



Le bar du Normandy et son histoire

En 1912, suite à un désaccord avec la municipalité de Trouville, Eugène CORNUCHÉ fait construire le NORMANDY, palace luxueux de la côte normande.

De 1912 à 1927 le bar, tout comme l'hôtel, est exploité un mois par an. C'est la brigade du Casino de Cannes qui « montait » pour l'occasion. C'est le rendez-vous incontournable des célébrités (le Shah d'Iran et l'Impératrice, Winston CHURCHILL, André CITROËN, Coco CHANEL, le roi FAROUK, Maurice CHEVALIER...).




1964 sera l'année du mariage de Madame et Monsieur Lucien BARRIÈRE, c'est également cette même année qu'est décidée l'ouverture de l'hôtel à l'année. C'est aussi à cette même époque que Claude LELOUCH tourne « un Homme et une Femme », tournage pendant lequel le bar de l'hôtel sera transformé en salle à manger.

Le bar commence à prendre son essor la même année avec la création du festival du film américain en 1975. C'est le rendez-vous du monde du show-biz l'été et, plus spécialement au mois d'août, ses tables sont en grande partie réservées au monde des courses.

Aujourd'hui, le bar du Normandy, avec Marc JEAN à sa tête depuis 2000, est une véritable institution. Avec ses toiles de SISS à ses murs depuis 1936, il est un lieu de rencontre incontournable lors des grandes manifestations Deauvillaises.

THÉS

THÉS D'EXCEPTION BARRIÈRE BY "PASCAL HAMOUR"




 Blanc du Vietnam thé d'une liqueur de grande finesse	15€
 Oolong Fanning de Chine thé riche en arômes et vitamines	10€
 Sencha Yamato du Japon thé d'une saveur très douce	9€

THÉS BARRIÈRE BY "PASCAL HAMOUR"

 Royal Ceylan thé noir léger en bouche, valeur typique du Ceylan	7€
 Earl Grey Intense thé noir aromatisé à la bergamote	7€
 Darjeeling Imperial thé noir léger et aromatique	7€
 Fumé Lapsang Souchong thé noir fumé avec du corps	7€
 Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin thé équilibré et harmonieux	7€
 Grand Thé Vert Darjeeling Menthe thé vert aromatique à la menthe poivrée	7€
 Vert Sencha du Japon thé vert pauvre en théine	7€
 Vert 4 Fruits Rouges thé vert équilibré	7€
 Vanille Intense thé d'une grande finesse	7€
Rêve d'Orient thé noir aromatisé aux épices orientales	7€
 Le Rooibos Cederberg thé riche en vitamine C et antioxydants	7€

INFUSIONS

INFUSIONS BARRIÈRE BY "PASCAL HAMOUR"

 Camomille infusion connue pour ses vertus apaisantes	7€
 Tilleul Officinal infusion issue de la plante de tilleul	7€
 Verveine, Verveine Menthe, Menthe poivrée	7€

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat	9€
Chocolat Viennois	10€

CAFÉS

Expresso, Décaféiné pur arabica	6€
Capuccino	9€
Double café	9.50€
Café Viennois	10€
Café au lait	6.50€

SÉLECTION DE RARES CAFÉS

Café Colombie doux, arabica suave au goût fin, aromatique et fruité	7€
Moka d'Ethiopie saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie	7€
Blue Mountain considéré par les connaisseurs comme le meilleur du monde, arôme incomparable, ample et opulent	7€

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light 33cl	8€
Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Life 33cl	8€
Oasis Tropical, Sprite 33cl	8€
Schweppes, Schweppes Agrum' 25cl	8€
Limonade, Gini, Orangina 25cl	8€
Canada Dry, Ginger Beer, Red Bull 25cl	8€
Nestea 20cl	8€

JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus de fruits frais pressés 20cl orange, citron, pamplemousse	9€
Jus de fruits frais 20cl abricot, pomme, ananas, mangue, banane, pêche, fruits exotiques, tomate, airelles, litchi	7€
Jus et nectars Alain Milliat 33cl tomate, clémentine, poire, pêche blanche, fraise Mara des bois, framboise	14€


