

LA
GALERIE
BAR

Chers Clients,

Nous sommes très heureux de vous accueillir au sein du Bar La Galerie.

Ici, nous valorisons le savoir-faire français, les produits régionaux et les saisons. Nous mixons cette approche avec les savoir-faire des différentes cultures et les spiritueux en provenance du monde entier. Donner de la visibilité à des producteurs français, ou voisins exceptionnels, travailler des produits faits ici aux Cures Marines, chercher l'authenticité gustative, proposer des mocktails aux saveurs naturelles, autant d'engagements qui ont façonné cette carte.

Nous vous souhaitons un agréable et mémorable moment à nos côtés.

L'équipe du Bar.

Dear Guests,

We are very happy to welcome you to Bar La Galerie.

Here, we value French craftsmanship, regional products, and seasonal ingredients. We blend this approach with the expertise of different cultures and spirits from around the world. We aim to showcase exceptional French or nearby producers, work with products made here at Cures Marines, seek authentic flavors, and offer mocktails with natural flavors—these are all commitments that have shaped this menu.

We wish you a pleasant and memorable time with us.

The Bar team.

WELCOME DRINK

Clients ALL – Silver, Gold, Platinum, Diamond, Limitless

Sélection de softs | Softs selection

Jus & Nectars de fruits artisanaux | Fruit juices & Nectars

Domaine Pacory (15cl) : Pomme à cidre ou Poire à queue
Alain Milliat (33cl)

Vins au verre | Wine by the glass (15cl)

Pouilly Fumé domaine Veneau
Crozes Hermitage AOP Signature
Rosé d'une Nuit La Coste Bio

Bières | Beers (33cl)

La Fiancée du Pirate, Irish Pale Ale
La Tempête normande, Indian Pale Ale
La Reine des Plages, blonde

1 coupe de Champagne Brut | 1 glass of Brut Champagne (12cl)

Cocktail Signature (12cl) – Cocktail d'Eugène 

Mocktail (10cl) – La Cité de la poire 

Cocktail Signature · 22

Cocktail d'Eugène, 12cl 

Calvados Groult, sirop caramel beurre salé, citron, thé des Cures
Marines, Cointreau, espuma cidre

Groult Calvados, salted butter caramel syrup, lemon, Cures Marines tea,
Cointreau, cider espuma

Cocktail sur-mesure · 23

— 12 ou 18cl.

Laissez-vous guider par vos envies ou laissez libre cours à l'imagination de
notre équipe !

Let yourself be guided by your desires or let our team's imagination run free !

COCKTAILS · 21

Notre carte de cocktails s'inspire de l'univers du cinéma et célèbre la rencontre entre culture et mixologie. Chaque création, librement inspirée de films emblématiques, invite à un voyage sensoriel et créatif. Laissez-vous séduire par cette expérience.

CassisNo Royal (10cl)

Rhum Planteray 3 Stars, Amaro Montenegro, purée de cassis, jus de citron, blanc d'œuf, sirop de sucre

Planteray Rhum 3 Stars, Amaro Montenegro, blackcurrant purée, lemon juice, egg white, sugar syrup

Call me by your Gin (21cl)

Gin Citadelle Jardin d'été, Italicus Bergamoto, Tonic London Essence, purée agrumes verveine

Citadelle Jardin d'Été Gin, Italicus Bergamot, London Essence Tonic, citrus & verbena purée

LaLa Lime (12cl)

Gin Citadelle, Chartreuse jaune, sirop de cardamome, jus d'ananas, blanc d'œuf

Citadelle Gin, Yellow Chartreuse, cardamom syrup, pineapple juice, egg white

La Casa de Pimiento (12cl)

Tequila Patron Reposado, eau de poivron, sirop de basilic, jus de citron

Patron Reposado Tequila, bell pepper water, basil syrup, lemon juice

Les ŒufrAnchis (18cl)

Bourbon Michter's, Bénédictine, purée de mandarine, crème fraîche, jus de citron, sirop de sucre, œuf

Michter's Bourbon, Bénédictine, mandarin purée, fresh cream, lemon juice, sugar syrup, egg

