

**BAR LE GREEN**



# THÉS

## TEA TIME

### Tea Time

De 15h00 à 18h00 le samedi

Profitez du cadre chaleureux et décontracté du bar le Green ;

Venez déguster nos crêpes servies chaudes !

de 15h00 à 18h00

Composez votre crêpes à votre convenance :









### Crêpes 6.50€

Sucre en poudre, confiture, Nutella,  
chantilly à la gousse de vanille Bourbon

## EN VRAC

 Oolong Fanning de Chine	8€
 Sencha Yamato du Japon	8€
 Blanc du Vietnam	8€

## EN SACHET

 Royal Ceylan bio	7€
 Earl Grey Intense bio	7€
 Darjeeling Imperial bio	7€
Breakfast Intense bio	7€
 Lapsang Souchong bio	7€
Vanille Formule Intense bio	7€
Rêve Oriental	7€
Rooibos Nature	7€
 Vert Sencha du Japon bio	7€
 Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin bio	7€
 Grand Thé Vert Darjeeling Menthe bio	7€
 Vert 4 Fruits Rouges bio	7€

## CAFÉS

Moka d'Ethiopie, Colombie	6€
Brésil, Décaféiné	6€
Café au lait	6.50€
Capuccino à l'italienne	7.50€
Latte Macchiato	7.50€
Mokaccino	7.50€
Café Viennois	9.50€

## CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat	7€
Chocolat au sirop de noisette	7.50€
Chocolat au sirop de cannelle	7.50€
Chocolat Viennois	9€

## INFUSIONS

### INFUSIONS BARRIÈRE BY "PASCAL HAMOUR"

 Camomille bio	7€
 Tilleul Officinal bio	7€
 Verveine, Verveine Menthe, Menthe poivrée bio	7€

# BOISSONS FRAÎCHES

## SODAS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro</b> 33cl	7€
<b>Cini, Sprite, Fanta Orange</b> 33cl	7€
<b>Nestea</b> 20cl	7€
<b>Monster Energy</b> 25cl	7€
<b>San Bitter</b> 10cl	7€
<b>Ginger ale, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum'</b> 25cl	7€
<b>Orangina, Red Bull</b> 25cl	7€

## JUS & NECTARS DE FRUITS

<b>Boissons à base de fruits</b> 25cl	6€
Abricot, ananas, banane, cranberry, exotique, Fraise, goyave, mangue, orange, pamplemousse, Pêche, poire, pomme Pierre Huet, raisin, tomate	
<b>Jus de fruits frais</b> 20cl	7.50€
Citron, orange, pamplemousse abricot, pomme, ananas, mangue, banane, pêche, fruits exotiques, tomate, airelles, litchi	

## EAUX MINÉRALES


<b>Perrier</b> 33cl	4.50€
<b>Vittel</b> 25cl	3€
<b>Evian, Vittel</b> 50cl	4.50€
<b>Evian, Vittel</b> 100cl	7.50€
<b>Badoit, San Pellegrino</b> 50cl	4.50€
<b>Badoit, San Pellegrino</b> 100cl	7.50€
<b>Chateldon</b> 75cl	6.50€

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken	6€	9€
Affligem	8€	14€

### BIÈRES FRANÇAISES

	33cl
Kronenbourg 1664	9€
 Desperados	9€
Pelforth brune	9€
Kronenbourg (sans alcool)	8€

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

	33cl
Carlsberg	9€
Heineken	9€
Grimbergen blanche	9€
Grimbergen	9€
Leffe blonde	9€
Corona	9€

## CIDRES

	12cl	37,5cl	75cl
Fermier AOC Pierre Huer	5€	8€	14€

## LES VINS


### VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Perit Chablis AOC</b> l'Eglantière	<b>10€</b>	<b>26€</b>	<b>38€</b>
<b>Saint-Véran AOC</b> Domaine Chanson	<b>12€</b>	<b>50€</b>	-
<b>Sancerre AOP</b> Château de Sancerre, Marnier Lapostolle	<b>11€</b>	<b>34€</b>	<b>49€</b>
<b>IGP Pays d'Oc</b> Viognier, Domaine de la Baume	<b>8€</b>	<b>34€</b>	-