EAUX MINÉRALES

Badoit, Vichy Saint-Yorre, Perrier 33cl	6€
Vittel 25cl	6€

BIÈRES

33cl

BIÈRES FRANÇAISES

Kronenbourg 1664	10€
Adelscott (au malt de Whisky)	10€
 Desperados "Au pré de ma Blonde"	10€
Buckler (sans alcool)	10€

BIÈRES ÉTRANGÈRES

33cl

Carlsberg Danoise	10€
Leffe blonde ou brune Belge	10€
Heineken Hollandaise	10€
Sol Mexicaine	10€
Duvel Belge	10€
Grimbergen blonde ou blanche Belge	10€

CIDRES

CIDRES DE NORMANDIE

15cl 75cl

Dupont Réserve	9€	32€
passé 6 mois en fût de Calvados		

NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France

www.chaisdoeuvre.fr

LES INCONTOURNABLES

Val de Loire

- Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio
Domaine Vacheron, Sauvignon

Bourgogne

- Marsannay AOC 2015
Domaine Chanson, Pinot noir

SECRETS DE SOMMELIER

Alsace

- Riesling AOC 2014
Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling

Languedoc-Roussillon

- Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" 2016
Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan

LES INATTENDUS

Vallée du Rhône

- Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016
Domaine Stéphane Ogier, Viognier

Bourgogne

- Bouzeron AOC 2015
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

Piémont, Italie

- Langhe DOC 2016
Marco Parusso, Nebbiolo

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- Côtes de Provence AOC 2016
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

VINS EFFERVESCENTS ITALIENS

Prosecco by Martini	12€	48€
Prosecco Andrea Berro brut	12€	48€
Prosecco Spumante Peral by Martini rosé	12€	48€

APÉRITIFS

		7cl
Campari	12€	
Ricard, Pastis	12€	
Kir vin blanc	12€	
Suze	12€	
Pineau Marnier	12€	
Martini	12€	
Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato, Bitter, Gran Lusso, Rubiano ou Ambrato		
Pommeau de Normandie AOC	12€	
Domaine Dupont, Gloss de Soho (apéritif à base de cerise et de gingembre)		
Muscat Beaumes de Venise	14€	
Porto	13€	
Sandman Ruby ou Sandman Blanc		
Porto	14€	
Rouge Ferreira 10 ans		
Porto	25€	
Rouge Ferreira 20 ans		
Xerès Tio Pepe	12€	
très sec		

ALCOOLS

4cl

GIN

Beefeater	19€
Bombay original	19€
Gibson's, Gordon's	19€
Bombay Sapphire, East	20€
Hendrick's, Tanqueray Ten Star of Bombay	21€

TEQUILA

Sauza	19€
Patron	22€
Don Julio	20€

CACHAÇA

Leblon, Sagatiba	18€
------------------	-----

VODKA

Absolut	19€
Smirnoff Rouge	19€
Sobiéski Estate	19€
Belvédère	20€
Absolut Elyx	20€
Zubrowka	20€
Grey Goose	20€
Grey Goose le citron, l'orange, la poire, cherry noir, le melon	20€
Stolichnaya Elit	21€
Grey Goose VX	29€

ALCOOLS

4cl

RHUM

Bacardi Superior ou St-James Blanc ou Ambré ou Labat 59°	19€
Clément "première canne"	20€
Havana Club 3 ans	20€
Pampero Oro	20€
Bacardi Vieux 8 ans ou Gold ou Héritage 44,5°	20€
Havana Club 7 ans	22€
Diplomatico	25€
Angostura 1919	25€
Havana Club sélection	25€
J.Bailly 12 ans ou 2002 prix	25€
Zacapa 23 ans	25€
JM Vieux Zacapa XO	25€
Bacardi Facundo Neo	25€
Bacardi Facundo Eximo	27€
Havana Club 15 ans	29€
Clément Cuvée Homère Clément	32€
JM très Vieux	32€

