

restaurant

# le Poisson d'Argent



Notre Chef, Tom Brien vous a sélectionné les meilleurs produits de l'artisanat local dans une démarche écoresponsable.

La spiruline de AKAL FOOD à Saint-Pierre-Azif, les canards de la ferme de la Houssaye à Epaignes, les volailles de la ferme du Prieuré à Bréauté, les huîtres Meuvaines-Asnelles de la baie de Seine, les miels du Manoir des Abeilles, les fruits et légumes des Gonnies à Gonneville en Auge, les poissons de la Baie de Seine, les produits cidricoles des Vergers de Roncheville, les œufs de plein air de la ferme des GonneGirls, les bons légumes de Sophie à Cintheaux, le jardin des herbes aromatiques du Chef...

*La cuisine qu'il vous propose est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits régionaux qui nous entourent, la saison, les saveurs et l'équilibre.*

les  
cinq S

Ses engagements sont les principes de la restauration « 5S » by Thalazur :  
Saveur, Situations géographiques, Simplicité,  
Saisons et cuisine Saine.



Fervent défenseur du manger sain et désireux de vous permettre de renouer avec une alimentation santé, le Chef vous propose l'assiette « épigénétique » qui apporte l'ensemble des nutriments nécessaires et dans les bonnes proportions pour orienter notre patrimoine génétique dans la bonne direction.

De même, chez vous, privilégiez les plats riches en fruits et en légumes frais, locaux et de saison.

Une grande variété de végétaux est gage d'apports diversifiés en phyto-nutriments bénéfiques pour votre santé.

**Favorisez les produits de la mer dès que cela est possible ainsi que les légumineuses.**

**Si vous avez de la couleur dans votre assiette, vous êtes sur la bonne voie.**

Pour plus de conseils, n'hésitez pas à solliciter notre équipe de restauration et notre diététicienne.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes sur simple demande, ainsi que toutes nos offres : traductions et allergènes d'un simple clic sur vos appareils mobiles.



# LA CARTE

Automne - Hiver

## NOS ENTRÉES / OUR STARTERS



Ceviche de Noix de Saint-Jacques, mousseline de topinambour relevée au citron vert, Condiments pomme et noisette accompagné de son bouillon\* 19 €

*Scallops thin slice, Jerusalem artichoke muslin with lime, apple and hazelnut with its broth*

Terrine de foie gras de canard marbré de la ferme de la Houssaye, Fine gelée de coing au Calvados et ses condiments\* 25 €

*Marbled duck foie gras terrine and its quince jelly with Calvados*



Comme une tartelette de légumes de nos maraîchères, Courge spaghetti, déclinaison de légumes et sa réduction à l'ail noir\* 18 €

*Vegetable tartlet from our market gardeners*



Velouté de légumes du moment, condiments d'automne 12 €

*Cream of vegetable soup with autumn condiments*

Entrée du jour 15 €

À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté

*Starter of the day to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu*

*\*En supplément de 4€ dans le menu Thalazur*



## ENTRÉE VÉGÉTARIENNE DU JOUR VEGETARIAN STARTER OF THE DAY

15 €

## NOS POKES BOWLS / OUR POKES BOWLS

### 3 déclinaisons / 3 choices



• Végétarien / vegetarian 16 €

• Dinde marinée au soja / marinated turkey 18 €

• Saumon fumé / smoked salmon 20 €

Roquette, chou rouge, pois chiches aux épices, avocat, riz rouge, céleri rémoulade, feta aux graines de sésame et pousses

*Rocket salad, red cabbage, chickpeas with spices, avocado, red rice, remoulade celery, feta with sesame grains and sprouts*

Formule pokes bowls 25 €

Un poke bowl au choix + un cocktail du jour sans alcool composé par nos barmans ou un verre de rosé AOC (12,5 cl) + un café

*A poke bowl of your choice + a non-alcoholic cocktail of the day composed by our bartenders or a glass of AOC rosé (12.5 cl) + a coffee*

