



1 7 1 5

BAR



Taxes et service compris - Prix nets en euros

CHAMPAGNE

2

Champagne brut Laurent-Perrier La cuvée(75cl)	95
Champagne Grand Siècle par Laurent-Perrier(75cl)	290
Champagne Laurent-Perrier brut Millésime 20(75cl)	140
Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé(75cl)	148

AU VERRE

Champagne brut Laurent-Perrier La cuvée(18 cl)	20
Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé(18 cl)	24
Champagne Delamotte brut(18 cl)	20
Kir Royal(18 cl)	21
Kir Vin Blanc - Cardinal(14 cl)	12
Kir Normand (cassis & cidre)(14 cl)	14
Verre de Vin blanc / rouge(14 cl)	12
Verre de Vin moelleux(14 cl)	14

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

par personne

Forfait accord mets & vins (3 verres).....	30
Forfait accord mets & vins (4 verres).....	38
Forfait accord mets & vins (5 verres).....	46

COCKTAILS « CRÉATION »

3

LES FANCY DRINKS

sans Alcool

Saveurs Exotiques -	(15 cl) 15
Nectar de Fruit de la Passion / Jus d'Ananas / Jus de Citron / Sirop de Fraise	
Fraîcheur d'Outre-Mer -	(19 cl) 13
Jus de Pamplemousse / Jus d'Ananas / Jus de Citron Vert / Sirop de Citron	
Nata de Framboesa	(12 cl) 14
Nectar de Framboise / Crème Fraîche / Lait de Coco / Sirop de Sucre de Canne	

avec Alcool

Passion des Iles	(12 cl) 15
Rhum / Jus de fruit de la passion / Crème de cassis	
3 M -	(15 cl) 15
Malibu / Marasquin / Jus de Mandarine	

LE BEFORE DINNER

Americano	(8 cl) 13
Campari / Vermouth rouge (soda sur demande)	
Negroni	(7 cl) 13
Campari / Vermouth rouge / Gin	
Dry Martini	(7 cl) 13
Gin / Vermouth sec	
Apérol Spritz	(9 cl) 16
Prosecco / aperol / orange / champagne	
Gin Sour	(7 cl) 14
Gin / sucre / blan,c d'oeuf / jus de citron, / Angostura	

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	
Caïpirinha	(8 cl) 14
Cachaça Belem / Jus de citron vert	

L'AFTER DINNER

Black Russian	(7 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

Aperol(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

Taylor's - Tawny 10 ans (20°)(12 cl) 12

LE QUINQUINA

Saint-Raphaël(6 cl) 8

LE XÉRÈS

Tio Pepe(12 cl) 11

LES VERMOUTHS

Dolin - Dry / Blanc / Rouge(6 cl) 8

APÉRITIFS (suite)

6

LES EAUX-DE-VIE

Vodka - Cîroc (France)	(4 cl) 12
Gin - C'est Nous (Normandie).....	(4 cl) 11
Gin - Tanqueray N° TEN	(4 cl) 13
Tequila - Tradicional "Reposado" Jose Cuervo	(4 cl) 9
Cachaça - Belem	(4 cl) 9
Cointreau	(4 cl) 11
Grand Marnier Cordon Rouge	(4 cl) 10
Belveder	(4 cl) 14

AUTRES BOISSONS

LES BIÈRES ARTISANALES BIO NORMANDES

par la Brasserie de la Lie à Saint-Rémy-sur-Orne

La Caennette (4,5°) - Blanche	(33 cl) 7
Au Pré de ma Blonde (6°) - Blonde	(33 cl) 7
Ambrée du Hameau (6°) - Ambrée	(33 cl) 7
Quai des Brumes (5,6°)	(33 cl) 7
Heineken	(33 cl) 7

LE CIDRE DE NORMANDIE

par la Ferme de Billy à Rots

Cidre	(33 cl) 7
--------------------	-----------

LES EAUX

Perrier	(33 cl) 5
Evian	(33 cl) 5
Evian / Chateldon	(75 cl) 7
Badoit / San Pellegrino	(50 cl) 6
Badoit / San Pellegrino	(100 cl) 10
Voss (still & sparkling)	(80 cl) 9
Voss (still & sparkling)	(37,5 cl) 5

