



1 7 1 5

BAR

AU VERRE

2

Champagne brut 2007 cuvée Garance « Blanc de Noirs » Alain Thiénot	(16 cl) 21
Champagne brut rosé G. H. Mumm	(16 cl) 19
Kir Royal	(16 cl) 19
Kir Vin Blanc - Cardinal	(14 cl) 11
Kir Normand	(14 cl) 8
Verre de Vin blanc / rosé / rouge	(14 cl) 11
Verre de Vin moelleux	(14 cl) 12

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

par personne

Forfait accord mets & vins (3 verres)	27
Forfait accord mets & vins (4 verres)	33
Forfait accord mets & vins (5 verres)	39
Forfait accord mets & vins (6 verres)	45

COCKTAILS « CRÉATION »

3

LE BEFORE DINNER

Bulles de Framboise - création par Jorge de Mazzi(18 cl) 20
Champagne brut rosé / Nectar de Framboise / Rhum

LES FANCY DRINKS

sans Alcool

French Pom'Berry - création par Jorge de Mazzi(14 cl) 13
Jus de Pomme / Jus de Cranberry / Nectar de Pêche

avec Alcool

Passion des Iles - création par Olivier Hélicher(12 cl) 15
Rhum / Jus de fruit de la passion / Sirop de fraise

L'AFTER DINNER

Le Fruit à Noyau - création par Olivier Hélicher(14 cl) 15
Eau-de-vie de prune / Nectar d'abricot / Amaretto

LE BEFORE DINNER

Americano	(8 cl) 13
Campari / Vermouth rouge (soda sur demande)	
Negroni	(7 cl) 13
Campari / Vermouth rouge / Gin	
Dry Martini	(6 cl) 13
Gin / Vermouth sec	
Manhattan	(7 cl) 15
Four Roses small batch / Vermouth rouge	

LES FANCY DRINKS

Bloody Mary	(12 cl) 17
Vodka / Jus de tomate / Jus de citron / Assaisonnement	
Cosmopolitan	(10 cl) 14
Vodka / Cointreau / Jus de cranberry / Jus de citron vert	
Margarita	(7 cl) 13
Tequila / Jus de citron / Cointreau	
Piña Colada	(18 cl) 15
Rhum / Lait de coco / Jus d'ananas	
Tequila Sunrise	(12 cl) 15
Tequila / Jus d'orange / Grenadine	
Ti' Punch	(8 cl) 13
Rhum / Sirop de sucre de canne / Jus de citron vert	

L'AFTER DINNER

Black Russian	(6 cl) 12
Vodka / Liqueur de café	
Alexandra - Brandy Alexander	(10 cl) 17
Cognac / Liqueur de cacao / Crème fraîche	
Irish Coffee	(14 cl) 17
Irish whiskey / Café / Crème	
Normandy Coffee	(14 cl) 17
Calvados / Café / Crème	

APÉRITIFS

5

L'ANISÉ

Pastis - Henri Bardouin(4 cl) 8

LE BITTER

Campari(6 cl) 8

LE GENTIANE

Suze(6 cl) 8

LE POMMEAU

Pommeau de Normandie(12 cl) 8
Les Vergers de la Morinière par Astrid HUBERT

LES PORTOS

Fonseca - White(12 cl) 11

Ferreira - Tawny(12 cl) 9

Quinta do Noval - Tawny 10 ans (19,5°)(12 cl) 12

LES QUINQUINAS

Saint-Raphaël(6 cl) 8

Ambassadeur(6 cl) 8

LE XÉRÈS

Tio Pepe(12 cl) 11

LE VERMOUTH

Martini - Bianco / Rosso(6 cl) 8

APÉRITIFS (suite)

6

LES EAUX-DE-VIE

Vodka - Cîroc (France)	(4 cl) 12
Gin - C'est Nous (Normandie)	(4 cl) 9
Gin - Bombay Saphyre	(4 cl) 11
Gin - Tanqueray N° TEN	(4 cl) 13
Tequila - Tradicional "Reposado" Jose Cuervo	(4 cl) 9
Cachaça - Janeiro	(4 cl) 9

AUTRES BOISSONS

LES BIÈRES ARTISANALES BIO NORMANDES par la brasserie de la lie à Saint-Rémy-sur-Orne

Au Pré de ma Blonde (6°) - Blonde	(33 cl) 7
Ambrée du Hameau (6°) - Ambrée	(33 cl) 7
Quai des Brunes (5,6°) - Brune	(33 cl) 7

