



CHÂTEAU D'AUDRIEU

## Champagne

		<b>75 CL</b>
N/M	Delamotte, Brut	99
N/M	Laurent-Perrier La Cuvée	121
N/M	Laurent-Perrier Grand Siècle	315
N/M	Laurent-Perrier Cuvée Rosé	149

### **MAGNUM**

		<b>150 CL</b>
N/M	Laurent-Perrier La Cuvée	235

		<b>75 CL</b>
N/M	Champagne Magélie, Domaine Gaucher	78
N/M	Champagne Magélie, Blanc de Blancs	105
N/M	Champagne Magélie, Brut Rosé	88
N/M	Billecart Salmon, Brut Rosé	210
2006	Dom Pérignon Rosé	920
2010	Dom Pérignon	495
N/M	Krug, La Grande Cuvée Edition 168	570



*Au verre / by the glass*

**CHAMPAGNE**

	<b>12 CL</b>
Delamotte Brut	18
Laurent-Perrier La Cuvée	21
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25

**VIN BLANC / WHITE WINE**

	<b>12 CL</b>
2019 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - BIO	9
2019 Mâcon Lugny Les Crays, Domaine Joseph Drouhin	9
2018 Côtes du Rhône « Grand Calcaire », Domaine Santa Duc	12
2019 Quincy Domaine Mardon - Hélène Mardon	12

**VIN ROUGE / RED WINE**

	<b>12 CL</b>
2019 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - BIO	9
2017 Côte du Rhône « Vieilles Vignes », Domaine Santa Duc	9
2018 Bourgogne Pinot Noir, Domaine Georges Roy	12
2020 Saint Amour, Domaine Joseph Drouhin	12

**VIN ROSÉ / ROSÉ WINE**

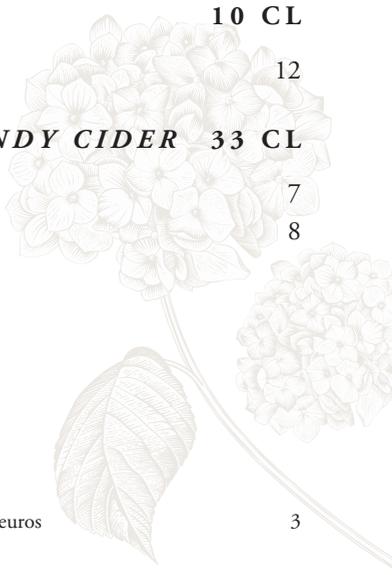
	<b>12 CL</b>
2019 IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe – BIO	9

**VIN MOELLEUX / SWEET WINE**

	<b>10 CL</b>
2011 Riesling, Frey-Sohler, vendanges tardives	12

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

Cidre Fraîcheur Les Vergers de Ducy	7
Cidre Extra Brut Les Vergers de Ducy	8



## Cocktails

### APÉRITIFS

<b>Americano</b>	(8 cl)	13
<i>Campari / Vermouth rouge (soda sur demande)</i>		
<b>Negroni</b>	(8 cl)	14
<i>Campari / Vermouth rouge / Gin</i>		
<b>Lillet Spritz</b>	(14 cl)	14
<i>Lillet / Pamplemousse / Sirop de fraise / Prosecco</i>		
<b>Apérol Spritz</b>	(9 cl)	14
<i>Prosecco / Aperol / Orange</i>		

### NOS APÉRITIFS SIGNATURES

<b>1715 Spritz</b>	(15 cl)	16
<i>Pommeau / Poire / Jus de citron / Cidre Fraîcheur / Miel du Château</i>		
<b>Notre version du Negroni</b>	(8 cl)	16
<i>Campari / Lillet / Cidre de glace / Gin infusé maison à la pomme</i>		

Pour votre apéritif estival, le Château d'Audrieu a le plaisir de vous proposer les Gins Normands de la micro distillerie C'est Nous, servis avec Fever Tree Tonic ainsi que les fruits aromates, épices alliant aux différentes notes de ces Gins.

<b>Gin Fusions</b>	(21% vol)	16
<i>Abricot / Romarin</i>		
<b>Gin Fusions</b>	(21% vol)	16
<i>Framboise / Hibiscus</i>		
<b>Gin C'est Nous, Dry Classique</b>	(40% vol)	16

