.

Grand bleu 14€

Bacardi carta blanca, curaço bleu, gingembre, citron vert et jus d'ananas.

Margarita passion 14€

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

Paradise 14€

Vodka grey goose, orange, citron vert, pamplemousse, fruits de la passion.

Nos spécialités Mojito (18cl)

Mojito «Havana» 13€

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

Mojito «Bacardi añejo cuatro» 13€

Rhum Bacardi 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 «Framboises» 18€

Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Champagne, framboises.

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

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€

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€

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€

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€

XO 19€

«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

Cocktail sans alcool du jour
10,00€

Laissez-vous séduire au gré des saisons...

Eaux minérales

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

Bières

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

Bouteilles (33 cl)

Leffe blonde	7,50€
Pelforth brune	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)

½ sec Bio de Roncheville 	7€
Brut Bio de Roncheville 	7€
Rosé de Cabourg	8€

Les bouteilles (75 cl)

½ 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 BLANCS brut	89€
VEUVE CLICQUOT brut	107€

CUVÉE «AMOUR» DE DEUTZ BLANC DE BLANCS 2009	199€
--	------

VEUVE CLICQUOT ROSÉ brut	134€
-----------------------------	------

CUVÉE «AMOUR» DE DEUTZ ROSÉ 2009	252€
-------------------------------------	------

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2008	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€
SAINT ROMAIN «Clos du Moulin aux Moines»	11€

Les rouges (12 cl)

SAUMUR CHAMPIGNY 	9€
«Les sables» – <i>Château de Chaintres</i>	
CÔTE DU RHÔNE <i>Château d'Aquéria</i>	9€
LALANDE DE POMEROL <i>Château Garrand</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 	2018	39€		
«Cuvée des bénédictins»				
SANCERRE	2018	58€		
«Comte Lafond» de <i>Ladoucette</i>				
POUILLY-FUMÉ	2018	29€	53€	92€
«Ladoucette» de <i>Ladoucette</i>				
COTEAUX DU LAYON	2020	39€		
«Cuvée Petit St-Louis» – <i>Château Montguéret</i>				

Bourgogne

MONTHELIE	2018	57€		
«SOUS LE CELLIER» 				
<i>Clos du Moulin aux Moines</i>				
CORTON CHARLEMAGNE	2017	132€		
<i>Domaine Chapuis</i>				
CHABLIS	2019	35€	58€	98€
«Grand Regnard»				
NUITS-SAINT-GEORGES	2018	62€		
«Les Argillats» – <i>Philippe Gavignet</i>				
SAINT ROMAIN	2017	60€		
<i>Clos du Moulin aux Moines</i>				

Bordelais

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

Vallée du Rhône

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

Alsace

RIESLING	2016	39€		
«Les Murailles» – <i>Dopff Irion</i>				
GEWURZTRAMINER	2016	46€		
«Les Sorcières» – <i>Dopff Irion</i>				

Vins rosés AOC

50 cl 75 cl 150 cl

Vallée du Rhône

TAVEL – <i>Château d'Aquéria</i> 2019	40€
---------------------------------------	-----

Provence

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

Vallée de la Loire

CHINON (FILLETTE 50 cl) 2018	32€
<i>Pascal et Alain Lorient</i>	

Vins rouges AOC

37,5 cl 75 cl

Vallée de la Loire

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

Bourgogne

BEAUNE 1 ^{er} cru 	2016	86€		
«Les Cents Vignes» <i>Clos du Moulin aux Moines</i>				
GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} cru 2003		109€		
«Les Corbeaux» – <i>Louis Latour</i>				
ALOXE CORTON 1 ^{er} cru	2016	76€		
<i>Domaine Chapuis</i>				
POMMARD	2016	41€		
<i>Louis Latour</i>				
POMMARD 1 ^{er} cru	2014	92€		
«Clos du Moulin aux Moines»				
MERCUREY	2018	31€	57€	
<i>Louis Latour</i>				

Bordelais

MÉDOC	2015	39€		
«Les Hauts de Tour Prignac»				
LALANDE-POMEROL	2012	42€		
<i>Château Garrand</i>				
PESSAC-LÉOGNAN	2015-2016	29€	55€	
«Cadet De Larrivet Haut Brion»				
SAINT-ESTÈPHE	2014	64€		
«Frank Phélan»				
2 nd vin du <i>Château Phélan Ségur</i>				
PAULLAC grand cru classé	2015	69€		
«Fleur de Pédésclaux»				
2 nd vin de <i>Château Pédésclaux</i>				
SAINT-ÉMILION grand cru 2016-2017	35€	57€		
«Le Délice du Prieuré»				
POMEROL	2011	118€		
<i>Château Vray la Croix de Gay</i>				

Vallée du Rhône

CROZES-HERMITAGE 	2018	52€		
«Aléo Fane» – <i>Natacha Chave</i>				
SAINT-JOSEPH 	2018	51€		
«Aléo Fane» – <i>Natacha Chave</i>				
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	2016	56€		
<i>Pierre Amadieu</i>				
CORNAS 	2016	86€		
«Rebelle» – <i>David Reynand</i>				