



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 BY "PASCAL HAMOUR"

THÉS D'EXCEPTION




 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

 Royal Ceylan Thé noir léger en bouche, valeur typique du Ceylan	7.5€
 Earl Grey Intense Thé noir aromatisé à la bergamote	7.5€
 Darjeeling Imperial Thé noir léger et aromatique	7.5€
 Fumé Lapsang Souchong Thé noir fumé avec du corps	7.5€
 Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin Thé équilibré et harmonieux	7.5€
 Grand Thé Vert Darjeeling Menthe Thé vert aromatique à la menthe poivrée	7€
 Vert Sencha du Japon Thé vert pauvre en théine	7.5€
 Vert 4 Fruits Rouges Thé vert équilibré	7.5€
 Vanille Intense Thé d'une grande finesse	7.5€
Rêve d'Orient Thé noir aromatisé aux épices orientales	7.5€
 Le Rooibos Cederberg Thé riche en vitamine C et antioxydants	7.5€

INFUSIONS BY "PASCAL HAMOUR"

INFUSIONS

 Camomille	7.5€
Infusion connue pour ses vertus apaisantes	
 Tilleul Officinal	7.5€
Infusion issue de la plante de tilleul	
 Verveine, Verveine Menthe, Menthe poivrée	7.5€

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat	9€
Chocolat Viennois	10€

CAFÉS BY "NESPRESSO"

Expresso, Décaféiné pur Arabica	6.5€
Capuccino	9€
Double café	10€
Café Viennois	10€
Café au lait	7.50€
Café Latte Macchiato (nature, vanille ou caramel)	10€

SÉLECTION DE RARES CAFÉS

Café du Bresil	7€
Pur arabica, texture soyeuse et notes légèrement grillées	
Café des Indes	7€
Alliance d'arabica et d'une pointe de robusta Corps intense et caractère puissant. Notes épicées	
Café du Guatemala	7€
Mélange d'Arabica et de Robusta Équilibré et onctueux aux notes intenses de céréales maltées	

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light 33cl	8€
Coca-Cola Zéro 33cl	8€
Oasis Tropical, Sprite 33cl	8€
Schweppes, Schweppes Agrum' 25cl	8€
Limonade, Gini, Orangina 25cl	8€
Canada Dry, Red Bull 25cl	8€
Nestea 20cl	8€
Tonic water "Fentimans" 12.5 cl	8€
San Bitter 10 cl	8€
Ginger Beer 12.5 cl	8€

JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus de fruits frais pressés 20cl	9€
Orange, citron, pamplemousse	
Jus et nectars de fruits 20cl	7€
Abricot, pomme, ananas, mangue, banane, Pêche, fruits exotiques, tomate, airelles, litchi	
Jus de pomme pétillant - Domaine Dupont 33 cl	7€
Jus et nectars de fruits "Alain Milliat" 33cl	14€
Fruit de la passion, Poire d'été Pêche blanche, Fraise, Framboise	

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€



Au pré de ma Blonde 10€

Bière artisanale naturelle élaborée par la Brasserie la Lie en Normandie.

Desperados 10€

BIÈRES ÉTRANGÈRES

Carlsberg 10€

Danoise

Leffe blonde ou brune 10€

Belge

Heineken 10€

Hollandaise

Sol 10€

Mexicaine

Duvel 10€

Belge

Grimbergen blonde ou blanche 10€

Belge

CIDRES, VINS EFFERVESCENTS, SAKÉ

15cl 75cl

Dupont Réserve 9€ 32€

Passé 6 mois en fût de Calvados

Dupont "Cuvée Colette" 10€ 39€

La Cuvée Colette est un effervescent naturel élaboré selon la "méthode traditionnelle" des vins effervescents.