## À TOUTE HEURE

### **Bloody Mary**

*Vodka / Jus de tomates / Jus de citron / Assaisonnement*

(12 cl) 17

### **Cosmopolitan**

*Vodka citron / Cointreau / Jus de cranberry / Jus de citron vert*

(8 cl) 14

### **Tommy's Margarita**

*Tequila / Cointreau / Jus de citron vert / Sirop d'agave*

(7 cl) 13

### **Marguerite'A**

*Tequila infusée à l'hibiscus et poivre de sichuan / Lillet blanc /*

(12 cl) 18

*Pamplemousse / Citron vert / Sirop d'agave / Plum Bitter*

### **Audrieu's Mule**

*Vodka infusée à la mangue et citronnelle / Citron vert / Yuzu / Ginger Beer*

(15 cl) 18

## FIN DE SOIRÉE

### **Old Fashion**

*Woodford Reserve / Aromatique Bitter / Sucre Demerara*

(7 cl) 16

### **Espresso Martini**

*Vodka / Kahlua / Espresso / Sucre de canne*

(10 cl) 16

### **Irish Coffee**

*Irish whiskey / Café / Crème*

(14 cl) 17

### **Normandy Coffee**

*Calvados / Café / Crème*

(14 cl) 17

## *Apéritifs*

### **L'ANISÉ**

Pastis - <i>Henri Bardouin</i>	(4 cl)	6
Ricard	(4 cl)	6

### **LE BITTER**

Campari	(5 cl)	8
Aperol	(5 cl)	8

### **LE GENTIANE**

Suze	(5 cl)	8
------	--------	---

### **LE POMMEAU**

Pommeau de Normandie, Famille Dupont	(8 cl)	12
Pommeau de Normandie, Les Vergers de Ducy	(8 cl)	9

### **LES PORTOS**

Taylor's - <i>Tawny 10 ans (20°)</i>	(10 cl)	12
--------------------------------------	---------	----

### **LE QUINQUINA**

Saint-Raphaël	(5 cl)	8
---------------	--------	---

### **LE XÉRÈS**

Tio Pepe	(10 cl)	11
----------	---------	----

### **LES VERMOUTHS**

Dolin - <i>Dry</i>	(5 cl)	8
Martini - <i>Dry / Blanc / Rouge</i>	(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)	12
Gin - Tanqueray		9
Gin - Hendrick's		14
Gin - Bombay Original		9

## *Autres boissons*

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

(33 cl)

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

La Caennette (4,5°) - <i>Blanche</i>	9
Au Pré de ma Blonde (6°) - <i>Blonde</i>	9
Quai des Brunes - <i>Brune</i>	9
Conte & Fleurette - <i>Rousse fruitée</i>	9

### **LE CIDRE DE NORMANDIE**

(25 cl)

*par les Vergers de Ducy à Ducy*

Cidre Fraîcheur	7
Cidre Extra Brut	8



## *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 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 BIO**

*par Les Vergers de Ducy*

En jus - <i>Pomme</i>	(25 cl)	7
-----------------------	---------	---

*par Bissardon*

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





## *Whiskies Ecossais*

### **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 Ecossais

## 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,

bonnons mariés à la pêche et 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

## Calvados

VSOP 6 ans	Calvados, « Vieille Réserve », Les Vergers de Ducy	9
XO 10 ans	Calvados, « Hors d'Âge », Les Vergers de Ducy	12
20 ans	Calvados, « Hors d'Âge », Les Vergers de Ducy	25
Réserve	Calvados Lemorton, Vieux Calvados Domfrontais	11
10 ans	Calvados Lemorton, Vieux Calvados Domfrontais	15
1972	Calvados Lemorton, Vieux Calvados Domfrontais	43
Rareté	Calvados Lemorton, Vieux Calvados Domfrontais	55
Prestige	Calvados Pays d'Auge, Adrien Camut	65
HD	Calvados Pays d'Auge, Famille Dupont	14
1972	Calvados Pays d'Auge, Famille Dupont	58
	Crème de Calvados, Famille Dupont	11



## *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

## Une petite faim sur le pouce

### SALÉ

Soupe du jour	13
Saumon fumé au bois de hêtre, crème acidulée	18
<i>Accompagnement : pain de mie toasté</i>	
Terrine de foie gras, chutney	18
<i>Accompagnement : pain de mie toasté</i>	
Fingers sandwichs : au choix	15
Saumon - speck - comté - concombre	
<i>Accompagnement : pommes gaufrettes, salade verte</i>	
Salade verte, herbes du jardin, vinaigrette au cidre	10
Salade Caesar du Chef	16
Sélection de fromages Normands	15
Bruschetta : au choix	22
Tomates - mozzarella - speck ou tomates - artichauts - roquette	
Les huitres d'Asnelles « La Calvadosienne »	
<i>Accompagnement : toasts, beurre, vinaigre d'échalotes</i>	
- Par 6	12
- Par 9	15
Pour les amateurs : Caviar Sturia Oscière (France)	
<i>Accompagnement : condiments, pain de mie toasté</i>	
- La boîte de 30 gr	80
- La boîte de 50 gr	160

### SUCRÉ

Fromage blanc de chez Nicolas Gosset	8
Fraîcheur de fruits au sirop de sureau du parc	10
Tarte Tatin	10
Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges	10

### POUR LES PETITS ET GRANDS ENFANTS

Gaufre : au choix	6
Sucre - pâte à tartiner - confiture - miel - chantilly	
Magnum glacé	5
Pochette de bonbons pour les petits et les grands gourmands	5
Gourmandise du jour	5



2LCOLLECTION