RoseMary Poppins (26cl)

Tequila Patron Silver, ginger beer, sirop de romarin, jus de pamplemousse

Patron Silver Tequila, ginger beer, rosemary syrup, grapefruit juice

Midnight in Champagne (14cl) + 2€

Vodka Grey Goose infusée hibiscus, champagne Vranken, sirop de lavande

Hibiscus-infused Grey Goose vodka, Vranken Champagne, lavender syrup

La Grande Vanille (12cl)

Blanche de Normandie, Frangelico, purée de pomme, sirop de vanille

Blanche de Normandie, Frangelico, apple purée, vanilla syrup

MOCKTAILS · 15

La Cité de la poire (10cl)

Jus de poire, Martini Floreale, liqueur de fleur de sureau 0% , sirop de thé matcha
Pear juice, Martini Floreale, elderflower liqueur 0%, matcha tea syrup

Spritz Zorro (26cl)

SPRZ 0%, London Essence Tonic
Non-alcoholic SPRZ, London Essence Tonic

Mousse impossible (13cl)

JNPR infusé à l'hibiscus, sirop de lavande, Nooh pétillant
JNPR infused with hibiscus, lavender syrup, sparkling Nooh

Le fabuleux destin du jasmin (26cl)

Thé vert jasmin, sirop de Falernum, soda pêche-jasmin , jus de citron, purée de
pomme
Jasmine green tea, Falernum syrup, peach-jasmine soda, lemon juice, apple purée

Ginger Things (19cl)

Ginger Beer, sirop de romarin, jus de pamplemousse
Ginger beer, rosemary syrup, grapefruit juice

NOTRE OFFRE SANS ALCOOL

	15cl	75cl
NOOH Vin rosé sans alcool, Domaine Château La Coste (Non-alcoholic rosé wine)	8	36
NOOH Vin pétillant sans alcool, Domaine Château La Coste (Non-alcoholic rosé wine)	11	45
		33cl
Heineken 0% alcool		9
		7cl
Martini Vibrante		8
Martini Floreale		8
Lyre's White Cane		8
Lyre's Dry Gin avec Tonic		8
Lyre's American Malt		8
VRMH — Raisin, plantes et épices		8

CHAMPAGNES

Nos Champagnes à la coupe (12cl)

Pommery Apanage Brut	25
Pommery Apanage Rosé	27
Ruinart Blanc de Blancs	29

Nos Champagnes (75cl)

Pommery Apanage Brut	100
Laurent Perrier Brut	110
Moët & Chandon Brut Impérial	110
Veuve Clicquot jaune	110
Pommery Cuvée 1874	140
Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle	254
Dom Pérignon Vintage	420
Bollinger La Grande Année 2004	1 200

Nos Champagnes Blanc de Blancs (75cl)

Ruinart Blanc de Blancs	190
Laurent Perrier Blanc de Blancs	196

Nos Champagnes Rosé (75cl)

Pommery Apanage Rosé	120
Laurent Perrier Rosé	130
Billecart-Salmon Rosé	160
Ruinart Rosé	170

Nos Champagnes en Magnum (1,5L)

Veuve Clicquot jaune	210
Laurent Perrier Brut	210
Ruinart Blanc de Blancs	360

Notre sélection de vins au verre

Vins blancs | White wines

	15cl	75cl
--	------	------



AOC Chablis – Domaine Brocard	13	52
AOC Pouilly-Fumé – Domaine Hubert Veneau	14	54
AOP Sauternes – Château du Mayne	14	65

Vins rouges | Red wines



AOP Crozes-Hermitage – Domaine Michelas St-Jemms	13	54
Pinot noir – Maurice Lapalus & Fils	13	54
AOP Haut-Médoc – Château Peyrat	14	55

Vins rosés | Rosé wines



AOC Coteaux d'Aix-en-Provence – Château La Coste	11	42
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence – Château Minuty	14	56

CIDRES

	33cl	75cl
Cidre, Manoir de Grandouet	11	
Cuvée Colette, Dupont (Cider)		38
Cuvée Réserve, Dupont (Cider)		38