### VINS ROSÉS

<b>IGP Pays d'OC</b> Gris blanc, Gérard Bertrand	<b>8€</b>	<b>29€</b>	-
<b>Côtes de Provence AOC</b> Pink French Riviera	<b>10€</b>	<b>46€</b>	-
<b>Côtes de Provence AOC</b> Minuty cuvée Bailly	-	<b>27€</b>	<b>38€</b>

### VINS ROUGES

 <b>Château Ségué, Longue Monnier</b> Médoc AOP, Cru Bourgeois	<b>9€</b>	-	<b>42€</b>
<b>Sancerre AOC</b> Le Rabault, J.Mellor	<b>12€</b>	<b>30€</b>	<b>52€</b>
<b>Château Lagarde</b> Pessac Léognan AOC	-	<b>33€</b>	<b>70€</b>
<b>IPG Haute Vallée de l'Aude</b> Pinot Noir, Gérard Bertrand	<b>11€</b>	-	<b>48€</b>

## ALCOOLS

4cl

### VODKA

Smirnoff Rouge	12€
Wyborowa	12€
Eristoff	12€
Poliakov "Silver"	12€
Absolut	15€
Smirnoff Black	15€
Zubrowka	17€
Grey Goose	17€
Grey Goose Le citron, l'orange, la poire	17€

### TEQUILA

Cuervo Especial	12€
Sauza Blanco	15€
Patron	17€

### ABSINTHE

Absinthe Supérieure Pernod	10€
----------------------------	-----

### GIN

Gibson, Gordon's	12€
Bombay Sapphire	15€
Hendrick's	15€

### CACHAÇA

Leblon, Sagatiba	18€
Cachaça 4cl	18€

## ALCOOLS

### RHUM

4cl

<b>Havana Club 3 ans</b>	<b>12€</b>
<b>Bacardi</b> Carta Blanca ou St-James Blanc	<b>12€</b>
<b>Saint James blanc</b> Martinique	<b>12€</b>
<b>Bacardi</b> Oakheart	<b>13€</b>
<b>Dillon</b> Carte noire	<b>15€</b>
<b>J.Bailly</b> 12 ans	<b>15€</b>
<b>Clément Canne Bleue</b>	<b>15€</b>
<b>Saint James Ambré</b>	<b>15€</b>
<b>Bacardi 8 ans</b>	<b>15€</b>
<b>Havana Club 7 ans</b>	<b>15€</b>
<b>Clément 10 ans</b>	<b>15€</b>
<b>Havana Club 15 ans</b>	<b>17€</b>
<b>J.Bailly</b> 2002	<b>17€</b>

## CHAMPAGNES AOC

### À LA COUPE

12cl

<b>Fouquer's</b>	<b>16€</b>
<b>Pommery Pop Earth</b>	<b>17€</b>
<b>Pommery Springtime</b>	<b>20€</b>
<b>Moët et Chandon brut</b> millésimé	<b>20€</b>
<b>Laurent Perrier</b> Prestige	<b>25€</b>
<b>Cuvée Louise Pommery</b>	<b>32€</b>
<b>Dom Pérignon</b>	<b>40€</b>



# CHAMPAGNES AOC

## BRUTS

	75cl
Fouquer's	75€
Pommery Pop Earth	80€
Pommery Brut Royal	80€
Vranken brut Diamant	85€
Louis Roëderer Premier	85€
Pommery Summertime	90€
Moët et Chandon Impérial	90€
Ruinart Brut	90€
Laurent Perrier	90€
Veuve Clicquot Ponsardin	95€
Bollinger	100€
Barons de Rothschild	110€
Mumm Cordon Rouge	130€

## ROSÉS

Pommery Springtime	110€
Moët et Chandon	132€
Laurent Perrier prestige	130€
Ruinart	140€
Billecart Salmon	140€
Barons de Rothschild	140€

## CUVÉE PRESTIGE

Moët et Chandon	130€
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	150€
Pommery Cuvée Louise	180€
Grand Siècle par Laurent Perrier	380€
Dom Pérignon	380€
Cristal Roederer 2000	420€

## MAGNUMS

	150cl
Vranken brut Diamant	150€

# COCKTAILS

## À BASE D'APÉRITIFS

### 1805 Colada

Absinthe Pernod, jus d'ananas,  
Purée de noix de coco, sirop apple pie, Schweppes agrum'

### Spritz

Apérol, Perrier, Prosecco

### Pineau Colada by Serge Seveaux

Pineau des Charentes Marnier, jus d'ananas,  
Purée de noix de coco, jus de citron vert, sirop de fraise

