



CHÂTEAU D'AUDRIEU

## *Champagne*

Delamotte, Brut	99
Grand Siècle par Laurent-Perrier	286
Laurent-Perrier La Cuvée	121
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	149

75 CL

## *Au verre / by the glass*

### **CHAMPAGNE 12 CL**

Delamotte Brut	18
Laurent-Perrier La Cuvée	21
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25

### **VIN BLANC / WHITE WINE 12 CL**

2019 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe – BIO	12
2018 Petit Chablis, Dominique Gruhier	12
2019 Pouilly Fumé, Mademoiselle « T », Château de Tracy	12

### **VIN ROUGE / RED WINE 12 CL**

2018 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe – BIO	12
2019 Côte du Rhône « Le temps est venu », Stéphane Ogier	12
2017 AOC Saint Emilion, Château Rocher Figeac	12
2018 Bourgogne Pinot Noir, Domaine Georges Roy	12

### **VIN ROSÉ / ROSÉ WINE 12 CL**

2019 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe – BIO	12
------------------------------------------------------	----

### **VIN MOELLEUX / SWEET WINE 10 CL**

2011 Riesling, Frey-Sohler, vendanges tardives	12
------------------------------------------------	----

### **CIDRE DE NORMANDIE / NORMANDY CIDER 33 CL**

« La ferme de Billy »	10
-----------------------	----

## Cocktails « classique »

### LE BEFORE DINNER

<b>Americano</b>	(8 cl)	13
<i>Campari / Vermouth rouge (soda sur demande)</i>		
<b>Negroni</b>	(7 cl)	13
<i>Campari / Vermouth rouge / Gin</i>		
<b>Dry Martini</b>	(7 cl)	13
<i>Gin / Vermouth sec</i>		
<b>Apérol Spritz</b>	(9 cl)	16
<i>Prosecco / aperol / orange / champagne</i>		

### LES FANCY DRINKS

<b>Bloody Mary</b>	(12 cl)	17
<i>Vodka / Jus de tomate / Jus de citron / Assaisonnement</i>		
<b>Cosmopolitan</b>	(10 cl)	14
<i>Vodka / Cointreau / Jus de cranberry / Jus de citron vert</i>		
<b>Margarita</b>	(7 cl)	13
<i>Tequila / Jus de citron / Cointreau</i>		
<b>Tequila Sunrise</b>	(12 cl)	15
<i>Tequila / Jus d'orange / Grenadine</i>		
<b>Ti' Punch</b>	(8 cl)	13
<i>Rhum / Sirop de sucre de canne / Jus de citron vert</i>		
<b>Caïpirinha</b>	(8 cl)	14
<i>Cachaça Belem / Jus de citron vert</i>		

### L'AFTER DINNER

<b>Black Russian</b>	(7 cl)	12
<i>Vodka / Liqueur de café</i>		
<b>Alexandra - Brandy Alexander</b>	(10 cl)	17
<i>Cognac / Liqueur de cacao / Crème fraîche</i>		
<b>Irish Coffee</b>	(14 cl)	17
<i>Irish whiskey / Café / Crème</i>		
<b>Normandy Coffee</b>	(14 cl)	17
<i>Calvados / Café / Crème</i>		

## *Apéritifs*

### **L'ANISÉ**

Pastis - *Henri Bardouin* (4 cl) 8

### **LE BITTER**

Campari (5 cl) 8

Aperol (5 cl) 8

### **LE GENTIANE**

Suze (5 cl) 8

### **LES PORTOS**

Fonseca - *White* (10 cl) 11

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

### **LE QUINQUINA**

Saint-Raphaël (5 cl) 8

### **LE XÉRÈS**

Tio Pepe (10 cl) 11

### **LES VERMOUTHS**

Dolin - *Dry / Blanc / Rouge* (5 cl) 8

### **VODKA**

Vodka « C'est Nous » (France -Normandie) (4 cl) 11

Cîroc (France) 12

Grey Goose (France) 14

### **GIN**

Gin « C'est Nous » (France -Normandie) (4 cl) 11

Gin - Tanqueray N° TEN 5 Ecosse- Highlands) 13

## *Autres boissons*

### **LES BIÈRES ARTISANALES BIO NORMANDES**

(33 cl)

