



1 7 1 5

---

BAR

Taxes et service compris - Prix nets en euros



Taxes et service compris - Prix nets en euros

## AU VERRE

2

<b>Champagne Grand Cru brut « la Puissance, Blanc de Noirs »</b> à Verzy – <b>Pierre Trichet</b> .....	(16 cl) 19
<b>Champagne Rosé brut</b> à Reims – <b>Mumm</b> .....	(16 cl) 21
<b>Kir Royal</b> .....	(16 cl) 19
<b>Kir Vin Blanc – Cardinal</b> .....	(14 cl) 11
<b>Kir Normand</b> .....	(14 cl) 8
<b>Verre de Vin blanc / rosé / rouge</b> .....	(14 cl) 11
<b>Verre de Vin moelleux</b> .....	(14 cl) 12

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

par personne	
<b>Forfait accord mets &amp; vins</b> (3 verres) .....	27
<b>Forfait accord mets &amp; vins</b> (4 verres) .....	33
<b>Forfait accord mets &amp; vins</b> (5 verres) .....	39
<b>Forfait accord mets &amp; vins</b> (6 verres) .....	45

## COCKTAILS « CRÉATION »

3

### LES BEFORE DINNER

- Bulles de Framboise** - créé par Jorge de Mazzi .....(18 cl) 21  
Champagne brut / Nectar de Framboise / Rhum
- Champagne en cascade** - créé par Jorge de Mazzi .....(18 cl) 20  
Champagne brut / Angostura bitter / Ambassadeur / Sucre blanc

### LES FANCY DRINKS

#### sans Alcool

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

#### avec Alcool

- Passion des Iles** - créé par Olivier Héricher .....(12 cl) 15  
Rhum / Jus de fruit de la passion / Sirop de fraise

### L'AFTER DINNER

- Le Fruit à Noyau** - créé par Olivier Héricher .....(14 cl) 15  
Eau-de-vie de prune / Nectar d'abricot / Amaretto

## LE BEFORE DINNER

<b>Americano</b> .....	(8 cl) 13
Campari / Vermouth rouge (soda sur demande)	
<b>Negroni</b> .....	(7 cl) 13
Campari / Vermouth rouge / Gin	
<b>Dry Martini</b> .....	(7 cl) 13
Gin / Vermouth sec	
<b>Bobby Burns</b> .....	(9 cl) 14
Red Label / Vermouth rouge / Mandarine Napoléon / Jus de citron	
<b>Rob Roy</b> .....	(7 cl) 14
Lindrum / Vermouth blanc / Angostura bitter	
<b>Manhattan</b> .....	(7 cl) 15
Four Roses small batch / Vermouth rouge	

## LES FANCY DRINKS

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

## L'AFTER DINNER

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

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

**Quinta do Noval** - *Tawny 20 ans (21°)* .....(12 cl) 17

### LES QUINQUINAS

**Saint-Raphaël** .....(6 cl) 8

**Ambassadeur** .....(6 cl) 8

### LE XÉRÈS

**Tio Pepe** .....(12 cl) 11

### LE VERMOUTH

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

## APÉRITIFS (suite)

6

### LES EAUX-DE-VIE

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

## AUTRES BOISSONS

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

<b>La Caennette (4,5°)</b> - Blanche .....	(33 cl) 7
<b>Au Pré de ma Blonde (6°)</b> - Blonde .....	(33 cl) 7
<b>Ambrée du Hameau (6°)</b> - Ambrée .....	(33 cl) 7
<b>Quai des Brunnes (5,6°)</b> - Brune .....	(33 cl) 7

### LES CIDRES

<b>Cidre « brut » (5°)</b> .....	(33 cl) 6
<i>Les Vergers de la Morinière - Astrid HUBERT</i>	
<b>Cidre bouché du Pays d'Auge « brut »</b> .....	(75 cl) 15
<i>Les Vergers de la Morinière - Astrid HUBERT</i>	

## SANS ALCOOL

7

### LES EAUX

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

### LES SODAS

<b>Coca-Cola / Orangina</b> .....	(33 cl)	6
<b>Ice Tea</b> .....	(25 cl)	5
<b>Limonade Elderflower - <i>Fentimans</i></b> .....	(27,5 cl)	5
<b>Tonic Water - <i>Fentimans</i></b> .....	(12,5 cl)	4
<b>Ginger Ale - <i>Fentimans</i></b> .....	(12,5 cl)	4
<b>Shirley Temple (ginger ale / limonade / grenadine)</b> .....	(33 cl)	7

### LES FRUITS

*par Alain Milliat*

<b>En jus</b> .....	(33 cl)	10
ananas / carotte / mandarine / pamplemousse / tomate		
<b>En nectar</b> .....	(33 cl)	11
abricot / framboise / fruit de la passion / pêche		