LES CIDRES

Cidre « brut » - La Ferme de Billy	(33 cl) 6
Cidre bouché du Pays d'Auge « brut »	(75 cl) 15
<i>Les Vergers de la Morinière - Astrid HUBERT</i>	

SANS ALCOOL

7

LES EAUX

Perrier	(33 cl)	4
Evian	(33 cl)	4
Eau purifiée <i>Cryo Plate</i>	(75 cl)	3
Eau purifiée <i>Cryo Gazeuse</i>	(75 cl)	4
Evian / Chateldon / Badoit	(75 cl)	6

LES SODAS

Coca-Cola / Orangina	(33 cl)	6
Ice Tea	(25 cl)	5
Limonade Elderflower - <i>Fentimans</i>	(25 cl)	5
Tonic Water - <i>Fentimans</i>	(12,5 cl)	4
Ginger Ale - <i>Fentimans</i>	(12,5 cl)	4
Shirley Temple (ginger ale / limonade / grenadine)	(33 cl)	7

LES FRUITS

par Alain Milliat

En jus	(33 cl)	10
ananas / carotte / mandarine / pamplemousse / tomate		

En nectar	(33 cl)	11
abricot / framboise / fruit de la passion / pêche		

par Les Vergers de la Morinière - Astrid Hubert

En jus	(33 cl)	5
pomme		

LES WHISKIES ECOSSAIS

ARCHIPEL DES ORCADES *La Baie de Scapa Flow*

Scapa 16 ans (40%)(4 cl) 23Nez : notes de
clémentine, bruyère et miel
Bouche : riche / gingembre / pommes cuites / finale iodée

ISLAY

Lagavulin 16 ans (43%)(4 cl) 16Nez : ample
/ notes animales / orge fumée
Bouche : tourbée / notes iodées / réglisse

LES BLENDED

Johnnie Walker Red Label (40%)(4 cl) 9Nez :
douceur maltée dominante
Bouche : sèche avec une trace de tourbe

Johnnie Walker Black Label (40%)(4 cl) 11Nez :
légèrement malté et fumé
Bouche : complexe et suave

Chivas Regal 12 ans (40%)(4 cl) 11Nez : fumé
et épicé
Bouche : huileuse et dominante de tourbe

Chivas Regal 18 ans (40%)(4 cl) 17Nez :
arômes complexes de fruits secs, d'épices et de caramel au beurre
Bouche : saveur de chocolat noir avec des notes florales, finale persistante et chaleureuse

ISLE OF SKY

Talisker 10 ans (45,8%)(4 cl) 13Nez :
superbe ample / notes marines tourbées épicées avec belle fraîcheur
Bouche: notes salées / finale épicée et poivrée

LES WHISKIES ECOSSAIS (suite)

SPEYSIDE

Cardhu 12 ans (40%)(4 cl) 15Nez: superbe ample / notes marines tourbées épicées avec belle fraîcheur

Bouche: notes salées / finale épicée et poivrée

Macallan Amber (40%) sherry oak cask(4 cl) 15Nez: floral, agrume, vanille / raisin sec, cannelle

Bouche: belle fraîcheur, pomme verte, citron / finale élégante, céréales

Aberlour 18 ans (43%)(4 cl) 25Nez: riche, complexe / notes de caramel, bonbon mariées à la pêche, à l'orange amère

Bouche: structure parfaite / arômes de pêche, de crème puis de vieux cuir, chêne et miel finale longue

et nuancée évoquant la crème brûlée

Aberlour A'Bunadh (60,2%)(4 cl) 34Nez: notes de diverses épices, de praline et d'orange puis de Sherry Oloroso

Bouche: rond et crémeux / arômes: orange, cerise noire, fruits secs, gingembre, chocolat noir amer,

Sherry et chêne / finale robuste, intense à la fois sucrée et amère

HIGHLANDS

Dalwhinnie 15 ans (43%)(4 cl) 14Nez: épicé, herbacé, fumé / évoque la cire et le miel

Bouche: notes de réglisse, d'orge fumé, de citronnelle et d'anis

Lindrum 12 ans (43%)(4 cl) 12Il est le produit d'un assemblage de 7 Malts des Highlands et 3 Malts d'Islay.

Whisky très fruité avec une finale de bouche légèrement tourbée.

Il est un whisky rare de conception entièrement artisanale.