## NOS WRAPS / OUR WRAPS

### 3 déclinaisons / 3 choices



• Végétarien / vegetarian 10 €

• Dinde marinée au soja / marinated turkey 12 €

• Saumon fumé / smoked salmon 14 €

Roquette, chou rouge, carottes râpées, avocat, feta aux graines de sésame  
Sauce crème fermière aux herbes fraîches

*Rocket salad, red cabbage, grated carrots, feta with sesame grains, farmhouse cream with fresh herbs*

## NOS ENCAS / OUR SNACKS

Omelette aux œufs <b>BIO</b> de la ferme des GonneGirls, jambon et camembert, salade et pommes de terre grenaille	18 €
<i>Egg omelet from the gonnegirls farm, ham and camembert, salad and baby potatoes</i>	
Tartare de boeuf au couteau et ses condiments, salade et pommes de terre grenaille	24 €
<i>Knife-cut beef tartare and its condiments, salad and baby potatoes</i>	

## NOS FRUITS DE MER / OUR SEAFOOD

Huitres creuses N°3 / Oysters	par 6 : 15 € / par 9 : 21 € / par 12 : 28 €
« Belle du Nordet-Gold Beach » médaille d'or au Salon de l'agriculture 2023	
Plateau de fruits de mer	52 € / personne
Crevettes, langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, huitres creuses N°3	
Compris dans votre demi-pension	
<i>Seafood platter/prawns, langoustines, ½ crabs, whelks, winkles, oysters</i>	

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS / OUR VEGETARIAN DISHES

Linguine aux bons légumes du jardin de Sophie	23 €
<i>Linguine with vegetables from « Les bons légumes de Sophie » (local supplier)</i>	
Plat végétarien du jour	23 €
<i>Vegetarian dish of the day</i>	

## NOS POISSONS / OUR FISH

Filets de Sole d'automne en ballotine, déclinaison autour du poireau, guacamole de brocoli fumé et son jus crémé*	29 €
<i>Ballotine sole fillets, leek variation, smoked broccoli guacamole with cream juice</i>	
Noix de Saint-Jacques rôties parfumées au romarin, courge butternut et caviar d'Aquitaine*	29 €
<i>Roasted scallops with rosemary, butternut squash with caviar from Aquitaine</i>	
Poisson du jour	24 €
A choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté	
<i>Fish of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu</i>	

\*En supplément de 6€ dans le menu Thalazur

## NOS VIANDES / OUR MEATS

Le filet de bœuf race <b>Normande</b> , Gaufre de pommes de terre Vitelotte, poêlée de girolles et confit d'échalotes*	34 €
<i>Normandy beef filet, Vitelotte potato waffle, pan-fried chanterelles mushrooms with shallots confit</i>	
Duo d'agneau <b>Normand</b> , carré 2 côtes en croûte de cèpes et épaule confite, Déclinaison autour du céleri et ses copeaux de truffe noire	38 €
<i>Normandy Lamb duo, celery variation with truffle shavings</i>	
Viande du jour	24 €
À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté	
<i>Meat of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu</i>	

\*En supplément de 6€ dans le menu Thalazur



## NOS DESSERTS MAISON ET FROMAGES NORMANDS

### OUR DESSERTS AND NORMAN CHEESE

Les desserts sont réalisés à la commande, merci de choisir en début de repas pour éviter l'attente.  
*Please choose your dessert at the start of the meal to avoid waiting.*

Fromages de **Normandie** 11 €  
 Assiette de 3 fromages AOP **Normands**, petit mesclun  
*Plate of 3 AOP Normandy Cheese with green Salad*

La poire façon belle Hélène en trompe l'oeil, mousse au chocolat blanc à la vanille,  
 confit de poire et fève tonka, accompagné de sa sauce\* 15 €  
*« Trompe l'œil », white chocolate mousse, candied pears and tonka bean accompanied by its sauce*

Le Tiramisu spéculoos déstructuré de mon enfance\* 13 €  
*Deconstruct speculoos tiramisu from my childhood*

Les Fruits de Saison comme un tartare à préparer par vos soins\* 12 €  
*Seasonal fruits such as a tartare by yourself*