Nos bières Bio locales

La Fiancée du pirate, Irish Pale Ale (33cl)	9
La Tempête normande, Indian Pale Ale (33cl)	9
La Reine des Plages, bière blonde (33cl)	9

BIÈRES

Heineken (33cl)	9
Grimbergen blonde (33cl)	9
Hoogarden blanche (33cl)	9
Corona (33cl)	9

APÉRITIFS

Les Gentianes & les Amers (6cl) | Gentians & Bitters

Salers	9
Suze	9
Picon	9
Campari	9

Les Anisés (4cl) | Aniseed drinks

Pastis 51	9
Ricard	9
Absinthe Pernod	9

Les Portos, Vermouth & Quinquinas (6cl)

Porto rouge	12
Porto blanc	12
Pommeau de Normandie	12
Mattei Cap Corse	12
Lillet blanc – rouge – rosé	12
Dolin blanc	12
Martini bianco – rosso – rosato – rubino	12
Noilly Prat	12
Antica Formula 1	15

Les Liqueurs (5cl)

Limoncello	10
Cointreau	10
Get 27 & Get 31	10
Nigori Anzushu	10
Myrte	10
Liqueur Balbec — Mentello	10
Liqueur Balbec — Limoncello	10
Bailey's	12
Amaretto Disaronno	12
DOM Bénédicte	12
Grand Marnier Cordon rouge	12
Southern comfort	12
Frangelico	12
Licor 43	12
Fernet Branca	12
Drambuie	14
Chartreuse Verte ou Jaune	14
Chambord	14
St-Germain	14

Les Whiskies (5cl)

BLENDÉD & SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	12
Bruichladdich The Classic Laddie	14
The Glenlivet 12 ans	14
Johnnie Walker Black Label	16
Monkey Shoulder	18
Chivas 12 ans	21
Ailsa Bay	21
The Balvenie Caribbean Cask 14 ans	21
The Balvenie French Oak	34
The Balvenie Portwood 21 ans	56
Johnnie Walker Blue Label	60

SPEYSIDE

Knockando Pure single malt 12 ans	17
Cragganmore 12 ans	18
Glenfiddich 18 ans	28

HIGHLANDS

Glenmorangie Original	12
Oban 14 ans	24
Macallan 12 ans	36

Dalmore 12 ans	26
Dalmore 15 ans	38
Dalmore King Alexander	46
Dalmore 18 ans	52
Dalmore Luminary	53
Dalmore Quintessence	230
MALT DU LOWLAND	
Glenkinchie 12 ans	20
MALT DE L'ÎLE D'ISLAY & SKYE	
Bowmore 12	17
Lagavulin 16 ans	26
Talisker Port Ruighe	20
BOURBON & TENNESSEE WHISKY	
Jack Daniel's	14
Michter's Bourbon	18
Bulleit Bourbon	16
Maker's Mark	16
Woodfords Reserve	18
Blanton	21
RYE	
Michter's Rye	18
Bulleit Rye	22
IRISH WHISKEY	
Jameson	15
Waterford cuvée Argot	18
WHISKY JAPONAIS	
Nikka coffey grain	22
Hibiki Harmony	24
The Hakushu	26
MALT FRANÇAIS	
BALBEC — Esprit clair	16
BALBEC — Esprit clair tourbé	16
Guillon maturé en fût de Champagne	24
Guillon maturé en fût de Banyuls	24
Guillon maturé en fût de Sauternes	24

Les Gins (5cl)

ANGLETERRE | England

Bombay Sapphire	15
Tanqueray Ten	18
Tanqueray	15
Plymouth	18
Oxley	18
Dodd's	18
Beefeater 24	19

ÉCOSSE | Scotland

Botanist	18
Hendrick's	18

FRANCE

Citadelle	18
Citadelle Jardin d'été	18
Gin Normand C'est Nous	18
Gin Normand C'est Nous – Fusion Rhubarbe & Menthe	14
Gin Normand C'est Nous – Fusion Abricot & Romarin	14
Mistral	18
Melifera	18
Comte de Grasse N°44	24

