



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

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"

Espresso, 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 Premium Mixer "Tonic" 20 cl	8€
Schweppes Premium Mixer "Ginger Ale" 20 cl	8€
Schweppes Agrum' 25cl	8€
Ginger Beer 12cl	8€
Limonade, Gini, Orangina 25cl	8€
Red Bull 25cl	8€
Fuze Tea 20cl	8€
San Bitter 10 cl	8€

JUS & NECTARS DE FRUITS


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 de fruits frais pressés 20cl	9€
Orange, citron, pamplemousse	
Jus de fruits detox 25cl	10.5€
Rouge Détox : betterave, carotte, pomme, gingembre Green Détox : concombre, épinard, céleri, pomme, citron Mint Détox : Citron, pomme, menthe	
Jus et nectars de fruits "Alain Milliar" 33cl	14€
Fruit de la passion, Poire d'été Pêche blanche, Fraise, Framboise	

EAUX MINÉRALES

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

BIÈRES

BIÈRES FRANÇAISES

Kronenbourg 1664 33 cl	10€
Adelscott (au malt de Whisky) 33 cl	10€
Desperados 33 cl	10€
Saint Wandrille 50 cl	15€
Bière d'Abbaye locale de fabrication artisanale	
 Au pré de ma Blonde	10€
Bière artisanale naturelle élaborée par la Brasserie la Lie en Normandie.	

BIÈRES ÉTRANGÈRES

Carlsberg 33 cl	10€
Danoise	
Leffe blonde ou brune 33 cl	10€
Belge	
Duvel 33 cl	10€
Belge	
Grimbergen blonde ou blanche 33 cl	10€
Belge	
Heineken 33 cl	10€
Hollandaise	
Sol 33 cl	10€
Mexicaine	
Heineken 0.0 (sans alcool) 33 cl	10€
Hollandaise	

CIDRES, VINS EFFERVESCENTS, SAKÉ

	15cl	75cl
Cidre Dupont Réserve	9€	32€
Passé 6 mois en fût de Calvados		
Cidre Dupont "Cuvée Colette"	10€	39€
La Cuvée Colette est un cidre 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 FIERO	12€
Martini Riserva Speciale : Bitter, Rubino, Ambrato	12€
Xerès Tio Pepe	12€
Pommeau de Normandie AOC - Domaine Dupont	12€
Porto Sandman Ruby ou Sandman Blanc	13€
Muscat Beaumes de Venise, Liller blanc	14€
Porto Rouge 10 ans	14€
Porto Rouge 20 ans	25€
Vermouth Antica Formula	18€

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 Français d'origine Normande	20€
"C'est Nous" Gin Français d'origine Normande	20€
Hendrick's, Tanqueray Ten	21€
Srar of Bombay	23€

TEQUILA

Sauza	19€
Don Julio	20€
Patron	22€

CACHAÇA

Leblon	18€
Sagariba	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€
Belvédère Lake Bartezek	20€
Belvédère Smogory Florest	20€
Grey Goose VX	29€

ALCOOLS

4cl

RHUM

Bacardi Carta Blanca	19€
Saint James blanc ou ambré	19€
Labat 59°	19€
Clément "Canne Bleue"	20€
Bacardi Carta Oro	20€
Bacardi Anejo Cuatro	20€
Havana Club 3 ans	20€
Pampero Oro	20€
Bacardi vieux 8 ans	22€
Havana Club 7 ans	22€
Diplomatico	25€
Angostura 1919	25€
Havana Club sélection	25€
J.Bailly 12 ans	25€
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€

NOS EAUX-DE-VIE GIVRÉES

Le Calvados Autrement	23€
Calvados Dupont original servi à -18° Accompagné de sa compotée de pommes et foie gras	
Le Talisker Skye complètement givré	23€
Whisky Talisker Skye servi à -18°c Accompagné de tendresses de saumon fumé écossais	
Hennessy Paradis Givré Accéder au Paradis complètement givré - servi à -18°c	100€