La Tartelette **Normande**\* 12 €  
*Normandy tartelet*

Café ou thé gourmand avec 3 petites pâtisseries du jour\* 13 €  
*Coffee or tea with 3 pastries of the day*

Le « Normandy » Café ou thé gourmand avec 3 petites pâtisseries du jour,\* 17 €  
 Accompagné de 2cl de Calvados **BIO** « Verger de Roncheville »  
 ou de crème de Whisky **Normand** château du Breuil  
*Coffee or tea with 3 pastries of the day, with 2cl Calvados BIO « Verger de Roncheville »  
 or Normandy Whisky cream « château du Breuil »*

Dessert du jour, à choisir dans notre menu Saveur Terroir et Légèreté 12 €  
*Dessert of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu*

Glaces & sorbets 2 boules : 6 € / 3 boules : 8 € / 4 boules : 10 €

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, crème Isigny  
 Sorbets : orange sanguine, ananas, citron basilic, pomme, passion  
*Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, Isigny cream.  
 Sorbet: blood orange, pineapple, lemon basil, apple, passion fruit*

*\*En supplément de 3€ dans le menu Thalazur*

## MENU ENFANT (- de 12 ans) 16 € (3 plats) ou 14 € (2 plats)

### Une entrée / One starter

Assiette de charcuterie / *Plate of cold cuts*  
*ou*  
 Assiette de crevettes roses / *Plate of prawns*  
*ou*  
 Velouté du jour  
*Vegetable soup of the day*

### Un plat / One dish

Suprême de poulet, pâtes, légumes du jour ou pommes de terre grenaille  
*Chicken supreme, pasta, vegetables of the day or baby potatoes*  
*ou*  
 Poisson du jour, pâtes, légumes du jour ou pommes de terre grenaille  
*Fish of the day, pasta, vegetables of the day or baby potatoes*  
*ou*  
 Pâtes à la sauce bolognaise  
*Pasta with bolognese sauce*

### Un dessert / One dessert

Glace 2 boules / *2 scoops ice cream*  
*ou*  
 Salade de fruits de saison  
*Season fruits salad*  
*ou*  
 Compote de pommes / *Applesauce*  
*ou*  
 Brownie au chocolat / *Chocolate brownie*

# LES BOISSONS

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Nos créations bien-être - 35 cl 12,50 €

**Mangue, betterave, citron vert et gingembre**

*La betterave contient du bêta-carotène et de la vitamine C aux propriétés relaxantes, anti-inflammatoires associée à la mangue riche en antioxydant et au citron vert apporterons le capital-santé nécessaire.*

**Litchi, grenade, clémentine et romarin**

*Le litchi riche en potassium et magnésium, minéraux essentiels associé à la grenade et à la clémentine source de vitamine, un boost pour l'organisme.*

Cocktail bien-être du moment

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Nos cocktails aux Saveurs **Normandes**

*Nos producteurs locaux : Domaine des rouges terres et Château du Breuil*

**Pink « Normandy » (16 cl) 10 €**

*Poiré BIO des Vergers de Roncheville, crème de pamplemousse, clémentines fraîches.*

**Ginger Breuil (16 cl) 13 €**

*Whisky le Breuil duo de malt, Ginger ale, angostura bitter, citron jaune.*

**Spritz Normand (18 cl) 14 €**

*Apérol, Calvados fine château du Breuil, jus de pomme, cidre demi-sec des Vergers de Roncheville.*

**Frisco Sour (12 cl) 15 €**

*Four roses, bénédictine, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, angostura bitter et blanc d'œuf.*

**Mojito « Normand » (18 cl) 15 €**

*Calvados fine château du Breuil, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Pommeau et cidre BIO des Vergers de Roncheville.*

## Nos spécialités

Spritz Maison 18 cl 14 €

*Martini bitter, Prosecco et orange, Perrier*

Spritz Italicus, Saint Germain ou Apérol 14 €

*au choix, Prosecco et Perrier*

Mojito « Havana » 13 €

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

Mojito « Rhum arrangé » 15 €

*Rhum Bacardi ambré infusé, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier.*