Prosecco by Martini 12€ 48€

Prosecco Andrea Berro brut 12€ 48€

Spumante Perla by Martini rosé 12€ 48€

Saké pétillant "MIO" 12€

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 14€
Domaine Vacheron, Sauvignon

Bourgogne

- Marsannay AOC 2015 16€
Domaine Chanson, Pinot noir
- Pauillac AOC - Baron Nathaniel 2014 14€

SECRETS DE SOMMELIER

Alsace

- Riesling AOC 2014 11€
Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling

Languedoc-Roussillon

- Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" 2016 11€
Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan

LES INATTENDUS

Vallée du Rhône

- Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016 14€
Domaine Stéphane Ogier, Viognier

Bourgogne

- Bouzeron AOC 2015 11€
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

Piémont, Italie

- Langhe DOC 2016 15€
Marco Parusso, Nebbiolo

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- Côtes de Provence AOC 2016 11€
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

APÉRITIFS

	7cl
Campari, Apérol	12€
Ricard, Pastis, Henri Louis Pernod	12€
Suze, Pineau Marnier	12€
Gloss de Soho (Cerise, Gingembre)	12€
Soho Caïpi-thai (Citron vert, litchi, menthe)	12€
Martini : Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato,	12€
Martini : Bitter, Gran Lusso, Rubiano ou Ambrato	12€
Xerès Tío Pepe	12€
Pommeau de Normandie AOC - Domaine Dupont	12€
Porto Sandman Ruby ou Sandman Blanc	13€
Muscat Beaumes de Venise, Lillet blanc	14€
Porto Rouge Cruz 10 ans	14€
Porto Rouge Ferreira 20 ans	25€

VINS BLANCS

	75cl
■ Domaine Héritiers Louis Jadot - AOC Bouzeron	55€
■ Dom. Trapet - AOC Riesling "Riquewhir"	55€
■ Dom. Ogier - Viognier La Rosine - IGP Colline Rhodanienne	69€
■ Domaine Vacheron - AOC Sancerre	69€

VINS ROUGES

	75cl
■ Dom. du clos des fées - AOC Côtes du Roussillon	55€
■ Baron Nathaniel - AOC Pauillac	67€
■ Dom Parusso - Langhe Nebbiolo (Italie)	75€
■ Domaine Chanson - AOC Marsannay	79€

VIN ROSÉ

	75cl
■ Maur & More - Côtes de Provence AOP	55€

ALCOOLS

4cl

GIN

Beefeater	19€
Bombay original	19€
Gordon's	19€
Bombay Sapphire, Bombay East	20€
"Le Gin de Christian Drouin" Gin Normand	20€
"C'est Nous" Gin Français	20€
Hendrick's, Tanqueray Ten	21€
Star of Bombay	23€

TEQUILA

Sauza	19€
Don Julio	20€
Patron	22€

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 "La poire, Cherry Noir, Le melon"	20€
Grey Goose VX	29€

ALCOOLS

4cl

RHUM

Bacardi carta Blanca, St-James Blanc ou Ambré, Labar 59°	19€
Clément "Canne Bleue"	20€
Bacardi Carta Oro	20€
Havana Club 3 ans	20€
Pampero Oro	20€
Bacardi vieux 8 ans	20€
Havana Club 7 ans	22€
Diplomatico	25€
Angostura 1919	25€
Havana Club sélection	25€
J.Bailly 12 ans, J.Bailly 2002	25€
Zacapa 23 ans	25€
Zacapa XO	25€
Bacardi Facundo Neo	25€
Pacto-Navio	25€
JM Vieux	25€
Bacardi Facundo Eximo 10 ans	27€
Havana Club 15 ans	29€
Clément Cuvée "Homère Clément"	32€

LIQUEURS

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

CHAMPAGNES AOC

À LA COUPE

	14cl
■ Veuve Clicquot Brut Carte jaune	24€
■ Moët et Chandon Brut Impérial	24€
■ Veuve Clicquot Rosé	28€
■ Krug Grande Cuvée	40€

ROSÉS

	75cl
■ Fouquet's Rosé	110€
■ Moët et Chandon Impérial rosé	132€
■ Billecart Salmon rosé	132€
■ Laurent Perrier cuvée rosé	134€
■ Pommery brut rosé	134€
■ Piper Heidseick rosé sauvage	134€
■ Veuve Clicquot Vintage rosé	148€
■ Alexandra rosé par Laurent Perrier	490€