ALCOOLS

LIQUEURS

	4cl
Get 27	17€
Get 31	17€
Italicus Bergamotto	17€
Baileys	17€
Drambuie	17€
Schrubb (liqueur créole)	17€
Crème de cassis Carron	17€
Cidre de Glace Domaine Dupont	17€
Crème de Calvados	17€
Cherry Marnier	17€
Grand Marnier	17€
Cointreau	17€
Manzana Verde	17€
Malibu Coco	17€
Bénédictine	17€
Kahlua	17€
Limoncello	17€
Liqueur Saint Germain	17€
Mandarine Napoléon	17€
Mangalore	17€
Marie Brizard	17€
Marie Brizard Yuzu	17€
Menthe Pastille	17€
Southern Comfort	17€
Fernet Branca	17€
Amaretto	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€
- Moët et Chandon Ice Imperial "En piscine" Zeste de citron vert 25€
- Veuve Clicquot Rich "En piscine" Au choix : zeste de Pamplemousse, rondelle de concombre, infusion de thé Earl Grey 25€
- Dom Pérignon 45€

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€

SUBLIME ALLIANCE

- Dom Pérignon

accompagnée de 10g de caviar & craquers de seigle

70€

CHAMPAGNES AOC

150cl 37,5cl 75cl

BRUTS

■ Fouquer's cuvée tradition		110€
■ Veuve Clicquot Carte Jaune	55€	110€
■ Moët et Chandon Brut Impérial	55€	110€
■ Barons de Rothschild Brut		110€
■ Pommery "Pop Earth"		110€
■ Billecart Salmon Brut réserve		110€
■ Laurent Perrier Brut		110€
■ Louis Roëderer Brut Premier		110€
■ Mumm Cordon Rouge Brut		110€
■ Vranken Brut		110€
■ De Castelnau Brut		110€
■ Piper Heidsieck		110€
■ Bollinger Spécial Cuvée		110€
■ Mercier Blanc de Noirs		110€
■ Lanson Black label		110€
■ "R" de Ruinart		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 Vintage		132€
■ Veuve Clicquot Vintage rosé		148€
■ 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

MILLÉSIMÉS & CUVÉES PRESTIGE	150cl	37.5cl	75cl
■ Krug À deux		122€	-
■ Billecart Salmon Millésimé			132€
■ Laurent Perrier Millésimé			132€
■ Moët et Chandon Grand Vintage			132€
■ Mumm Grand Cordon			132€
■ Thiénot Millésimé			132€
■ Barons de Rothschild Blanc de Blancs			187€
■ Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque			187€
■ Lanson Extra Age			187€
■ Pommery Cuvée Louise			187€
■ Ruinart Blanc de Blanc			187€
■ Krug 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 Rodérer Cuvée Cristal			280€
■ Comtes de Champagne Taittinger			280€
■ Piper Heidsieck Cuvée rare			280€
■ Krug Vintage 1995 / 1996			405€
■ Dom Pérignon Vintage Magnum	470€		
■ Krug Rosé			480€
■ Dom Pérignon Vintage Rosé			490€
■ Alexandra rosé par Laurent Perrier			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 REVISITÉES DU MOJITO & DE SPRITZ

18cl

Le MojiDos " Avec la Participation de Laurent Gerra"

21€

Le Mojito Normand, Calvados Dupont Original,
Menthe fraîche, sucre, quartiers de citron vert, Schweppes Ginger Ale

Le Ice Mojito

21€

Version déstructurée
Rhum Barcardi Carta Oro, sirop de citron jaune, jus de citron vert,
Perrier, citron vert, menthe fraîche

Red Mojito

21€

Rhum infusé aux fleurs et fruits rouges

Mojito Spritz

21€

Apérol, menthe fraîche, sucre, citron vert, Prosecco

San Marco

21€

Martini Fiero, liqueur de Yuzu Marie Brizard, liqueur Saint germain,
Jus de citron vert, Spumante Perla

Only Spritz Colette "Le Prime Time de Bruce Toussaint"