Mojito « Sureau Saint-Germain » 15 €

*Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, liqueur Saint-Germain, perrier.*

Mojito « Ananas Ginger » 15 €

*Rhum bacardi carta blanca, menthe fraîches, citron vert, cassonade, jus ananas et gingembre frais.*

Mojito « Exotique » 15 €

*Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, purée de coco et fruit de la passion, perrier*

Mojito Royal « Passion » 18 €

*Rhum havana club 3 ans, menthe fraîches, citron vert, cassonade, champagne, fruit de la passion*

## Découvrir Nos Planches à partager

La planche iodée 19 €

*4 huîtres creuses n°3 « Belle du Nordet-Gold Beach », rillettes de poisson du moment et tartare d'algues*

La planche de charcuterie **Normande** 18 €

*Tapenade d'olive accompagnée de ses toasts*

La planche de Fromages de **Normandie** 14 €

*chutney de pomme et son confit d'oignons à la bière Normande*

## APÉRITIFS

Suze (6 cl)	6 €
Porto Sandeman blanc ou rouge (6 cl)	7 €
Martini blanc, rosé, rouge ou Fiero (6 cl)	7 €
Anisés Pastis 51 ou Ricard (4 cl)	8 €
Pommeau de Normandie AOC (6 cl)	8 €
Campari, Martini bitter (6 cl)	8 €
Kir vin blanc (12 cl)	8 €
Kir normand (12 cl) <i>Cidre, Calvados et crème au choix</i>	8 €
Kir royal (12 cl) <i>Au choix : cassis impérial, mûre, pêche de vigne, fraise des bois, violette, framboise, pamplemousse</i>	14 €
Kir royal Saint-Germain (12 cl)	15 €

## WHISKYS

	4 cl
Ballantine's (Écosse)	8 €
Four Roses (Bourbon - Kentucky)	8,50 €
Jack Daniel's (États-Unis - Tennessee)	9,50 €
Bushmills « Black Bush » (Irlande)	11 €
Cardhu (Écosse - Speyside)	11 €
Craigellachie 13 ans (Écosse - Speyside)	12 €
Cragganmore 12 ans (Écosse - Speyside)	13 €
Le Breuil (Whisky de Normandie)	15 €
Dewar's 12 ans (Écosse - Highlands)	15 €
Oban 14 ans (Écosse - Highlands)	15 €
Akashi (Japon)	16 €
Lagavulin 16 ans (Écosse - Islay)	16 €

## RHUMS

	4 cl
Rhum Agricole Dillon 50° (France, Martinique)	9 €
Cachaça Leblon (Brésil)	10 €
Havana club 7 ans (Cuba)	13 €
Pacto Navío (Cuba)	15 €
Bacoo 11 ans (République Dominicaine)	15 €
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	16 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	16 €

## GINS

	4 cl
Le gin « Normand » Ch. Drouin	13 €
Bombay Bramble <i>Infusé framboise et mûre</i>	11 €
Bombay Sapphire	12 €
Bombay citron pressé	12 €

## TÉQUILAS

	4 cl
Patron Reposado « Mexique »	14 €
Olmeca	12 €

## VODKAS

	4 cl
Eristoff	9 €
Grey Goose « Original » France	13 €

## BIÈRES

### Bières artisanales **BIO** de Normandie

« Brasserie de l'Odon »	33 cl
Blonde - <i>Arômes de malt et houblon</i>	7,50 €
Hefeweizen - <i>Blanche - Malts orge et blé</i>	7,50 €
Ambrée - <i>Riche en malts spéciaux</i>	7,50 €

Pression	25 cl	50 cl
Gallia « Champ libre »	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 €

## COCKTAILS CLASSIQUES

Retrouvez nos cocktails classiques : Cosmopolitan, Ti Punch, Margarita Passion, Pina Colada, Bloody Mary, Bramble Tonic, Américano Maison, Lemon Blue, Moscow Mule, Amaretto Sour, Whisky Sour ...  
N'hésitez pas à solliciter notre équipe de barmans.