15cl

15€

15€

15€

## SHORT DRINKS

### Daiquiri

Rhum Havana Club 3 ans, jus de citron vert, sucre

### Dry Martini

Gin Bombay Sapphire, Noilly Prat, zeste de citron ou olive

### Margarita

Tequila Patron, Cointreau,  
jus de citron vert, bord du verre givré au sel

### Bourbon old fashioned

Bourbon Maker's Mark, sucre imbibé d'Angostura bitter,  
Tranches d'agrumes, cerise à l'eau de vie

### Black Russian

Vodka Smirnoff, Kahlua

### God Father

Scotch Whisky Famous Grouse, Amaretto

### Manhattan

Rye Whiskey, Angostura bitter, Martini Rosso

### Whisky sour

Whisky au choix : (bourbon, scotch, canadien),  
jus de citron, sucre

8cl

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

# COCKTAILS

## COCKTAILS CHAMPAGNES

15cl

### **Bellini**

Jus de pêche, Champagne

**19€**

### **Rossini**

Coulis de fraise, Champagne

**19€**

### **Toi et Moi**

Liqueur de pêche, jus de citron vert, sirop de coco, Champagne

**22€**

### **Jardin Zen**

Cognac, Champagne, liqueur Chambord, fruits de saison

**22€**

### **Chambord Royal**

liqueur Chambord, Champagne

**22€**

### **Royal Highball**

Jus de fraise, Cognac, Champagne

**22€**

### **Champagne Cocktail**

Cognac, sucre, Angostura bitter, Champagne

**22€**

## LONG DRINKS

16cl

### **Gin fizz**

Gin Gordon's, jus de citron, sucre, perrier

**15€**

### **Américano**

Campari, Martini Rosso et Perrier

**15€**

### **Pina Colada**

Rhum Bacardi, jus d'ananas, purée de noix de coco

**15€**

### **Horse neck**

Cognac Hennessy Pure White, angostura bitter, ginger ale

**15€**

### **Singapour sling**

Gin, Cherry brandy, Cointreau, Bénédictine,  
Sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de citron, Angostura bitter, soda

**15€**

### **Maï Tai**

Rhum blanc, Rhum brun,  
Grand Marnier, sirop d'orgeat, jus de citron vert

**15€**

### **Bloody Mary**

Vodka, jus de tomate, assaisonnements

**15€**

### **Planteur's punch**

Rhum agricole blanc, jus d'orange, jus de citron vert,  
Angostura bitter, Rhum brun, cerise à l'eau de vie

**15€**

# COCKTAILS

## LA VODKA

<b>Un "pear" tinent</b> 8cl	<b>14€</b>
vodka Grey Goose la Poire, jus de cranberry et sirop de cannelle	
<b>Black Belgium</b> 8cl	<b>14€</b>
Vodka Wyborowa, menthe pastille, kahlua, sirop de speculoos	
<b>Sea Breeze</b> 16cl	<b>15€</b>
Vodka Wyborowa, jus de pamplemousse, jus de cranberry	
<b>Grey Gosse le Fizz</b> 16cl	<b>15€</b>
Vodka Grey Goose, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert, perrier	
<b>Grand Cosmo</b> 16cl	<b>15€</b>
Vodka Grey Goose, Grand Marnier, jus de cranberry, citron vert	
<b>Moscow mule</b> 16cl	<b>15€</b>
Vodka Smirnoff rouge, citron vert, ginger ale, gingembre frais	
<b>Sex on the beach</b> 16cl	<b>15€</b>
Vodka Wyborowa, liqueur de pêche, Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine	

## LE GIN

<b>Hot Fuzz</b> 8cl	<b>14€</b>
Gin Bombay Sapphire, sirop spicy, jus de raisin, bitter	
<b>Dream On</b> 8cl	<b>14€</b>
Gin Bombay Sapphire, liqueur d'abricot, Blanc d'œuf, bitter Peychaud	
<b>Pink Floyd</b> 16cl	<b>15€</b>
Gin Bombay Sapphire, jus de pamplemousse, sucre, Jus de citron vert, sirop de bubble gum, Schweppes Tonic	
<b>Hendrick's Cucumber</b> 16cl	<b>15€</b>
Gin Hendrick's, concombre frais, Sirop de sucre, Schweppes tonic	
<b>Violer Hill</b> 16cl	<b>15€</b>
Gin Bombay Sapphire, jus de pamplemousse, Sirop de violette, schweppes tonic	