21€

Aperol, cidre cuvée Colette

TRILOGIE DE MALTS GOURMANDS 32€

Royal Brackla 12 ans 2cl

Accompagné de jambon de Parme

Craigellachie 17 ans 2cl

Accompagné de foie gras

Talisker Skye 2cl

Accompagné de saumon fumé

COCKTAILS

NOUVELLES TENDANCES

L'Andidote 9cl	19€
Tequila Patron, jus de citron vert, sirop d'agave Sirop de gingembre, cynar, spray de Mezcal Vida	
Rosemary 12cl	20€
Calvados Boulard Grand Solage, Cynar, jus de citron jaune, Jus de pamplemousse, miel infusé au romain, romarin	
Men of Wood 9cl	21€
Rum Bacardi Facundo Neo, Cherry Peter Heering fumé au bois de pommier, Apérol, Cerises à l'eau de vie	
Eximo Colada 18cl	29€
Rum Bacardi Facundo Eximo, liqueur d'ananas Giffard, liqueur Italicus Bergamotto, jus de citron vert, Lait de coco, sirop de gingembre Monin, Sirop de cannelle Monin, blanc d'oeuf, champagne Veuve Clicquot	

GREY GOOSE TIME

9cl

Melon Mule... (all the time)	21€
Vodka Grey Goose le melon, Jus de citron vert, et Ginger beer	
Bloody Sunday... (before lunch)	21€
Vodka Grey Goose, Porto ruby, jus de tomate, Jus de citron jaune, sauce Worcestershire, Tabasco, Cumin moulu, coriandre fraîche	
Before Wedding...	21€
Vodka Grey Goose, liqueur St-Germain, Elderflower Cordial, Jus de citron vert Blanc d'oeuf, concombre frais	
VX Espresso Martini... (after diner)	21€
Vodka Grey Goose VX, Kahlua, sirop de sucre de canne, Bitter Truth coffee, café des Indes	

COCKTAILS

LONG DRINKS

18cl

Perla Pamp'l'

21€

Quartiers de pamplemousse, crème de pamplemousse et Spumante Perla

Vin sur vingr

21€

Vodka Grey Goose le melon, sirop de gingembre, concombre, Schweppes tonic,
Menthe fraîche, jus de citron vert et vin blanc sec, sur glace (façon piscine)

Zombie

21€

Rhum Clément "Canne Bleue", liqueur Schrubb,
Dés de pamplemousse, sirop de melon et Schweppes tonic

Somnambule

21€

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

Blackout

21€

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

Sex on the beach

21€

Vodka Grey Goose, liqueur de pêche,
Sirop de fraise, jus de cranberry et de pamplemousse

Le Ti-Punch Long Drink

21€

Rhum Clément "Canne Bleue", 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€

Vodka Belvédère Cytrus, jus de citron vert, Limoncello, Gini
et menthe fraîche

Maï-Taï (Cocktail TIKI)

21€

Rhum Bacardi Anejo cuatro, Cointreau, jus d'ananas, jus de citron vert,
Sirop d'orgeat et sirop de sucre de canne

Ti- Coco (Cocktail TIKI)

21€

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

Tiki-Taï (Cocktail TIKI)

21€

Rhum Bacardi Carta Oro, Soho, Caïpi Thaï, sirop de thé vert,
Jus de lirchi, jus de citron vert et jus de fruits exotiques

COCKTAILS

SHORT DRINKS

9cl

Boulevard Français

19€

Gin "C'est nous", liqueur Saint Germain et Lillet Blanc

Bombay Deauville

19€

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

Pearini

19€

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

Esprit Calvados

19€

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

Oxygène

19€

Vodka Belvédère Lake Bartezek, kiwi et concombre frais,
Sirop de pomme verte et jus de pomme

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

Monk Sour

19€

Bénédictine, jus de citron, blanc d'œuf, Bitter orange et miel

Mezcal-Negroni

19€

Mezcal La Vida, Antica Formula, Campari

Havana Cancha

19€

Rhum Havana Club 7 ans, miel, jus de citron vert et Perrier

Jet Set

19€

Cachaça Leblon, Get 27, liqueur Saint Germain, jus d'ananas,
Jus de citron vert et gingembre