ALLEMAGNE | Germany

Monkey 47	18
Elephant Sloe Gin	24

JAPON | Japan

Roku	21
Roku Sakura Bloom	21

ESPAGNE | Spain

Mare	18
------	----

SUISSE | Switzerland

Deux frères	20
-------------	----

Les Rons, Rhums & Cachaça (5cl)

RONs & CACHAÇA

Cachaça, Brésil	12
Diplomatico Reserva	12
Clairn Communal, Haïti	14
Bumbu	18
Botran 15 ans	14
Havana Club 7 ans, Cuba	16
Planteray Pineapple, Barbade	16
Planteray 3 Stars	18
Planteray XO, Barbade	21

RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE

Trois Rivières Vieux de l'Océan	14
---------------------------------	----

RHUM FRANÇAIS

BALBEC — Rhum vanille	14
-----------------------	----

Les Vodkas (5cl)

FRANCE

C'EST NOUS — Vodka Normande	16
Grey Goose	18
BALBEC	16

POLOGNE & SIBÉRIE | Russia & Siberia

Belvedere	19
Taiga Shtof	24

Les Tequilas & Mezcal (5cl)

Mezcal Los Siete Misterios	16
Patron Silver	18
Patron Reposado	22
Tequila 1800 Anejo	18
Don Julio Reposado	22
Don Julio 1942	40
Fortaleza Blanco	21

Les Eaux de vie & Digestifs (5cl)

CALVADOS

Camus 6 ans	16
Groult 8 ans	18
Camut 12 ans	21
Dupont Islay Whisky Cask Finish	22
Eau de vie de cidre Caroni Rhum	22
Camut 18 ans	29
Groult Le Vénérable	30
Christian Drouin 1993	36
Lecompte Pays d'Auge 25 ans	44
Christian Drouin 1987	48
Groult Ancestrale	60
Camut Rareté	69

CALVADOS DOMFRONTAIS

Pacory Domfrontais hors d'âge	26
Pacory Domfrontais 20 ans	35

COGNACS

Hennessy VS	18
Rémy Martin VSOP	20
Mercier Grande Champagne rare	26
Hennessy XO	38
Très vieux Cognac Marange Fins Bois 1988	45
Très vieux Cognac Marange Grande Champagne 1990	45
Remy Martin 1738	24
Hennessy Richard	150
Dégustation : 2,5cl	75
Hennessy Paradis	150
Dégustation : 2,5cl	75

ARMAGNACS

Château de Laubade 1975	58
-------------------------	----

EAUX DE VIE DE FRUITS | Fruit brandies

Poire Williams	15
Kirsh	15
Mirabelle	15
Framboise	15

Jus de fruits & Soft drinks

Jus de fruits frais (18cl) | Fresh fruit juice

Orange / Citron | Lemon / Pamplemousse | Grapefruit 8

Jus & Nectars de fruits artisanaux | Fruit juices & Nectars

Pomme à cidre, Domaine Pacory (18cl) 8

Poire à queue, Domaine Pacory (18cl) 8

Alain Milliat (33cl) 9

Pêche, Abricot, Fraise, Tomate rouge, Ananas, Passion, Mangue
Peach, Apricot, Strawberry, Tomato, Pineapple, Passion fruit, Mango

Jus détox (au choix parmi/to choose among) 9

Menthe, Citron | Pomme, Fruits rouges, Citron | Pomme, Mangue, Gingembre Mint,
Lemon | Apple, Red fruits, Lemon | Apple, Mango, Ginger

Eaux & Sodas

Vittel (25cl) 6

Perrier (33cl) 7

Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl) 8

Orangina (25cl) 8

Fuzetea pêche (25cl) 8

Oasis tropical (25cl) 8

Schweppes Agrumes (25cl) 8

Limonade (33cl) 8

Red Bull (25cl) 8

London Essence — Tonic water ou Soda pêche-jasmin (20cl) 8

London Essence Ginger Ale | Ginger beer (20cl) 8

San Pellegrino (1L) 9

Vittel (1L) 9

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso Grand Cru 6

Café Macchiato 7

Café Latte Macchiato 8

Double expresso 9

Café Cappuccino 9

Chocolat chaud Monbana 9

Café et assortiment de mignardises 13

Thés & Infusions « Flore Norman »