LES SODAS

Coca-Cola / Coca Light / Coca Zero	(33 cl) 6
Ice Tea	(25 cl) 6
Limonade Elderflower - Fentimans	(27,5 cl) 6
Tonic Water - Fentimans	(12,5 cl) 4
Ginger Ale - Fentimans	(12,5 cl) 4
Fever-Tree Ginger Beer	(20cl) 4
Shirley Temple (ginger ale / limonade / grenadine)	(33 cl) 8
Orangina	(33 cl) 6

*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 La Ferme de Billy

En jus	(33 cl) 6
Pomme	

par Bissardon

En jus	(33 cl) 8
Carotte / orange / pamplemousse / tomate / citronnade / cranberry	

LES WHISKIES ECOSSAIS 8

ARCHIPEL DES ORCADES *La Baie de Scapa Flow*

Scapa 16 ans (40%)(4 cl) 23

Nez : notes de clémentine, bruyère et miel

Bouche : riche / gingembre / pommes cuites / finale iodée

ISLAY

Lagavulin 16 ans (43%)(4 cl) 16

Nez : ample / notes animales / orge fumée

Bouche : tourbée / notes iodées / réglisse

LES BLENDED

Johnnie Walker Red Label (40%)(4 cl) 9

Nez : légèrement malté et orange amère

Bouche : sèche, légèrement tourbée

Johnnie Walker Black Label (40%)(4 cl) 11

Nez : légèrement malté et fumé

Bouche : complexe et suave

Chivas Regal 12 ans (40%)(4 cl) 14

Nez : pomme, miel et floral

Bouche : douce, pommes caramélisées et miel

Chivas Regal 18 ans (40%)(4 cl) 17

Nez : 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

LES WHISKIES ECOSSAIS (suite)

9

SPEYSIDE

Macallan Amber (40%) sherry oak cask(4 cl) 15

Nez: floral, agrume, vanille / raisin sec, cannelle

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

Aberlour 18 ans (43%)(4 cl) 25

Nez: 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

HIGHLANDS

Dalwhinnie 15 ans (43%)(4 cl) 14

Nez: épicé, herbacé, fumé / évoque la cire et le miel

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

Glenmorrangie 10 ans (40%)(4 cl) 14

Nez: agrumes, géranium et épices

Bouche élégante, ronde avec des touches de fruits exotiques

Isle of Skye

Talisker (45,8%)(4 cl) 14

Nez: fumé et iodé

Bouche puissante, tourbée et saline

LES WHISKIES AMERICAINS

10

Jack Daniels (40%)(4 cl) 12

Nez: boisé, tabac

Bouche: huileuse avec des notes de cuir, de bois brûlé et de caramel

Four roses (40%)(4 cl) 12

Nez: vanille, pivoine, maïs torréfié

Bouche: légère avec des touches de caramel et de vanille

Woodford reserve (43,2%)(4 cl) 15

Nez: floral, épicé, boisé

Bouche: suave, vanillée avec des notes de violette

LE WHISKEY IRLANDAIS

Jameson Black Barrel (40%)(4 cl) 18

Nez : riche et ample avec des arômes de fruits exotiques (abricot, papaye, nectarine).

Bouche : des saveurs riches, rondes et crémeuses, une douceur fruitée avec une pointe de vanille, de bois grillé et d'épices.

Finale : une longueur remarquable avec une persistance de saveurs fruitées, ponctuées par des notes finement épicées

LE WHISKEY JAPONAIS

Nikka from the Barrel (51,4%)(4 cl) 18

40% de malt et 60% de whisky de grain, élaboré dans deux distilleries seulement : voilà pour la recette de base du Nikka From The Barrel, qui n'a pas évolué depuis sa naissance au Japon en 1985. Le malt provient pour l'essentiel de Miyagikyo, qui produit des whiskies doux et fruités, et pour partie de Yoichi, dont les alambics chauffés à feu direct alimenté au charbon – parmi les derniers au monde à fonctionner selon cette « technologie » rustique – crachent des distillats puissants, tourbés et salins.