Glenmorangie 10 ans (40%)(4 cl) 17Nez: floral, abricot, bergamote, mandarine et gingembre

Bouche: vanille, citron, amandes, noix de coco

LE WHISKEY DU TENNESSEE

Jack Daniel's Single Barrel (41,7%)(4 cl) 14

Nez : riche et épicé avec des notes sucrées de fruits mûrs, de chêne vanillé et de caramel

Bouche : riche et moelleuse, un équilibre d'arômes fruités et de riches saveurs épicées

Finale : très moelleuse, longue et douce

LES BOURBONS DU KENTUCKY

Woodford Reserve *Labrot & Graham (43,2%)*(4 cl) 14

De couleur cuivrée, le nez se révèle doux, frais, floral, épicé et boisé

La bouche assez douce se développe sur des notes vanillées et florales (la violette)

La finale s'oriente sur des notes amères

Four Roses *Single Barrel (50%)*(4 cl) 15

Nez : complexe et épicé avec de belles notes de fruits confiturés et de sirop d'érable

Bouche : riche et moelleuse, un équilibre sur des arômes de liqueur d'amande amaretto, d'épices et de caramel

Finale : très moelleuse, longue et douce

Michter's *Small Batch (45,7%)*(4 cl) 17

Nez : riche avec des notes de vanille et de caramel

Bouche : ample avec des arômes d'abricots secs, de noix et un côté fumé

Finale : d'une belle tenue, évoquant le fût de chêne

LES WHISKEYS IRLANDAIS

Bushmills *Black Bush (40%)*(4 cl) 11

Nez: frais, notes de chêne, de vanille et de fruits secs

Bouche: onctueuse, notes de beurre, caramel, raisins secs, citron confit

Bushmills *Single Malt 10 ans (40%)*(4 cl) 13

Nez: élégant et très équilibré, de céréales maltées, citron et réglisse puis à l'aération

l'huile de lin, trèfle et vanille

Bouche: douce et légèrement crémeuse, fidèle au nez, finement boisée elle dévoile

également des notes d'amande et de miel

Jameson *Gold Reserve - Three wood maturation (40%)*(4 cl) 18

Nez: gourmand d'amande amaretto et d'abricot sec, notes de vieux fûts

Bouche: douce et complexe, arômes toastés de miel et d'épices, final sur la réglisse

Gold Reserve est l'assemblage de trois whiskeys âgés et élevés en fûts de chêne neuf, de Xérèset de Bourbon.

Bushmills *Single Malt 21 ans « Rare » (40%)*(4 cl) 30

Nez: nez très aromatique marqué par le miel, les épices et les fruits rouges

Bouche: complexe, subtile, évoque le toffee, la menthe poivrée, les fruits secs (raisins, amande) sur fond de notes vanillées et chocolatées. Finale douce-amère et finement boisée (chêne) marquée par de subtiles notes de cuir et d'orange confite puis évolue sur la fraise, le caféet la peau des raisins

LES LIQUEURS & EAUX-DE-VIE

Amaretto	(4 cl) 11
Bailey's	(4 cl) 9
Cointreau	(4 cl) 11
Fernet-Branca	(4 cl) 10
Get 27, Get 31	(4 cl) 9
Grand Marnier Cuvée Cordon Rouge	(4 cl) 10
Grappa Cellini Cru Tripla Distillata	(4 cl) 9
Guignolet	(4 cl) 8
Kalhua	(4 cl) 9
Malibu	(4 cl) 9
Mandarine Impériale	(4 cl) 11
Sambuca extra Molinaro	(4 cl) 11
Vieille Prune	(4 cl) 14
Williamine	(4 cl) 14

LE RHUM

El Dorado <i>Superior Demerara white (Guyana)</i>	(4 cl) 9
Havana <i>Seleccion de Maestros ambré (Cuba)</i>	(4 cl) 18

LE COGNAC

Delamain <i>Grande Champagne (Pale and Dry X.O.)</i>	(4 cl) 15
Sarrazin <i>Très Vieilles Réserves Familiales (Hors d'Âge)</i>	(4 cl) 19
Sarrazin <i>Grande Champagne (Premier Cru de Cognac 1973)</i>	(4 cl) 38

L'ARMAGNAC

Montesquiou (Hors d'Âge 21 ans)	(4 cl) 14
Montesquiou (1967)	(4 cl) 25
Laubade (1898)	(4 cl) 95

LE CALVADOS

LE BOCAGE Michel HUARD à Caligny - par Jean-François GUILLOUET

1999 / fût n°14 - cave 3	(4 cl) 16
1998 / fût n°13 - cave 2	(4 cl) 14
1991 / fût n°8 - cave 1	(4 cl) 19
1986 / « cuvée d'exception » mise en bouteille en 2007	(4 cl) 39