Thé blanc Cerise & Rose 9

Thé noir Pomme Miel Cannelle Gingembre 9

Thé vert Pomme Pêche Kiwi 9

Thé vert Mûre Framboise Cassis 9

Infusion Pomme Poire Caramel Calvados 9

Infusion Poire Cannelle Amande 9

Infusion Citron Thym Romarin 9

MENU DÉJEUNER

Tous les midis.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert
Starter & Main Course or Main Course & Dessert

35 euros

Entrée-Plat-Dessert
Starter, Main Course & Dessert

49 euros

Menu présenté par nos équipes — Menu presented by our team

Assiette de fromages normands à partager · 25

Sélection de fromages de notre terroir – Maison Borniambuc
Cheese plate – selection of cheeses from Maison Borniambuc

Assiette de charcuterie à partager · 25

Sélection de charcuteries
Charcuterie plate – selection of charcuterie

Œufs Bio farcis à la chair de tourteau · 19

Façon mimosa, rouille et œufs de truite
Mimosa eggs with crab meat, rouille, trout roe

♥ Caviar Kaviari 30g · 69

Condiments, crème fraîche, blinis
Condiments, fresh cream, blinis

Salade Caesar · 21

Salade romaine, poulet aux épices, parmesan, tomates cerises
Caesar salad with romaine lettuce, spiced chicken, Parmesan cheese and cherry tomatoes

Burger normand · 26

Pain burger maison, steak haché race normande, pickles de chou rouge, mayonnaise ail rôti, compotée d'oignons au cidre, tomme du Pays d'Auge
« Le fromage de Papa », frites
Homemade burger bun, Normandy breed minced steak, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, onion compote with cider, Tomme cheese from Pays d'Auge « Le fromage de Papa », French fries

✔ Burger végétarien · 24

Pain burger maison, steak haché de cocos et haricots rouges, pickles de chou rouge, mayonnaise ail rôti, compotée d'oignons au cidre, mimolette, frites
Homemade burger bun, coco and red beans patty, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, cider onion compotée, mimolette, French fries



Sans farine de blé, traces de gluten éventuelles.

Club Poulet · 24

Pain de mie toasté, mayonnaise ail rôti, poulet, bacon, tomates, salade, frites
Toasted sandwich bread, parsley mayonnaise, chicken, bacon, tomatoes, salad, fries

Club Saumon · 25

Pain de mie toasté, saumon fumé, fromage fouetté, concombre, aneth, frites
Toasted sandwich bread, smoked salmon, whipped cheese, cucumber, dill, fries

Huîtres n°3 d'Isigny et Asnelles par Christophe Lévêque

Par 6 : 20 | Par 9 : 26 | Par 12 : 31

No.3 Oysters, by 6 : 20 | by 9 : 26 | by 12 : 31

DESSERTS

-   Pavlova de fruit de saisons · 15
Meringue française, crème légère de Normandie, fruits selon nos arrivages
French meringue, light Normandy cream, fruits of the season
-  Paris - Trouville · 16
Clin d'œil au célèbre dessert avec une touche de Normandie
Crème à la noisette du piémont, praliné, gel à la pomme et Confiselle
Choux pastry, smooth Piedmont hazelnut cream, apple juice and Confiselle gel
-  1000 feuilles d'Arlette · 16
1000 raisons de gourmandises
Crème légère à la vanille, caramel au miel de notre apiculteur,
glace crème Isigny
Light vanilla cream, honey caramel from our local beekeeper,
Isigny cream ice cream
-   Mousse au chocolat noir · 14
Mousse chocolat origine Grenade, note douce et fruitée
Dark chocolate mousse from Grenada, with delicate fruity notes



Sans farine de blé, traces de gluten éventuelles.