## NOS CRÉATIONS COCKTAILS

Le Proust (20 cl)	14 €
<i>Rhum Havana Especial, Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron jaune</i>	
Le Pear'fect (22 cl)	14 €
<i>Vodka Eristoff, eau de vie de poire, purée de poire, jus de citron jaune, sirop de caramel, prosecco</i>	
L'Irrésistible (20 cl)	14 €
<i>Gin Bombay bramble, ginger beer, jus de cranberry et romarin</i>	
Nutty Nutty (12 cl)	14 €
<i>Tequila Olmeca, liqueur de noisette, sirop de vanille et jus de citron vert</i>	
L'Été Indien (12 cl)	14 €
<i>Whisky four roses, Grand Marnier, sirop d'érable, jus de clémentine</i>	
Cocktail Création du Moment (14 cl)	14 €

## EAUX MINÉRALES

Vittel	25 cl: 3 €	50 cl: 5,50 €	1 l: 7,50 €
Perrier			33 cl: 4,90 €
San Pellegrino		50 cl: 5,50 €	1 l: 7,50 €
Châteldon			75 cl: 8,90 €

## BOISSONS SANS ALCOOL

Jus pressés (25 cl)	7,50 €
<i>Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse</i>	
Jus et nectars « Millat » (33 cl)	7,50 €
<i>Jus : tomate rouge, ananas du Costa Rica Nectars : mangue de Colombie, abricot d'Ardèche, fraise du Pays lyonnais, pêche, poire d'automne, fruit de la passion</i>	
Jus de pomme <b>BIO</b> de Normandie (25 cl) « Verger de Roncheville »	7 €



## Les sodas

Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cl)	4,90 €
Sprite (25 cl)	4,90 €
Schweppes Indian Tonic ou Agrum' (25 cl)	4,90 €
Orangina (25 cl)	4,90 €
Fuze tea pêche (25 cl)	4,90 €
San Pellegrino bitter (10 cl)	3,80 €
Supplément sirop (2 cl)	0,50 €

## Nos Mocktails Classiques (cocktails sans alcool)

Virgin Mojito (18 cl) <i>Limonade, citron vert, menthe fraîche, cassonade</i>	10 €
Virgin Colada (35 cl) <i>Jus ananas, purée de coco, noix de coco rapée</i>	10 €
Virgin Spritz (18 cl) <i>Martini vibrante, menthe fraîche, citron jaune, tonic.</i>	10 €

## 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	7,80 €
Irish coffee au whisky Bushmills et à la Chantilly	12 €
Normandy coffee au Calvados Château du Breuil et à la Chantilly	12 €
Café frappé, Thé Glacé Maison	6 €

### Les chocolats « Van Houten »

Chocolat /délicieuse mousse de lait	6,30 €
Chocolat viennois/onctueuse Chantilly et éclats de chocolat Valrhona	7,80 €

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

<i>Camomille, verveine et infusion menthe</i>	5,80 €
---	--------

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

Thés noirs (Breakfast, Earl Grey, Darjeeling ou Royal Ceylan)	5,80 €
Thés verts (Sencha nature, fraise, citron ou menthe)	
Rooibos Nature	

### Les thés « Lydia Gautier »

Thé blanc (Jasmin <b>BIO</b> )	5,80 €
Thés noirs (All Day T Ceylan, Comte Grey <b>BIO</b> , Indian Mood)	
Thés verts (Kukicha <b>BIO</b> , Morocco Mint Spirit, T Revive <b>BIO</b> )	
Infusion (T Relax <b>BIO</b> , Granotcha <b>BIO</b> )	

Pour plus de détails, demandez la carte spéciale thés « Lydia Gautier »

## COGNACS & ARMAGNACS 4 cl

AOC Cognac & AOC Bas-Armagnac

### Cognacs

Hennessy VS	15 €
Hennessy XO	29 €

### Armagnacs Château de Laubade

VSOP 6-12 ans	15 €
Intemporel 12-20 ans	19 €

## CALVADOS

### DE NORMANDIE AOC 4 cl

Château du Breuil 8 ans	10 €
« Verger de Roncheville » <b>BIO</b>	12 €
Château du Breuil 15 ans	15 €
Château du Breuil 20 ans	18 €