*par Les Vergers de la Morinière - Astrid Hubert*

<b>En jus</b> .....	(33 cl)	5
pomme		



## 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 : douceur maltée dominante

Bouche : sèche avec une trace de tourbe

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

Nez : légèrement malté et fumé

Bouche : complexe et suave

**Chivas Regal 12 ans (40%)** .....(4 cl) 11

Nez : fumé et épicé

Bouche : huileuse et dominante de tourbe

**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

## ISLE OF SKY

**Talisker 10 ans (45,8%)** .....(4 cl) 13

Nez : superbe ample / notes marines tourbées épicées avec belle fraîcheur

Bouche : notes salées / finale épicée et poivrée

## SPEYSIDE

**Cardhu 12 ans (40%)** .....(4 cl) 15

Nez: superbe ample / notes marines tourbées épicées avec belle fraîcheur

Bouche: notes salées / finale épicée et poivrée

**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

**Aberlour A'Bunadh (60,2%)** .....(4 cl) 34

Nez: 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) 14

Nez: 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) 12

Il 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.

## LES BOURBONS DU KENTUCKY

10

### **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 notes d'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 finale sur la réglisse.

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

## LES LIQUEURS & EAUX-DE-VIE

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

## LE RHUM

12

<b>El Dorado 3 ans (Guyane) (40%)</b> .....(4 cl)	9
<b>El Dorado 15 ans "Réserve Spéciale" (Guyane) (43%)</b> .....(4 cl)	15
<b>Havana Selección de Maestros ambré (Cuba) (45%)</b> .....(4 cl)	21

## LE COGNAC

<b>Delamain Grande Champagne (Pale and Dry X.O.) (40%)</b> .....(4 cl)	15
<b>Sarrazin Grande Champagne (Premier Cru de Cognac 1973) (42,4%)</b> .....(4 cl)	38

## L'ARMAGNAC

### Armagnac

<b>Marquis de Montesquiou Hors d'Âge 21 ans (40%)</b> .....(4 cl)	14
---	----

### Bas-Armagnac

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

## LE CALVADOS

13

### LE BOCAGE

Michel HUARD à Caligny - par Jean-François GUILLOUET

<b>1999</b> / fût n°14 - cave 3 .....	(4 cl) 19
<b>1998</b> / fût n°13 - cave 2 .....	(4 cl) 16
<b>1986</b> / « cuvée d'exception » mise en bouteille en 2007 .....	(4 cl) 50

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

Par Roger LEMORTON à Mantilly - par Didier LEMORTON

<b>1987</b> / mis en bouteille en décembre 2016 .....	(4 cl) 25
<b>1980</b> / mis en bouteille en décembre 2016 .....	(4 cl) 30
<b>Rareté</b> / mis en bouteille en 2003 - Eaux-de-vie plus que centenaires .....	(4 cl) 70

### LE PAYS D'AUGE

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

<b>« Astrid Hubert »</b> / 1997 .....	(4 cl) 12
<b>« H » d'Argent</b> / 1998 .....	(4 cl) 15

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

<b>1970</b> / mis en bouteille en 2013 .....	(4 cl) 65
--	-----------

## LE CALVADOS (suite)

14

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

### QUELQUES DÉGUSTATIONS

#### Plusieurs Millésimes d'un même Producteur

**Michel HUARD (Bocage)** .....(3 x 2 cl) 45

*Millésimes : 1999 - 1998 - 1986 - Jean-François GUILLOUET*

**Les Vergers de la Morinière (Pays d'Auge)** .....(2 x 3 cl) 20

*Millésimes : « H » d'Argent 1998 - 1997 - Astrid HUBERT*

**Lemorton (Domfrontais)** .....(3 x 2 cl) 65

*Millésimes : 1987 - 1980 - « Rareté » - Didier LEMORTON*

#### La Dégustation desANGES

**Michel HUARD (Bocage)** .....(3 x 2 cl) 85

*Millésime : 1986 - Cuvée d'exception - Jean-François GUILLOUET*

**Coeur de Lion (Pays d'Auge)**

*Millésime : 1970 - Christian & Guillaume DROUIN*

**Roger LEMORTON (Dromfrontais)**

*« Rareté » - Eaux-de-vie plus que centenaires - Didier LEMORTON*

## LES BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ (Nespresso)

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

### CHOCOLAT (Valrhona)

<b>Chocolat chaud</b> .....	8
-----------------------------	---

### THÉ (Damman)

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

### INFUSION (Damman)

<b>Camomille / Tilleul / Verveine / Menthe</b> .....	7
<b>Tisane du Berger</b> .....	7
<b>Tilleul, Verveine, Menthe, Citronnelle, Fleur d'oranger</b> .....	7



# EN-CAS

## SALÉ

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

## SUCRÉ

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

## CROQUE AU SUCRE

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

## CROQUE AU SEL

<b>Arachides salées</b> - <i>Peanuts</i> .....	6
<b>Pistaches</b> - <i>Pistachios</i> .....	6
<b>Amandes salées</b> - <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
--	----