LIQUEURS

Get 27, Get 31, Southern Comfort, Menthe Pastille	17€
Baileys, Kahlua, Mangalore, Cointreau	17€
Drambuie, Bénédictine, Mandarine Napoléon	17€
Manzana Verde, Malibu Coco, Fernet Branca	17€
Schrubb (liqueur créole), Cherry Marnier, Grand Marnier	17€
Crème cassis Cartron ou Calvados	17€
Cidre de Glace Domaine Dupont	17€
Grand Marnier Cuvée Centenaire	18€
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	18€
Grand Marnier Cuvée Cent Cinquantenaire	24€
Chartreuse VEP Verte ou Jaune	24€

ALCOOLS

LE COGNAC AUTREMENT

Hennessy XO sur glace

Paradis Givré

4cl

28€

98€

CHAMPAGNES AOC

À LA COUPE

Veuve Clicquot Carte jaune

Veuve Clicquot Vintage

Krug Grande Cuvée

14cl

24€

28€

40€

ROSÉS

Fouquet's

Moët et Chandon Impérial

Billecart Salmon

Laurent Perrier Cuvée rosé

Pommery brut

Piper Heidseick Sauvage

Veuve Clicquot Vintage

Alexandra par Laurent Perrier

75cl

110€

132€

132€

134€

134€

134€

134€

490€

CHAMPAGNES AOC

37,5cl

75cl

BRUTS

Fouquer's Cuvée Tradition		110€
Veuve Clicquot Carte jaune	55€	110€
Moët et Chandon Impérial	55€	110€
Pommery Pop Earth		110€
Billecart Salmon Réserve		110€
Laurent Perrier	55€	110€
Louis Roëderer Premier		110€
Mumm Cordon Rouge		110€
Barons de Rothschild		110€
Vranken brut		110€
Piper Heidsieck		110€
Bollinger Spécial Cuvée		110€
Charles Heidsieck		110€
Lanson Black label		110€
Veuve Clicquot Carte jaune Magnum 150cl		220€
Veuve Clicquot Rich		110€
Moët et chandon Nectar Impérial		132€

MILLÉSIMÉS

75cl

Thiénot		132€
Veuve Clicquot Vintage		132€
Moët et Chandon Grand Vintage		132€
Laurent Perrier		132€
Mumm Cordon Rouge		132€
Billecart Salmon		132€

CHAMPAGNES AOC

CUVÉE PRESTIGE

	75cl	
Krug Grande Cuvée		245€
Dom Pérignon Vintage		240€
Dom Pérignon Vintage Magnum 150cl		470€
Dom Pérignon Vintage		490€
Grand Siècle par Laurent Perrier		240€
Mumm Cuvée R. Lalou		240€
Comtes de Champagne Taittinger		280€
Piper Heidsieck Cuvée rare		280€
Louis Rodèrer Cuvée Cristal		280€
Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque		187€
Lanson Extra Age		187€
Pommery Cuvée Louise		187€
Barons de Rothschild Blanc de Blancs		187€

KRUG ET SES RARETÉS

	37,5cl	75cl
Krug		480€
Krug Vintage 1988 / 1990 / 1995 / 1996		405€
Krug Clos du Mesnil 1998		2800€
Krug Clos d'Ambonnay 1995		4000€
Krug À deux	122€	-
Krug À deux	230€	-
Krug et ses rareté 37,5cl		122€

CAVE PRIVÉE VEUVE CLICQUOT

	75cl	
Veuve Clicquot Vintage 1980		420€
Veuve Clicquot Vintage 1990		270€
Veuve Clicquot la Grande Dame		270€
Veuve Clicquot la Grande Dame		490€