L'INSTANT PLAISIR

■ Krug Grande Cuvée

accompagnée de sa mise en bouche Normandy

43€

CHAMPAGNES AOC

150cl

37,5cl

75cl

BRUTS

■ Fouquet's cuvée tradition		110€
■ Veuve Clicquot Carte Jaune	55€	110€
■ Moët et Chandon Brut Impérial	55€	110€
■ Pommery "Pop Earth"		110€
■ Billecart Salmon Brut réserve		110€
■ Laurent Perrier Brut		110€
■ Louis Roëderer brut Premier		110€
■ Mumm Cordon Rouge Brut		110€
■ Barons de Rothschild Brut		110€
■ Vranken brut		110€
■ Piper Heidsieck		110€
■ Bollinger Spécial Cuvée		110€
■ Charles Heidsieck Brut		110€
■ Mercier Blanc de Noirs		110€
■ Lanson Black label		110€
■ Veuve Clicquot Carte jaune Magnum	220€	

"ON ICE"

75cl

Piper Heidsieck Piscine "On Ice"		132€
■ Veuve Clicquot Rich "On Ice"		132€
■ Moët et Chandon Ice Imperial "On Ice"		132€

CAVE PRIVÉE VEUVE CLICQUOT

75cl

■ Veuve Clicquot "la Grande Dame"		270€
■ Veuve Clicquot Vintage 1990		270€
■ Veuve Clicquot Vintage 1980		420€
■ Veuve Clicquot Rosé "la Grande Dame"		490€

CHAMPAGNES AOC

	150cl	37.5cl	75cl
MILLÉSIMÉS & CUVÉES PRESTIGE			
■ Krug Brut À deux		122€	-
■ Billecart Salmon Millésimé			132€
■ Laurent Perrier Millésimé			132€
■ Moët et Chandon Grand Vintage			132€
■ Mumm Cordon Rouge Millésimé			132€
■ Thiénot Millésimé			132€
■ Veuve Clicquot Vintage			132€
■ Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque			187€
■ Lanson Extra Age			187€
■ Barons de Rothschild Blanc de Blancs			187€
■ Pommery Cuvée Louise			187€
■ Krug Brut Rosé À deux		230€	-
■ Grand Siècle par Laurent Perrier			240€
■ Dom Pérignon Vintage			240€
■ Mumm Cuvée R. Lalou			240€
■ Pol Roger Cuvée Winston Churchill			240€
■ Krug Grande Cuvée			245€
■ Louis Rodéer Cuvée Cristal			280€
■ Comtes de Champagne Taittinger			280€
■ Piper Heidsieck Cuvée rare			280€
■ Krug Vintage 1995 / 1996			405€
■ Dom Pérignon Vintage Magnum	470€		470€
■ Krug Brut Rosé			480€
■ Dom Pérignon Vintage Rosé			490€
■ Krug "Clos du Mesnil" 1998			2800€
■ Krug "Clos d'Ambonnay" 1995			4000€

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€

Rhum infusé à la vanille, liqueur de vanille

Pink Mojito

21€

Martini Rosato

Mojito Spritz

21€

Apérol, menthe fraîche, sucre, citron vert, Prosecco

Mojito Royal

24€

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre, Angostura bitter, Champagne

LE COUP DE CŒUR DE LAURENT GERRA

18cl

Le "MojiDos"

21€

Le Mojito Normand, Calvados Dupont Original,
Menthe fraîche, sucre, quartiers de citron vert, Canada Dry

LES SPRITZ DU NORMANDY

18cl

Pink Spritz

21€

Martini Bitter, Perrier et Spumante Perla

Only Spritz Colette "Le Prime Time de Bruce Toussaint"

21€

Aperol, cidre cuvée Colette

Sparkling Junmai

21€

Apérol et Saké pétillant "MIO"

Spritz Royal

24€

Apérol, vin blanc et Champagne

COCKTAILS

INVITATION DANS LE GRAND BASSIN...