El Cubano

19€

Rhum Bacardi Carta Blanca, jus de citron vert, sirop de sucre de canne,
Ginger Cordial, menthe fraîche, Angostura Bitter et Champagne

L'Aviation

19€

Vodka Belvédère Smogory Forest, Marie Brizard poivre, liqueur de violette,
Liqueur Luxardo et jus de citron jaune

Carnaval

19€

Cachaça Sagatiba, liqueur Mangalore, Noilly Prat,
Bitter "maison" au piment, miel et jus de citron jaune

Patron Margarita

19€

Tequila Patron, Cointreau, sirop d'Agave et jus de citron vert

COCKTAILS

CHAMPAGNE

18cl

Bella Ciao

24€

Liqueur Italicus Bergamotto, Champagne "Piper Heidsieck Piscine"

Piscine d'agrumes

24€

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

Best Seller

24€

Vodka Belvédère, Soho Gloss,
Jus de framboise « Alain Milliat », Champagne

Baccarat

24€

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

Barbotage 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

Skyfall

24€

Passoa, jus d'ananas, liqueur Saint Germain, Champagne

Le Palais

24€

Bénédictine, crème de framboises, Angostura Bitter, Champagne

Mojito Royal

24€

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre, menthe fraîche,
Jus de citron vert, Champagne

Planer'air

24€

Vodka Grey Goose, Cointreau, sirop de melon, jus d'airelles
Jus de citron vert, Champagne

Clic & Co

24€

Vodka Grey Goose, Passoa, jus de citron vert, liqueur de vanille,
Jus de fruits exotiques servi avec un shot de Champagne Veuve Clicquot

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

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€

Carré d'As

Pomme, fruits exotiques, banane, sirop de fraise

16€

Chantaco

Fruits exotiques, ananas, pamplemousse, abricot, grenadine

16€

Dame de Cœur

Mangue, banane, citron, sirop de fraise

16€

Poker Face

Poire et fraise "Alain Milliat", banane

16€

Quinte Blanche

Pêche, pomme, Ginger Ale, sirop d'orgeat

16€

Quinte Flush

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

16€

Virgin MojiDos

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

16€

Flower Fizz

Elderflower Cordial, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier

16€

Junior Mule

Lemon grass & ginger Cordial, jus de citron vert, Ginger Beer

16€

DETOX & HEALTHY BARRIÈRE COCKTAILS

40cl

Be-Detox

Concombre, citron, céleri, épinard et jus de pomme pétillant "Dupont"

16€

Sweet-Detox

Pomme, Cranberry, Thé vert et sirop d'agave

16€

GRANDS ALCOOLS

2cl

4cl

ARMAGNAC

Clés des Ducs VSOP	11€	20€
Marquis de Montesquiou VSOP	11€	20€
Darroze - Domaine de Bellair -1968	20€	36€

EAUX-DE-VIE

Poire William's Cartron	11€	20€
Framboise Cartron	11€	20€
Kirsch Theo Preiss	11€	20€

COGNAC

Hennessy Fine	11€	20€
Martell Cordon Rouge	11€	20€
Rémy Martin VSOP	11€	20€
Hennessy XO	15€	28€
Rémy Martin XO	15€	28€
Martell XO	15€	28€
Orard XO	15€	28€
Martell Cordon Bleu	15€	28€
Camus XO Borderies	15€	28€
Audry	27€	50€
Cohiba Extra	27€	50€
Hennessy Paradis	55€	100€
Cuvée Richard Hennessy	80€	150€
Hennessy Paradis Impérial	90€	170€
Grande Champagne Louis XIII Rémy Martin	150€	280€
L'or de Martell	160€	300€
Hennessy Ellipse	250€	480€