## LES DIGESTIFS 4 cl

Eaux de vie blanches	9 €
----------------------	-----

*Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle*

Les liqueurs / crèmes	9 €
-----------------------	-----

*Crème de Whisky **Normande**, Amaretto, Marie Brizzard, Malibu Coco, Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier, Bailey's, Limoncello, Bénédictine*

## NOS AFTER DINER 12 €

### Normandy Sour (12 cl)

*Calvados fine, Orgeat, sirop de caramel, blanc d'œuf, jus de citron*

### Expresso Martini (12 cl)

*Liqueur de café, Vodka, expresso, sirop de sucre de canne*

### Midnight Express (12 cl)

*Bailey's, liqueur de cacao, rhum ambré aromatisé*

# LES VINS

## NOS VINS AU VERRE

12 cl

### Rosés AOC

Côtes de Provence « *Whispering Angel* » 9,50 €

### Blancs AOC

Menetou-Salon « *Cuvée des Bénédictins* » 9 €

Graves « *Château Pouyanne* » 9,50 €

Petit Chablis « *Domaine Geoffroy* » 9,50 €

Coteaux du Layon « *Château Montguéret* » 9,50 €

Gewurztraminer « *René Kientz* » 10 €

Mercurey « *La Brigadière* » - Philippe le Hardi 10,50 €

### Rouges AOC

Saumur Champigny **BIO** 9 €

« *Les Ellettes – Château de Chaintres* »

Côte du Rhône « *Château d'Aquéria* » 9 €

Saint Amour « *Domaine de la Pirolette* » 9 €

Montagne Saint-Émilion 10,50 €

« *Château Treytins* »

Mercurey « *Bois de Lalier* » - Philippe le Hardi 10,50 €

## NOS VINS DE NORMANDIE

50 cl

« *Les Arpents du Soleil* »

Blanc cépage Auxerrois • 2018 33 €

Rouge cépage Pinot noir • 2020 33 €

## NOS VINS ROSÉS AOC

Vallée du Rhône 50 cl 75 cl 150 cl

Tavel • 2023 40 €

« *Château d'Aquéria* »

### Provence

Côtes de Provence • 2023 46 € 84 €

« *Whispering Angel* »

Côtes de Provence **BIO** • 2023 42 €

« *Château des Sarrins* »

### Vallée de la Loire

Chinon fillette • 2023 32 €

Pascal et Alain Lorieux

## NOS VINS BLANCS AOC

37,5 cl 75 cl 150 cl

### Vallée de la Loire

Menetou-Salon • 2023 39 €

« *Cuvée des bénédictins* »

Sancerre • 2023 58 €

« *Château Sancerre* »

Pouilly-Fumé • 2023 29 € 53 € 99 €

« *Ladoucette* » de Ladoucette

Coteaux du Layon • 2023 39 €

« *Cuvée Petit St-Louis* » – Château Montguéret

### Bourgogne

Monthélie « *Sous le Cellier* » **BIO** • 2020 59 €

« *Clos du Moulin aux Moines* »

Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> cru • 2016 119 €

« *Les Macherelles* »

Chablis • 2022 38 € 65 € 110 €

« *Grand Regnard* »

Hautes-Côtes de Nuits • 2022 68 €

« *La Montagne* » - Domaine Gavignet

Saint Romain **BIO** • 2022 60 €

« *Clos du Moulin aux Moines* »

Mercurey • 2018 29 € 56 €

« *La Brigadière* » - Philippe le Hardi

### Bordelais

Graves • 2023 39 €

« *Château Pouyanne* »

Lagrange-Martillac • 2021-2022 53 €

« *Grand vin de Graves, Pessac-Léognan* »

Sauternes • 2013 68 €

« *Château Filhot* »

### Vallée du Rhône

Châteauneuf-du-Pape • 2023 56 €

« *La Paillousse* »

