



## 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"




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

## THÉS BARRIÈRE BY "PASCAL HAMOUR"

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

## INFUSIONS

### INFUSIONS BARRIÈRE BY "PASCAL HAMOUR"

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

<b>Café Colombie</b> doux, arabica suave au goût fin, aromatique et fruité	7€
<b>Moka d'Ethiopie</b> saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie	7€
<b>Blue Mountain</b> 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

<b>Jus de fruits frais pressés</b> 20cl orange, citron, pamplemousse	9€
<b>Jus de fruits frais</b> 20cl abricot, pomme, ananas, mangue, banane, pêche, fruits exotiques, tomate, airelles, litchi	7€
<b>Jus et nectars Alain Milliat</b> 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		

## VINS BLANCS

15cl 75cl

Sancerre AOP	11€	49€
Château de Sancerre, Marnier Lapostolle		
Saint-Véran AOC	11€	48€
Domaine Chanson		
IGP Pays d'Oc	9€	34€
Viognier, Domaine de la Baume		

## VINS ROUGES

### IPG Haute Vallée de l'Aude

Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand

15cl 75cl

10€ 43€



### Château Ségué, Longue Monnier

Médoc AOP, Cru Bourgeois

9€ 36€

## VIN ROSÉ

### Côtes de Provence AOP

Pink French Riviera, château Saint Maur

9€ 32€

## 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 Tío 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

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

### LIQUEURS

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



## 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

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

### MILLÉSIMÉS

75cl

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

# CHAMPAGNES AOC

## CUVÉE PRESTIGE

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

## KRUG ET SES RARETÉS

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

## CAVE PRIVÉE VEUVE CLICQUOT

	75cl	
<b>Veuve Clicquot</b> Vintage 1980		<b>420€</b>
<b>Veuve Clicquot</b> Vintage 1990		<b>270€</b>
<b>Veuve Clicquot</b> la Grande Dame		<b>270€</b>
<b>Veuve Clicquot</b> la Grande Dame		<b>490€</b>

## L'INSTANT PLAISIR

	75cl	
<b>Krug Grande Cuvée</b> accompagnée de sa mise en bouche Normandy		<b>43€</b>

# 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 LELOUCH 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**

Martini Bitter, Perrier et Spumante Perla

**21€**

#### **Spritz Royal**

Aperol, vin blanc et Champagne

**21€**

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

Aperol, cidre cuvée Colette

**21€**

### LE GRAND PLONGEON AVEC LA "CLICQUOLOGY"

14cl

#### **La Nage Libre**

Veuve Clicquot Rich Réserve  
zestes de pamplemousse

**24€**

#### **La Natation synchronisée**

Veuve Clicquot Rich Réserve  
concombre

**24€**

#### **L'Apnée**

Veuve Clicquot Rich Réserve  
infusion de thé Earl Grey

**24€**

### INVITATION DANS LE GRAND BASSIN...

#### **Piscine à l'italienne by Martini** 18cl

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

**21€**

#### **Planer'air** 18cl

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

**24€**

#### **Moët Ice Imperial** 14cl

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

**25€**

## 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 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

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

### SUR LE POUCE

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

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Fromages Normands sélectionnés par le MOF Xavier Thuret</b>	<b>10€</b>
Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel & camembert, salade verte, confitures thé Earl Grey & tomate-piment d'Espelette	
<b>Assiette de fruits rouges &amp; son coulis</b>	<b>12€</b>
<b>Fondant au chocolat, glace pistache</b>	<b>9€</b>
<b>Tarte tatin revisitée, sablé breton et crème épaisse</b>	<b>10€</b>
<b>Thé ou Café Gourmand</b>	<b>9€</b>
macaron, mini chou, sucette au chocolat, tarte au citron & chantilly vanillée	
<b>Sélection de glaces et sorbets Geronimi 2 boules</b>	<b>8€</b>
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.