GRANDS ALCOOLS

2cl

4cl

CALVADOS

Huard 1992

13€

24€

CALVADOS DOMFRONTAIS

Victor Gontier 2000

13€

24€

CALVADOS PAYS D'AUGE

Dupont original

11€

20€

Boulard Grand Solage

11€

20€

Château du Breuil - Fine

11€

20€

Cœur de Lion VSOP

11€

20€

Lecompte 5 ans

11€

20€

Pierre Huet - Vieille Réserve

11€

20€

Château du Breuil - 15 ans

13€

24€

Château du Breuil - 14 ans Double Maturation

13€

24€

Château du Breuil - Réserve de Seigneurs

13€

24€

Dupont - plus de 15 ans

13€

24€

Dupont Islay Cask

13€

24€

Lecompte 12 ans Grand prix spirit Vinexpo 2007

13€

24€

Michel Bréavoine 20 ans

13€

24€

Pierre Huet 20 ans - Cordon argent

13€

24€

Père Jules 20 ans

13€

24€

Père Magloire XO

13€

24€

Roger Groult 12 ans

13€

24€

Lecompte 25 ans

14€

26€

Dupont - plus de 30 ans

15€

28€

Cœur de Lion 1973

15€

28€

Boulard XO - Auguste

17€

32€

Cœur de Lion 1963

21€

40€

Dupont - Millésime 1975

24€

46€

A.Camut Prestige

25€

48€

Roger Groult - Ancestrale

27€

50€

LA TABLE DU BAR - SNACKING CHIC

PLANCHES APÉRITIVES - DE 12H À 22H

Falafels sauce blanche	16€
Stricks de Mozzarella, sauce barbecue	16€
Foie gras de canard, churney de figues	20€
Tarama à la truffe & craquers de seigle	20€
Jambon & chorizo "Pata Négra"	25€
Caviar Fouquet's (10g), blinis & crème fraîche	38€

CLUBS & CROQUES - DE 12H À 18H

B - Club Sandwich volaille au bacon Tomate, œuf, sucrose, mayonnaise, volaille, bacon frit Pommes frites & salade verte	25€
B - Club Sandwich au saumon Tomate, œuf, sucrose, mayonnaise, saumon fumé Pommes frites & salade verte	25€
B - Club Sandwich au thon Tomate, œuf, sucrose, thon au naturel & mayonnaise Pommes frites & salade verte	25€
B - Club Sandwich au homard Tomate, œuf, sucrose, mayonnaise, homard poché Pommes frites & salade verte	35€
B - Club Sandwich au boeuf Wagyu, Tomate, œuf, sucrose, mayonnaise, boeuf Wagyu Pommes frites & salade verte	49€
Croque-monsieur au Jambon & Comté Pommes frites & salade verte	21€
Croque-monsieur à la Volaille & Truffe Pommes frites & salade verte	35€

LA TABLE DU BAR - SNACKING CHIC

SALADES & AUTRES - DE 12H À 18H

Salade Caesar	22€
Salade romaine, anchois, œuf poché, filet de poulet pané Parmesan, croûtons & sauce Caesar	
Salade Niçoise	22€
Sucrine, tomates, poivrons, haricots verts, Oeufs, pommes de terre, thon, anchois & olives	
Tomates & Burrata	22€
Tomates d'antan à la fleur de sel, burrata & pistou	
Pizza : Tomates, quatre fromages	16€
Pommes frites & salade verte	
Fish & Chips	22€
Blanc de cabillaud en tempura, sauce tartare, pommes frites & salade verte	
Carpaccio de Bœuf, parmesan, câpres & pesto de sauge	20€
Pommes frites & salade verte	

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 ratin, sablé, crème épaisse & sauce au caramel	10€
Rocher choco au cœur crémeux	10€
Baba au Calvados & crème chantilly	12€
Coupe de fraises	12€
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	
Thé ou Café Gourmand	12€
Macaron, canelé, sucette au chocolat, tarte au citron & chantilly vanillée	
Assiette de scone, madeleine & cookies	9€
Les VENDREDI, SAMEDI & DIMANCHE de 15h à 18h	

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 Australie