L'INSTANT PLAISIR

	75cl	
Krug Grande Cuvée accompagnée de sa mise en bouche Normandy		43€

COCKTAILS

LONG DRINKS

18cl

Zombie

21€

rhum Clément 1ère canne, liqueur Schrubb,
dés de pamplemousse, sirop de melon et Schweppes tonic

Vin sur vingt

21€

vodka Grey Goose le melon, sirop de gingembre,
menthe fraîche, jus de citron vert et vin blanc sec, sur glace (façon piscine)

Somnambule

21€

Calvados Huet, jus de citron vert, Martini bitter,
jus d'ananas, sirop de pomme verte et jus de cranberry

Blackout

21€

whisky Jack Daniel's, menthe fraîche, crème de mûre et jus de cranberry

Jubel

21€

Gin Tanqueray Ten, Apérol, Liqueur St-Germain,
jus de citron vert et Spumante Perla

Sex on the beach

21€

vodka Grey Goose, liqueur de pêche,
sirop de fraise, jus de cranberry et de pamplemousse

Grey Gosse le Fizz

21€

Vodka Grey Goose, liqueur St-Germain, jus de citron vert, sucre et Perrier

Le Ti-Punch Long Drink

21€

Rhum Clément 1ère canne, jus de citron vert, quartiers de citron vert,
agrémenté du sirop de votre choix :
melon, mangue, vanille, gingembre, fruits de la passion

Cosmo XXL

21€

vodka Grey Goose l'Orange, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

Américano by Martini

21€

Martini bitter, Martini Rosso et Perrier

Jalisco

21€

tequila Patron, jus de citron vert, jus de framboise Alain Milliat,
liqueur St-Germain et Canada dry

Passion Normande

21€

Calvados Château du Breuil, liqueur au calvados,
jus d'ananas et sirop de Curaçao bleu

COCKTAILS

SHORT DRINKS

9cl

Bombay Deauville

19€

Gin Bombay Sapphire, sirop de pomme verte,
jus de cranberry, fraise et citron vert frais, basilic et épices

Petit Déjeuner Holy

19€

vodka Grey Goose, sirop de vanille, jus de clémentine « Alain Milliat »,
jus de citron, Bitter rhubarbe, blanc d'œuf, confiture de rhubarbe

L'Azrèque

19€

réquila Patron, citron vert, menthe, jus de fraise, sirop pastèque

Lucien Barrière

19€

Gin Bombay sapphire, jus de mangue, sirop de passion,
jus de citron, crème de pamplemousse et Bitter Orange

Old Cuban Bacardi 8 ans

19€

rhum Bacardi 8 ans, Angostura Bitter et sirop de sucre de canne

Pearrini

19€

vodka Grey Goose la Poire, Amaretto, jus de citron et sirop de sucre de canne

Oxygène

19€

vodka Grey Goose, kiwi et concombre frais,
sirop de pomme verte et jus de pomme

Esprit Calvados

19€

liqueur St-Germain, jus de citron vert et sirop de cannelle

Ti-Punch

19€

rhum Clément 1ère canne, citron vert et sirop de sucre de canne

Speysidement votre

19€

whisky Glenfiddich 12 ans, jus de citron, confiture d'orange et Bitter orange

Mis à l'Amende

19€

Amaretto, jus de citron et sirop d'orgeat

Mademoiselle Rose

19€

Calvados Groult, Amaretto, liqueur de poire,
sirop de rose, jus de pomme et jus de citron

