



1 7 1 5

BAR



Taxes et service compris - Prix nets en euros

AU VERRE

2

Champagne brut rosé cuvée « Rosé de Saignée » de la Montagne de Reims - Alain Bernard(18 cl)	22
Kir Royal	(18 cl) 21
Kir Vin Blanc - Cardinal	(14 cl) 12
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)	45

COCKTAILS « CRÉATION »

3

LES BEFORE DINNER

Mimosa Maison - créé par Jorge de Mazzi(16 cl) 22
Champagne brut / Jus d'orange / Cointreau / Curaçao

Champagne en cascade - créé par Jorge de Mazzi(18 cl) 21
Champagne brut / Angostura bitter / Saint-Raphaël / 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 Hélicher(12 cl) 15
Rhum / Jus de fruit de la passion / Crème de cassis

3 M - créé par Jorge de Mazzi(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	
Bobby Burns	(9 cl) 14
Black Label / Vermouth rouge / Mandarine Napoléon / Jus de citron	
Rob Roy	(7 cl) 14
Black Label / Vermouth blanc / Angostura bitter	
Manhattan	(7 cl) 15
Woodford Double Oaked / 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	(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 - Janeiro	(4 cl) 9

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

SANS ALCOOL

7

LES EAUX

Perrier	(33 cl)	5
Evian	(33 cl)	5
Eau purifiée Cryo Plate	(75 cl)	3
Eau purifiée Cryo Gazeuse	(75 cl)	4
Evian / Chateldon / Badoit	(75 cl)	7

LES SODAS

Coca-Cola / Orangina	(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
Shirley Temple (ginger ale / limonade / grenadine)	(33 cl)	8

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)	6
pomme		

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 Black Label (40%)(4 cl) 11

Nez : légèrement malté et fumé

Bouche : complexe et suave

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: épice, herbacé, fumé / évoque la cire et le miel

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

LES BOURBONS DU KENTUCKY

10

Woodford Reserve Double Oaked (43.2%)(4 cl) 15

Nez : complexe et épicé avec de belles notes de fruits confits

Bouche : riche et moelleuse, un équilibre sur des arômes d'amandes grillées, de bois, d'épices et de caramel

Finale : très moelleuse, longue et douce

LE 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

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

LE RHUM

12

El Dorado 15 ans "Réserve Spéciale" (Guyane) **(43%)**(4 cl) 9

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 mise en bouteille le 17 mars 2018(4 cl) 26

LE DOMFRONTAIS (CALVADOS ISSU DE LA DISTILLATION EN CONTINUE 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

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

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
Millésimes : 1987 - « Rareté » - Didier LEMORTON

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	8
Thé vert - « Gunpowder de Chine »	8
Thé vert - « Jasmin »	8
Thé blanc - « Mélange d'abricot, de fruit de la passion et de rose »	8
Thé 4 fruits rouges	8
« Thé noir parfumé à la cerise, la fraise, la framboise et la groseille »	
Lapsang souchong	8
Rooibos - « Citrus »	8
Ceylan Détheiné - « Decaffeinated tea »	8
Thé glacé	11

INFUSION (Damman)

Camomille / Tilleul / Verveine / Menthe	8
Tisane du Berger	8
« Mélange de Tilleul, Verveine, Menthe, Citronnelle, Fleur d'oranger »	

SALÉ

Soupe du jour - <i>Soup of the day</i>	13
Assiette de tomate et mozzarella	13
<i>Mixed salad with tomato and mozzarella</i>	
Assiette de fromages - <i>Assortment of matured cheeses</i>	14
Assiette de charcuterie - <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
Wrapp 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
Magnum glacé - <i>Ice-cream</i>	7
Glaces et sorbets maison - <i>Homemade Ice-cream</i>	15

CROQUE AU SUCRE

Fraise Tagada - <i>Strawberry candies</i>	6
Confiseries Fantaisies - <i>Assortment 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>	18
---	----