LES LIQUEURS & EAUX-DE-VIE 11

Amaretto	(4 cl) 11
Bailey's	(4 cl) 9
Fernet-Branca	(4 cl) 10
Get 27, Get 31	(4 cl) 9
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
Williamine	(4 cl) 14
Cointreau	(4 cl) 9
Grand Marnier	(4 cl) 9

LE RHUM

12

El Dorado 15 ans "Réserve Spéciale" (Guyane) (43%)	(4 cl)	9
Martinique (Blanc) (50%)	(4 cl)	9
Bacardi (Blanc) (37%)	(4 cl)	9
Dos Maderas (Guyane) (40%)	(4 cl)	12

LE COGNAC

Delamain Grande Champagne "Pale and Dry X.O." (40%)	(4 cl)	15
Sarrazin Grande Champagne "Premier Cru 1973" (42,4%)	(4 cl)	38

L'ARMAGNAC

Armagnac

Marquis de Montesquiou Hors d'Âge 21 ans (40%)	(4 cl)	14
--	--------	----

Armagnac

Marquis de Montesquiou 1967 (44,8%)	(4 cl)	25
Laubade 1898 - mise en bouteille en 2007 (40%)	(4 cl)	95

LE CALVADOS

13

LE BOCAGE

Michel HUARD à Caligny - par Jean-François GUILLOUET

1993 mis en bouteille le 17 mars 2018	(4 cl) 26
1997	(4 cl) 18
Hors d'Age	(4 cl) 14

LE DOMFRONTAIS (CALVADOS ISSU DE LA DISTILLATION EN CONTINU DE CIDRE ET DE POIRÉ)

Par Roger LEMORTON à Mantilly - par Didier LEMORTON

1987 (40%) mis en bouteille en décembre 2016	(4 cl) 30
Rareté (40%) mis en bouteille en 2003	
<i>Eaux-de-vie plus que centenaires</i>	(4 cl) 70

LE PAYS D'AUGE

Les Vergers de la Morinière à La Fresnaie Fayel - par Astrid HUBERT

2010 (42%)	(4 cl) 14
2006 (42%)	(4 cl) 18

LE CALVADOS (suite)

14

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

QUELQUES DÉGUSTATIONS

Plusieurs Millésimes d'un même Producteur

Les Vergers de la Morinière (Pays d'Auge)(2 x 3 cl) 25
Millésimes : 2006 - 2010 - Astrid HUBERT

Lemorton (Domfrontais)(2 x 3 cl) 65
Millésime : 1987 - « Rareté » - Didier LEMORTON

Huard(2 x 3 cl) 35
Hors d'âge 1993 / 1997

CAFÉ (Nespresso)

Café - « espresso forte » - Rond et équilibré.....	6
Café - « ristretto origin India » - Intense et épicé.....	6
Café - « lungo origin Guatemala » - Soyeux et affirmé.....	6
Décaféiné - « espresso decaffeinato » - Dense et puissant	6
Grand Café - double espresso, café au lait	8
Cappuccino	8
Café Latte	8

CHOCOLAT (Valrhona)

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

THÉ (Mariage Frères)

Earl Grey Imperial / Darjeeling Himalaya	
Orange Pekoe Ceylan / French Breakfast Tea.....	8
Marco Polo	8
Thé vert Fuji Yama.....	8
Thé vert Jasmin Mandarin.....	8
Thé sur le Nil.....	8
Vert Provence.....	8
Thé bleu Milky Blue.....	8
Casablanca (Menthe Nana et Bergamote)	8
Thé glacé	11

INFUSION (Naturshop)

Evasion (détente) / Ligne (minceur)	
Detox / Provence	8

SALÉ

Soupe du jour - <i>Soup of the day</i>	13
Salade de tomate mozzarella	14
<i>Tomato and mozzarella salad</i>	
Assiette de fromages - <i>Assortment of matured cheeses</i>	14
Assiette de charcuteries - <i>Selection of ham and salami</i>	17
Assiette de saumon fumé - <i>Smoked salmon with salad and toast</i>	17
Croque monsieur - <i>Toasted white bread, ham & cheese sandwich</i>	16
Wrap de volaille - <i>Chicken wrap, chives white sauce, salad</i>	16

SUCRÉ

Fromage blanc - <i>Cottage cheese</i>	8
Tarte Tatin - <i>Caramelized apple tart</i>	10
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit salad</i>	10

POUR PETITS ET GRANDS ENFANTS

Gaufre - <i>Waffle</i>	6
Magnum glacé - <i>Ice-cream (chocolat – caramel – vanilla amandes)</i>	5
Brochette de bonbons - <i>Candies brochette</i>	5
Gourmandise - <i>Delicacies</i>	5
<i>Cookies – Financier – Sablés d'Asnelles</i>	
<i>Cake - Gâteau Savoyard – Gâteau au Yaourt</i>	

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>	18
---	----