Caïpirinha aux fruits rouges

19€

Cachaça Leblon, citron vert, fruits rouges (selon saison) et sucre de canne

Vesper

19€

Gin Bombay East, Vodka Grey Goose et Lillet blanc

Monk Sour

19€

Bénédictine, jus de citron, Bitter orange et miel

COCKTAILS

SANS ALCOOL

40cl

Tutty Frutty

fraise et framboise Alain Milliat, fruits exotiques

16€

Crap's

ananas, pêche, banane, Bitter San Pellegrino

16€

Black Jack

ananas, banane, litchi, sirop de fraise

16€

Casino Royal

pêche, fruits exotiques, citron, limonade, sirop de cerise

16€

Rivière

orange pressée, citron pressé, Vichy Saint-Yorre, sirop de menthe

16€

Quinte Flush

orange pressée, ananas, sirop de fruits de la passion, sirop de framboise

16€

Chantaco

fruits exotiques, ananas, pamplemousse, abricot, grenadine

16€

Carré d'As

pomme, fruits exotiques, banane, sirop de fraise

16€

Sweet-Détox

pomme, Cranberry, thé vert et sirop d'agave

16€

Poker Face

poire et fraise Alain Milliat, banane

16€

Joker

abricot, fruits exotiques, pêche, sirop de Curaçao bleu

16€

Quinte blanche

pêche, pomme Canada Dry, sirop d'orgeat

16€

Dame de cœur

mangue, banane, citron, sirop de fraise

16€

Carte sur table

Bitter San Pellegrino, orange et pamplemousse pressés, grenadine

16€

COCKTAILS

LE TIERCÉ GAGNANT DU "SLOW-DRINKING"

L'Arc de triomphe

18€

agrumes, sirop de sucre de canne,
Perle Bleu de Chavin (vin effervescent sans alcool)

Le Derby d'epsom

18€

infusion de fruits rouges, sirop de grenade,
Perle Rose de Chavin (vin effervescent sans alcool)

La Dubaï World Cup

18€

citron vert, Cuvée Pierre Zéro - Grande réserve Blanc,
Cuvée Pierre Zéro - Sparkling Blanc (vin effervescent sans alcool)

LE COUP DE CŒUR DU NORMANDY BARRIÈRE

Un homme et une femme 24€

eau de vie de framboise, crème de mûre, jus d'orange, Champagne

Cette composition exquise est un hommage au film « Un homme et une femme » réalisé par le cinéaste Claude LÉLOUCH en 1966 dans lequel le Normandy ainsi que les planches de Deauville sont à l'honneur

COCKTAILS

COCKTAILS CHAMPAGNES

18cl

By Barrière

24€

vodka Grey Goose, Midori, sirop de pomme verte, Champagne

Best Seller

24€

vodka Belvédère, Gloss de Suze, jus de framboise « Alain Milliat », Champagne

Baccarat

24€

Cointreau, liqueur de fraise des bois, jus de pêche, Champagne

Rossini

24€

jus de fraise « Alain Milliat », Champagne

New Mimosa

24€

Passoa, liqueur st-Germain, orange pressée, Champagne

Barborage spécial

24€

Grand Marnier, jus d'orange et de citron, grenadine, Champagne

Grand Champagne cocktail

24€

Grand-Marnier, sucre, Angostura Bitter, zestes d'orange

Le Normandy

24€

Calvados Dupont Original, Pommeau, Champagne

Piscine d'agrumes

24€

Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes, Champagne

Chambord Royal

24€

liqueur Chambord, Champagne

Clic & Co

24€

vodka Grey Goose, Passoa, jus de citron vert, sirop de vanille,
jus de fruits exotiques servi avec un shot de Champagne Veuve Clicquot

Glossy-Girl

24€

sirop de fruits rouges à paillettes, Cointreau, jus de pomme et Champagne rosé

Skyfall

24€

Passoa, jus d'ananas, sirop de fraise, Champagne

GRANDS ALCOOLS

2cl

4cl

ARMAGNAC

Clés des Ducs VSOP	10€	19€
Marquis de Montesquiou VSOP	10€	19€
Marquis de Montesquiou HA 21 ans	12€	23€
Lapostolle XO	14€	28€