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

La Caennette (4,5°) - *Blanche*

9

Au Pré de ma Blonde (6°) - *Blonde*

9

Quai des Brunes - *Brune*

9

Conte & Fleurette - *Rousse fruitée*

9

### **LE CIDRE DE NORMANDIE**

(33 cl)

*par la Ferme de Billy à Rots*

Cidre

10



## *Sans alcool*

### **LES EAUX**

Perrier	(33 cl)	5
Evian / San Pelegrino	(50 cl)	6
Voss (still & sparkling)	(80 cl)	9

### **LES SODAS**

Coca-Cola / Coca Light / Coca Zero	(33 cl)	6
Ice Tea	(25 cl)	6
Limonade Elderflower - <i>Fentimans</i>	(27,5 cl)	6
Tonic Water - <i>Schweppes</i>	(25 cl)	6
Ginger Beer - <i>Fever tree</i>	(20 cl)	6
Orangina	(33 cl)	6

### **LES FRUITS**

*par La Ferme de Billy*

En jus - <i>Pomme</i>	(33 cl)	9
-----------------------	---------	---

*par Bissardon*

En jus - <i>Carotte / orange / pamplemousse / tomate / citronnade / cranberry / poire / abricot / framboise / pêche / multifruits</i>	(25 cl)	9
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	---





## *Whiskies écossais*

### **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 amer*

*Bouche : sèche, légèrement tourbé*

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 miellé*

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*

## Whiskies écossais

### 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, tourbé et saline

Bouche: suave, vanillé avec des notes de violette

## *Whiskies américains*

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: florale, épicé, boisé*

*Bouche: suave, vanillé avec des notes de violette*

## *Whiskey irlandais*

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

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

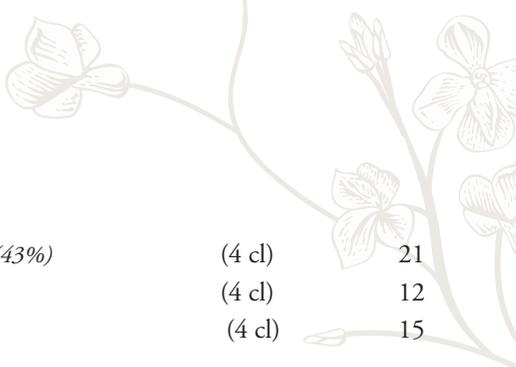
*Bouche : des saveurs riches, rondes et crémeuses, une douceur fruitée avec une pointe de vanille, de bois grillé et d'épices.*

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



## *Liqueurs & eaux-de-vie*

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
Liqueur de Calvados Dupont	(4 cl)	11



## Rhum

El Dorado - 15 ans "Réserve Spéciale" (Guyane) (43%)	(4 cl)	21
Baccardi - (Blanc) (37%)	(4 cl)	12
Dos Maderas - (Guyane) (40%)	(4 cl)	15

## Cognac

Sarrazin - Grande Champagne "Premier Cru 1973" (42,4%)	(4 cl)	38
--------------------------------------------------------	--------	----

## Armagnac

Marquis de Montesquiou - Hors d'Âge 21 ans (40%)	(4 cl)	17
Marquis de Montesquiou - 1967 (44,8%)	(4 cl)	28
Laubade - 1898 - mise en bouteille en 2007 (40%)	(4 cl)	185



## *Les boissons chaudes*

### **CAFÉ (Nespresso)**

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





## *Sur le pouce*

### **SALÉ**

Soupe du jour - <i>Soup of the day</i>	13
Salade de melon, Speck et Burrata	16
<i>Melon, smoked ham and Burrata salad</i>	
Assiette de fromages - <i>Assortment of matured cheeses</i>	14
Terrine de Foie Gras - <i>Foie Gras terrine</i>	19
Assiette de saumon fumé - <i>Smoked salmon with salad and toast</i>	18
Croque monsieur - <i>Toasted white bread, ham &amp; cheese sandwich</i>	18
Pizza du Chef - <i>Chef's Pizza</i>	22

### **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 – vanille - amandes)</i>	5
Brochette de bonbons - <i>Candies brochette</i>	5
Gourmandise du jour - <i>Sweet treat of the day</i>	5



2L COLLECTION