### Alsace

Sylvaner **BIO** • 2022 36 €

« *Domaine Wassler* »

Riesling • 2021 39 €

« *La P'tite Vigne d'Emeline* » – René Kientz

Gewurztraminer • 2022 39 €

René Kientz



## NOS VINS ROUGES AOC

<b>Vallée de la Loire</b>	37,5 cl	75 cl
Menetou-Salon • 2022 « Morogues » – Henri Pellé		44 €
Sancerre • 2022 Château de Sancerre		46 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil <b>BIO</b> • 2022 Domaine de la Closerie		45 €
Saumur Champigny <b>BIO</b> • 2020 - 2022 « Vieilles Vignes » – Château de Chaintres	27 €	44 €
<b>Bourgogne</b>		
Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> cru • 2020 Domaine Chapuis		108 €
Mercurey 1 <sup>er</sup> cru • 2019 - 2021 « Les Puillets » – Château Philippe le Hardi	34 €	61 €
Nuits-Saint-Georges • 2020 « Vieilles vignes » - Philippe Gavignet		79 €
<b>Bordelais</b>		
Graves • 2020 - 2021 Château Langlet	27 €	43 €
Lalande de Pomerol • 2014 Château Garraud		74 €
Saint-Julien • 2016 « Connetable de Talbot » 2 <sup>nd</sup> vin du Château Talbot		94 €
Pauillac • 2015 - « Fleur de Pédesclaux »		76 €
Pessac-Léognan • 2019 - « Lagrave-Martillac »		62 €
Montagne Saint-Émilion • 2015 - Château Treytins		47 €
Moulis en Médoc • 2015 - « Château Chasse Spleen »		102 €
Margaux • 2017 « Les Hauts du Tertre » 2 <sup>nd</sup> vin de Château du Tertre		68 €
<b>Vallée du Rhône</b>		
Crozes-Hermitage <b>BIO</b> • 2022 « Aléo Fane » – Natacha Chave		52 €
Saint-Joseph • 2023 - Domaine Courbis		51 €
Châteauneuf-du-Pape • 2020 - Pierre Amadieu		72 €
Cornas • 2021 - « Domaine Denuzière »		83 €
Hermitage • 2011 - « Yann Chave »		129 €
Côte du Rhône <b>BIO</b> • 2022 « Clos de la Grange » - sans sulfite		39 €
<b>Alsace</b>		
Pinot Noir • 2022 - « Domaine Kientz »		38 €

## NOS CHAMPAGNES AOC

<b>Les coupes</b>	12 cl
Blin brut	15 €
Moët et Chandon brut Impérial	16 €
Blin rosé brut	17 €
Esterlin blanc de blanc brut	18 €
<b>Les bouteilles</b>	75 cl
Blin brut	75 €
Moët et Chandon brut Impérial	85 €
Esterlin blanc de blanc brut	89 €
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Blancs 1 <sup>er</sup> cru	124 €
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Noirs	82 €
Veuve Clicquot brut	107 €
Cuvée « Amour » de Deutz Brut • 2011	199 €
Veuve Clicquot rosé brut	134 €
Cuvée « Amour » de Deutz rosé • 2009	252 €
Dom Pérignon Vintage • 2012	249 €

## NOS CIDRES DE NORMANDIE

<b>Les bolées</b>	25 cl
½ sec <b>BIO</b> de Roncheville	7 €
Brut <b>BIO</b> de Roncheville	7 €
Poiré <b>BIO</b> de Roncheville	7 €
<b>Les bouteilles</b>	75 cl
½ sec <b>BIO</b> de Roncheville	19 €
Brut <b>BIO</b> de Roncheville	19 €
Poiré <b>BIO</b> de Roncheville	19 €

Prix nets et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Sachez consommer et apprécier avec modération.

restaurant  
le Poisson  
d'Argent

Retrouvez sur notre site internet nos propositions  
de menus pour vos repas événementiels  
(baptême, anniversaire, repas de famille...)  
sur réservation.

RÉSERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS  
au **02 50 22 10 08**  
ou par mail : **restauration.cabourg@thalazur.fr**