EAUX-DE-VIE

Cartron poire William's ou framboise	10€	19€
Kirsch Theo Preiss	10€	19€

COGNAC

Hennessy VSOP	10€	19€
Hennessy Fine	10€	19€
Hennessy Martell Cordon Rouge	10€	19€
Rémy Martin VSOP	10€	19€
Rémy Martin Cœur de Cognac	13€	26€
Louis Royer	14€	28€
Hennessy XO	14€	28€
Rémy Martin XO	14€	28€
Martell XO	14€	28€
Orard XO	14€	28€
Martell Cordon Bleu	14€	28€
Camus XO Borderies	14€	28€
Audry, Cohiba Extra	25€	49€
Hennessy Paradis	50€	99€
Hennessy Paradis Impérial	60€	120€
Cuvée Richard Hennessy	75€	150€
Grande Champagne Louis XIII Rémy Martin	130€	260€
L'or de Martell	150€	300€
Hennessy Ellipse	240€	480€

GRANDS ALCOOLS

2cl

4cl

CALVADOS

Huard 1992

12€

14€

CALVADOS DOMFRONTAIS

Gontier 1999

12€

24€

CALVADOS PAYS D'AUGE

A.Camut Prestige

24€

46€

Boulard Grand Solage

10€

19€

Boulard XO Auguste

16€

32€

Château du Breuil Fine

10€

19€

Château du Breuil 15 ans

12€

23€

Château du Breuil 14 ans Double Maturation

12€

24€

Château du Breuil Réserve de Seigneurs

12€

24€

Cœur de Lion VSOP

10€

19€

Cœur de Lion 1973

14€

28€

Cœur de Lion 1963

20€

39€

Dupont original

10€

19€

Dupont plus de 15 ans

12€

23€

Dupont plus de 30 ans

14€

28€

Lecompte 5 ans

10€

19€

Lecompte 12 ans Grand prix spirit Vinexpo 2007

12€

24€

Lecompte 25 ans

13€

25€

Père Jules 10 ans

10€

19€

Père Jules 20 ans

12€

24€

Père Magloire XO

12€

23€

Roger Groult 12 ans

12€

23€

Roger Groult Ancestrale

25€

50€

Pierre Huet Vieille Réserve

10€

19€

Pierre Huet 20 ans Cordon argent

10€

19€

TENDANCES

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF BARMAN
MARC JEAN & SON ÉQUIPE

COCKTAILS

NOS RECETTES DÉCALÉES DU MOJITO

18cl

Mojito déstructuré

21€

version « Frozen »

Iguana

21€

Hennessy Fine de Cognac, menthe fraîche,
sucre, Angostura bitter, citron vert et Canada dry

Red Mojito

21€

rhum infusé aux fleurs et fruits rouges

Vanilla Mojito

21€

liqueur de vanille

Pink Mojito

21€

Martini Rosato

Mojito Royal

21€

rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre Angostura Bitter, Champagne

LE COUP DE CŒUR DE LAURENT GERRA

18cl

Le "MojiDos"

21€

Le Mojito à la pomme, Calvados Dupont Original,
menthe fraîche, sucre, quartiers de citron vert, Canada Dry

COCKTAILS

LES SPRITZ DU NORMANDY

18cl

Pink Spritz

21€

Martini Bitter, Perrier et Spumante Perla

Spritz Royal

21€

Aperol, vin blanc et Champagne

The Only Spritz Colette "Le Prime Time de Bruce Toussain"

21€

Aperol, cidre cuvée Colette

LE GRAND PLONGEON AVEC LA "CLICQUOLOGY"

14cl

La Nage Libre

24€

Veuve Clicquot Rich Réserve
zestes de pamplemousse

La Natation synchronisée

24€

Veuve Clicquot Rich Réserve
concombre

L'Apnée

24€

Veuve Clicquot Rich Réserve
infusion de thé Earl Grey

INVITATION DANS LE GRAND BASSIN...