LE DOMFRONTAIS (CALVADOS ISSU DE LA DISTILLATION EN CONTINUE DE CIDRE ET DE POIRÉ)
Par Roger LEMORTON à Mantilly - par Didier LEMORTON

Rareté / mis en bouteille en 2003 - Eaux-de-vie plus que centenaires	(4 cl) 55
---	-----------

LE PAYS D'AUGE Les Vergers de la Morinière à La Fresnaie Fayel - par Astrid HUBERT

« Astrid Hubert » / 1997	(4 cl) 12
« H » d'Argent / 1998	(4 cl) 14
« H » d'Or / 1993	(4 cl) 17

Domaine Coeur De Lion - Christian DROUIN à Coudray-Rabut - par Guillaume DROUIN

Hors d'âge	(4 cl) 17
1970 / mis en bouteille en 2013	(4 cl) 62

LE CALVADOS (suite)

Pour mieux découvrir la Normandie,
nous vous proposons divers forfaits autour des Calvados.

QUELQUES DÉGUSTATIONS

Plusieurs Millésimes d'un même Producteur

Michel HUARD - *Jean-François GUILLOUET (Bocage)*(3 x 2 cl)

39 Millésimes : 1999 - 1998 - 1986

Les Vergers de la Morinière - *Astrid HUBERT (Pays d'Auge)*(3 x 2 cl)

25 Millésimes : « H » d'Argent 1998 - 1997 - « H » d'Or 1993

La Dégustation desANGES

Michel HUARD - *Jean-François GUILLOUET (Bocage)*(3 x 2 cl)

85 Millésime : 1986 - Cuvée d'exception

Coeur de Lion - *Christian & Guillaume DROUIN (Pays d'Auge)* Millésime : 1970

Roger LEMORTON - *Didier LEMORTON (Dromfrontais)* « Rareté » - Eaux-de-vie plus
que centenaires

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ (Nespresso)

Café - « ristretto origin India » - <i>Intense et épicé</i>	6
Café - « lungo origin Guatemala » - <i>Soyeux et affirmé</i>	6
Décaféiné - « espresso decaffeinato » - <i>Dense et puissant</i>	6
Grand Café - double espresso, café au lait	8
Cappuccino	8
Café Latte	8

CHOCOLAT (Valrhona)

Chocolat chaud	8
-----------------------------	---

THÉ (Damman)

Earl grey / Darjeeling / Ceylan / Breakfast	7
Thé vert - « Gunpowder de Chine »	7
Thé vert - « Jasmin »	7
Thé blanc - « Mélange d'abricot, de fruit de la passion et de rose »	7
Thé 4 fruits rouges « Thé noir parfumé à la cerise, la fraise, la framboise et la groseille »	7
Lapsang souchong	7
Rooibos - « Citrus »	7
Ceylan Détheiné - « Decaffeinated tea »	7
Thé glacé	8

INFUSION (Damman)

Camomille / Tilleul / Verveine / Menthe	7
Tisane du Berger	7
Tilleul, Verveine, Menthe, Citronnelle, Fleur d'oranger »	

EN-CAS

SALÉ

Soupe du jour - <i>Soup of the day</i>	12
Assiette de tomate et mozzarella - <i>Mixed salad with tomato and mozzarella</i>	12
Assiette de fromages - <i>Assortment of matured cheeses</i>	12
Assiette de charcuterie - <i>Selection of ham and salami</i>	15
Assiette de saumon fumé - <i>Smoked salmon with salad and toast</i>	15
Croque monsieur - <i>Toasted white bread, ham & cheese sandwich</i>	14
Wrap de volaille - <i>Chicken wrap, chives white sauce, salad</i>	14

SUCRÉ

Fromage blanc - <i>Cottage cheese</i>	8
Tarte Tatin - <i>Caramelised apple tart</i>	8
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit salad</i>	10
Magnum glacé - <i>Ice-cream</i>	7

CROQUE AU SUCRE

Fraise Tagada - <i>Strawberry candies</i>	6
Confiseries Fantaisies - <i>Selection of candies</i>	6

CROQUE AU SEL

Arachides salées - <i>Peanuts</i>	6
Pistaches - <i>Pistachios</i>	6
Amandes salées - <i>Salted almonds</i>	6

AFTERNOON TEA

Choix de pâtisseries maison servies avec du thé, du café ou un jus de fruit (entre 15h30 et 17h30)

<i>Assortment of homemade biscuits, cakes and tarts served with a hot drink or a juice (between 3:30pm and 5:30pm)</i>	15
--	----