- Piscine à l'italienne by Martini - 18 cl** **21€**
Le Spumante Perla se noie dans l'infusion de fleurs et de fruits rouges
- Perla Pamp'l' - 18 cl** **21€**
Une création qui n'a pas froid aux yeux
Les quartiers de pamplemousse en apnée dans la crème de pamplemousse et le Spumante Perla
- Planer'air -18 cl** 18cl **24€**
Le Champagne nage dans un bain de Vodka Grey Goose, de Cointreau, Jus d'airelles et de citron vert
- Martini Royal Bianco by Michel Sardou - 18 cl** **24€**
Le Martini Bianco et le Prosecco en natation synchronisée avec les quartiers de citron vert
- Moët Ice Imperial - 14 cl** **25€**
Le citron vert fait ses longueurs avec les glaçons du Champagne Moët & Chandon Ice Impérial

ÉVOLUTION' GREY GOOSE

9cl

- Melon Mule** **21€**
Vodka Grey Goose le melon, jus de citron vert, et Ginger beer
- Cherry Normandy** **21€**
Vodka Grey Goose Cherry Noir, Martini Rubino, Amaretto
- Before Wedding** **21€**
Vodka Grey Goose, liqueur St-Germain, Elderflower Cordial
Jus de citron vert, blanc d'œuf, concombre frais
- VX Espresso Martini** **21€**
Vodka Grey Goose VX, Kahlua, sirop de sucre de canne, Bitter Truth coffee, café des Indes

COCKTAILS

COCKTAILS TIKI POUR UNE ESCALE POLYNÉSIENNE

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 lirchi, 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

4cl

Le Calvados autrement

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

21€

Le Talisker Skye complètement givré

Whisky Talisker Skye 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 Skye

Accompagné de saumon fumé

28€

COCKTAILS

LONG DRINKS

18cl

Zombie

21€

Rhum Clément 1ère canne, liqueur Schrubb,
Dés de pamplemousse, sirop de melon et Schweppes tonic

Vin sur vintg

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

Lemon Frizz

21€

Calvados château du Breuil, liqueur au calvados, jus de citron vert
Limoncello, gini

Negroni

21€

Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter, Martini Rubino

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

Daiquiri Heritage

19€

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

L'Azrèque

19€

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

Old Cuban Bacardi 8 ans

19€

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

Pearini

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

Signature

19€

Rhum infusé aux fruits rouges, liqueur de Mangalore, jus de citron vert
Jus de fruits de la passion "Alain Milliat", sirop fruit de la passion

Speysidement vôtre

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

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

CHAMPAGNE

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

Barborage spécial

24€

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

Grand Champagne cocktail

24€

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

Le Normandy

24€

Calvados Dupont Original, Pommeau, Champagne

New Mimosa

24€

Passoa, liqueur st-Germain, orange pressée, Champagne

Piscine d'agrumes

24€

Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes,
Champagne "Piper Heidsieck Piscine"

Skyfall

24€

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

COCKTAILS

DETOX & HEALTHY BARRIÈRE COCKTAILS

40cl

Green- Detox

16€

Orange pressée, citron pressé, Vichy Saint Yorre, Sirop de menthe

Sweet-Detox

16€

Pomme, Cranberry, Thé vert et sirop d'agave

AERIAL OXYGEN COCKTAIL - Relax - Lavande et Wheatgrass

22€

Servi jusqu'à 19h

Une boisson inédite à base d'extraits de Plantes, infusée de 99% d'oxygène pur

AERIAL OXYGEN COCKTAIL - Love - Rose et Maca

22€

Servi jusqu'à 19h

Une boisson inédite à base d'extraits de plantes, infusée de 99% d'oxygène pur.

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

SANS ALCOOL

40cl

Tutty Frutty

16€

Fraise et framboise Alain Milliat, fruits exotiques

Crap's

16€

Ananas, pêche, banane, Bitter San Pellegrino

Black Jack

16€

Ananas, banane, litchi, sirop de fraise

Casino Royal

16€

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

Carré d'As

16€

Pomme, fruits exotiques, banane, sirop de fraise

Carte sur table

16€

Bitter San Pellegrino, orange et pamplemousse pressés, grenadine

Chantaco

16€

Fruits exotiques, ananas, pamplemousse, abricot, grenadine

Dame de cœur

16€

Mangue, banane, citron, sirop de fraise

Joker

16€

Abricot, fruits exotiques, pêche, sirop de Curaçao bleu

Poker Face

16€

Poire et fraise Alain Milliat, banane

Quinte blanche

16€

Pêche, pomme Canada Dry, sirop d'orgeat

Quinte Flush

16€

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

Virgin MojiDos

16€

Menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, jus de pomme pétillant "Dupont"