Piscine à l'italienne by Martini 18cl

21€

le spumante perla se noie dans l'infusion de fleurs et de fruits rouges

Planer'air 18cl

24€

le Champagne nage dans un bain de Vodka Grey Goose, de Cointreau,
de jus d'airelles et de citron vert

Moët Ice Imperial 14cl

25€

Le citron vert fait ses longueurs avec les glaçons du Champagne
Moët & Chandon Ice Impérial

COCKTAILS

COCKTAILS TIKI POUR UNE ESCALE POLYNÉSIE NNE

18cl

Maï-Taï

rhum, Cointreau, jus d'ananas,
jus de citron vert, sirop d'orgeat et sirop de sucre

21€

Tiki-Taï

rhum, soho caïpi thaï, sirop de thé vert,
jus de litchi, jus de citron vert et jus de fruits exotiques

21€

Ti-Coco

rhum Bacardi Oakheart, Malibu, Midori, jus d'ananas

21€

OSEZ L'IMPENSABLE EN DÉCOUVRANT NOS EAUX-DE-VIES GIVRÉES

2cl

4cl

Le Calvados autrement

Calvados Dupont original
servi givré accompagné de sa compotée de pommes et foie gras au naturel

21€

Le Talisker Port Ruigh complètement givré

Whisky Talisker Port Ruigh
servi à -18°C accompagné de tendresses de saumon fumé écossais

21€

Accédez au Paradis

Cognac Hennessy Paradis servi givré à -18°C

21€

TRILOGIE DE MALTS GOURMANDS

6cl

Cardhu 12 ans

accompagné de jambon de Parme

28€

Knockando 12 ans

accompagné de foie gras

28€

Talisker Port Ruigh

accompagné de saumon fumé

28€

COCKTAILS

ÉVOLUTION DAÏQUIRI

Daïquiri Héritage 9cl **21€**

Bacardi Héritage, jus de citron, sirop de canne, blanc d'œuf

Frozen Daïquiri 18cl **21€**

Bacardi Superior, jus de citron, sirop de canne

Cherry Daïquiri 9cl **21€**

Bacardi Gold, jus de citron, sirop de cerise

MARTINI ROYAL BIANCO BY MICHEL SARDOU 18cl

Martini Bianco **21€**

Prosecco servi façon piscine sur quartiers de citron vert

SAKÉMENT BON... 18cl

Vin de saké **21€**

thé vert menthe, sirop de jasmin, citron vert, menthe fraîche

PERLA PAMPL' 18cl

Crème de pamplemousse **21€**

spumante perla servi façon piscine sur quartiers de pamplemousse

CARTE BAR SNACK

À PARTAGER

Saumon fumé & crème de Yuzu	16€
Foie gras de canard, churney mangue-gingembre	17€
Légumes croquants & anchoïade	13€
A partir de deux personnes	

SALADES

Caesar de poulet salade romaine, anchois, œuf poché, parmesan, croûtons & sauce Caesar	18€
Niçoise Sucrine, tomates, poivrons, haricots verts, œufs de caille, pommes de terre, thon, anchois, olives	18€
Trio tomate mozzarella di Burrata basilic, pesto, pignons de pin	16€

SUR LE POUCE

Club sandwich volaille pommes frites & salade verte	17€
Club sandwich saumon pommes frites & salade verte	19€
Club sandwich homard pommes frites & salade verte	25€
Croque-monsieur au comté pommes frites & salade verte	26€
Pizza Margherita tomates, fromage. A garnir à votre convenance (champignons, jambon)	16€
Fish & Chips blanc de cabillaud en tempura, sauce tartare, pommes frites & salade verte	17€

FROMAGES & DESSERTS

Fromages Normands sélectionnés par le MOF Xavier Thuret	10€
Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel & camembert, salade verte, confitures thé Earl Grey & tomate-piment d'Espelette	
Assiette de fruits rouges & son coulis	12€
Fondant au chocolat, glace pistache	9€
Tarte tatin revisitée, sablé breton et crème épaisse	10€
Thé ou Café Gourmand	9€
macaron, mini chou, sucette au chocolat, tarte au citron & chantilly vanillée	
Sélection de glaces et sorbets Geronimi 2 boules	8€
Sorbets : fraise, framboise, citron, fruit de la passion, noix de coco Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache	

Prix nets en euros TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Bœuf : né, élevé et abattu en France.