GRANDS ALCOOLS

2cl

4cl

ARMAGNAC

Clés des Ducs VSOP

10€

20€

Marquis de Montesquiou VSOP

10€

20€

EAUX-DE-VIE

Cartron Poire William's

10€

20€

Kirsch Theo Preiss

10€

20€

COGNAC

Hennessy VSOP

10€

20€

Hennessy Fine

10€

20€

Hennessy Martell Cordon Rouge

10€

20€

Rémy Martin VSOP

10€

20€

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€

50€

Hennessy Paradis

50€

100€

Cuvée Richard Hennessy

75€

150€

Grande Champagne Louis XIII Rémy Martin

140€

280€

L'or de Martell

150€

300€

Hennessy Ellipse

240€

480€

GRANDS ALCOOLS

2cl

4cl

CALVADOS

Huard 1992

12€

24€

CALVADOS DOMFRONTAIS

Victor Gontier 2000

12€

24€

CALVADOS PAYS D'AUGE

Boulard Grand Solage

10€

20€

Château du Breuil - Fine

10€

20€

Cœur de Lion VSOP

10€

20€

Dupont original

10€

20€

Lecompte 5 ans

10€

20€

Pierre Huet - Vieille Réserve

10€

20€

Château du Breuil - 15 ans

12€

24€

Château du Breuil - 14 ans Double Maturation

12€

24€

Château du Breuil - Réserve de Seigneurs

12€

24€

Dupont - plus de 15 ans

12€

24€

Lecompte 12 ans Grand prix spirit Vinexpo 2007

12€

24€

Michel Bréavoine 20 ans

12€

24€

Pierre Huet 20 ans - Cordon argent

12€

24€

Père Jules 20 ans

12€

24€

Père Magloire XO

12€

24€

Roger Groult 12 ans

12€

24€

Dupont - plus de 30 ans

14€

28€

Lecompte 25 ans

13€

26€

Cœur de Lion 1973

14€

28€

Boulard XO - Auguste

16€

32€

Cœur de Lion 1963

20€

40€

A.Camut Prestige

24€

46€

Dupont - Millésime 1975

23€

46€

Roger Groult - Ancestrale

25€

50€

CARTE BAR SNACK

À PARTAGER - PLANCHE APÉRITIVE - JUSQU'À 22H

Foie gras de canard, churney mangue-gingembre	17€
Servi jusqu'à 22h	
Coeur de saumon fumé & crème de yuzu	16€
Servi jusqu'à 22h	
Caviar d'aubergine, pain Poilane	16€
Servi jusqu'à 22h	
Gyozas frits au poulet	20€
Servi jusqu'à 22h	
Duo Ibérique (jambon et chorizo Pata Négra	25€
Servi jusqu'à 22h	
Caviar Fouquet's (30g)	145€
Accompagné de blinis et crème fraîche	
Servi jusqu'à 22h	

SUR LE POUCE - DE 12H À 18H

Club sandwich volaille	25€
Pommes frites & salade verte	
Club sandwich saumon	25€
Pommes frites & salade verte	
Club Sandwich au boeuf Wagyu	35€
Pommes frites & salade verte	
Club sandwich homard	35€
Pommes frites & salade verte	
Croque-monsieur au comté	21€
Pommes frites & salade verte	
Pizza : Tomates, quatre fromages	16€
Ajouter à votre convenance : champignons et/ou jambon	
Fish & Chips	22€
Blanc de cabillaud en tempura, sauce tartare, pommes frites & salade verte	

SALADES - DE 12H À 18H

Caesar de poulet	22€
Salade romaine, anchois, œuf poché, parmesan, croûtons & sauce Caesar	
Niçoise	20€
Sucrine, tomates, poivrons, haricots verts, Oeufs, pommes de terre, thon, anchois, olives	
Salade de chèvre chaud au miel	24€

FROMAGES & DESSERTS - DE 12H À 18H

Fromages Normands	10€
Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel & camembert, Salade verte, confitures thé Earl Grey & tomate-piment d'Espelette	
Tarte tatin revisitée, sablé breton et crème épaisse	10€
Thé ou Café Gourmand	12€
Macaron, canelé, 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	
Salade d'ananas aux graines de vanille	12€
Opéra chocolat, poudre de cacao	9€

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.