## COCKTAILS

### LA TEQUILA

<b>Chihuahua</b> 8cl	14€
Tequila Sauza, purée de noix de coco, jus d'ananas, Kahlua	
<b>Tlaloc</b> 8cl	14€
Tequila Sauza, sour mix, Mandarine Impériale	
<b>Playa del Carmen</b> 16cl	15€
Tequila Sauza, jus d'orange, Jus de cranberry, crème de pêche	
<b>El Diablo</b> 16cl	15€
Tequila Sauza, citron vert, crème de cassis, ginger ale	
<b>Ice-Breaker</b> 16cl	15€
Téquila, Cointreau, sirop de grenadine, jus de pamplemousse	
<b>Tequila Sunset</b> 16cl	15€
Tequila, jus de citron, sirop de grenadine, Crème de cassis, perrier	

### LE WHISKY

<b>Crumble</b> 8cl	14€
Bourbon Maker's Mark, sirop d'apple pie, jus de pomme	
<b>Ardbeg Julep</b> 8cl	14€
Whisky Ardbeg Ten, sucre, menthe, Citron vert, Angostura bitter	
<b>Bushmilk</b> 16cl	15€
Irish Whiskey Bushmills, Amaretto, Kahlua, lait	
<b>Mapple Ginger</b> 16cl	15€
Canadian club, sirop d'érable, ginger ale, gingembre frais	
<b>Jack Mule</b> 16cl	15€
Jack Daniel's, citron vert, gingembre frais, ginger ale	
<b>Bourbon Velve</b> 16cl	15€
Bourbon Maker's Mark, framboises, Basilic, jus de pomme, Peach bitter	

# COCKTAILS

## LE RHUM

- Ti'Punch A.O.C. Martinique** 8cl **14€**  
Rhum Dillon carte noire, sirop de sucre, citron vert
- Oshun** 8cl **14€**  
Havana club 7 ans, purée de mangue, Soho gloss
- Havana Flowers** 16cl **15€**  
Havana Club 3 ans, crème de fraise des bois,  
Confiture de fraise, jus de cranberry
- Aurore Boréale** 16cl **15€**  
Saint-James blanc, jus de citron vert, jus d'ananas, jus d'orange, jus de fraise
- Petit Carayou** 16cl **15€**  
Rhum Dillon carte noire, Bénédictine, sirop spicy Monin,  
Jus d'ananas, Schweppes agrum'
- Tiki Mall** 16cl **15€**  
Rhum Dillon vieux, lait de soja, sirop d'orgeat,  
Jus d'ananas, jus de fruits exotiques

## LES MOJITOS

20cl

- Mojito Original** **17€**  
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda
- Mojito Especial** **19€**  
Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda
- Mojito Superior** **19€**  
Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda
- Mojito Royal** **21€**  
Havana Club 3 ans, menthe fraîche,  
Sucre, jus de citron vert, soda, Champagne
- Bullito** **19€**  
Cœur de Cognac, orange et menthe fraîche,  
Angostura à l'orange, Red Bull, sucre
- Hemingway Mojito** **17€**  
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre,  
Jus de citron vert, Bitter Peychaud, glace pilée
- Mojit'Oak** **19€**  
Bacardi Oakheart, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda
- Mojito Grand Marnier** **15€**  
Grand Marnier, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda

# COCKTAILS

## LE CALVADOS

<b>Calvados old fashioned</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Lecompte 12 ans, sucre imbibé d'Angostura bitter, Citron, orange, cerise à l'eau de vie	
<b>Apple Sazerac</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Pierre Huet cordon or, liqueur Chambord, Sirop de Forêt Noire, verre rincé à l'absinthe, zeste de citron	
<b>Big Apple (by Jean Paul Thomine)</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Père Magloire VSOP, liqueur de pêche, Noilly Prat	
<b>Hawaii 1-4</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Coquerel VSOP, jus d'ananas, marasquin, jus de citron vert, sucre	
<b>White Normand</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Huard HA, Kahlua, crème liquide	
<b>Eau de vie en rose</b> 16cl	<b>15€</b>
Calvados Huard HA, gingembre frais, Sirop de rose, nectar de fraise, jus de cranberry	
<b>Calvados Sour</b>	<b>14€</b>
Calvados Château du Breuil 8 ans d'âge, jus de citron vert, sucre	
<b>Foxy Moody</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Coquerel VSOP, sirop de noix de macadamia, Grand Marnier cordon rouge, coulis de fraise	
<b>I love you</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Père Magloire VSOP, sirop de rose, Soho litchi, Jus de cranberry, purée de framboise, Boston bitter	
<b>Sweet Normandy</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Lecompte 5 ans d'âge, confiture de lait, liqueur de caramel	
<b>Calvados Tonic</b> 16cl	<b>15€</b>
Calvados Appreval blanche, schweppes tonic, tranche de pomme	
<b>Nénuphar</b> 8cl	<b>14€</b>
Calvados Père Magloire VSOP, Cointreau, sirop de banane verte	
<b>Normandy Mule</b> 16cl	<b>15€</b>
Calvados Coquerel VSOP, citron vert, gingembre frais, ginger ale	
<b>Normandy Spice Girl</b> 16cl	<b>15€</b>
Calvados Coquerel VSOP, Bénédictine, Sirop spicy, jus de cranberry, Schweppes agrum'	
<b>Big Daddy's</b> 16cl	<b>15€</b>
Calvados Coquerel VSOP, liqueur de vanille, Sirop de fleur de sureau, Schweppes agrum', Hellfrie bitter	

## APÉRITIFS

	6cl
<b>Absinthe Pernod, Pernod</b>	<b>10€</b>
<b>Ricard, Pastis</b>	<b>10€</b>
<b>Martini</b> rouge, blanc, rosé, Dry Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato, Bitter, Gran Lusso, Rubiano ou Ambrato	<b>10€</b>
<b>Noilly Prat</b>	<b>10€</b>
<b>Cinzano rouge, Cinzano blanc</b>	<b>10€</b>
<b>Campari</b>	<b>10€</b>
<b>Pineau blanc</b>	<b>10€</b>
<b>Porto</b> Rouge Noval ou Rouge Croft	<b>10€</b>
<b>Porto</b> Blanc	<b>10€</b>
<b>Suze</b>	<b>10€</b>
<b>Muscat Beaumes de Venise</b>	<b>10€</b>
<b>Pimm's</b>	<b>10€</b>
<b>Lillet blanc, Lillet rouge</b>	<b>10€</b>

## KIRS

	12cl
<b>Vin blanc, vin rosé</b>	<b>10€</b>
<b>Vin rouge, Normand</b>	<b>10€</b>
<b>Royal, Impérial, Régence</b>	<b>18€</b>



# COCKTAILS

## SANS ALCOOL

30cl

### Guillaume Tell

Jus de pomme, menthe fraîche,  
Sirop de sucre de canne, ginger ale

13€

### Virgin Mojito

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, limonade

13€

### Fairy Tale

Jus de fraise, framboises, citron vert, limonade

13€

### Naruto

Jus d'orange, nectar de banane,  
Jus de fruits exotiques, sirop de fraise

13€

### Little pirate

Jus de goyave, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de rhum

13€

### Virgin Colada

Jus d'ananas, sirop de noix de coco

13€

### Barbatruc

Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de barbe à papa

13€

### Tom Sawyer

Purée de mangue, sirop de pomme verte,  
Jus d'ananas, jus de cranberry, limonade

13€

### Jack Sparrow

Jus d'ananas, jus de fraise, purée de noix de coco

13€

### Smoothie golf

Miel, lait, fruits frais, sirop de fraise

13€

## CAFÉ NORMAND

1 café ou 1 thé ou 1 chocolat + 2 macarons  
+ 1 Calvados Lecompte 12 ans (2cl)

## GRANDS ALCOOLS

### COGNAC

4cl

Hennessy Fine	15€
Hennessy XO	32€
Hennessy Paradis	80€
Rémy Martin VSOP	15€
Rémy Martin Cœur de Cognac	24€
Rémy Martin Fine Champagne	35€
Rémy Martin XO	35€
Martell XO	35€
Martell Cohiba	55€
Orard VSOP	15€

### ARMAGNAC

Jeanneau 5 ans	15€
Sempé Milady 1995	25€

### EAUX-DE-VIE BLANCHES

Mirabelle, Framboise, Poire William	14€
-------------------------------------	-----

### LIQUEURS

<b>Liqueurs de fruits</b>	11€
Cacao blanc, cacao brun, mûre, banane, calvados, Noisette, caramel, vanille, poire williams, abricot, Pêche, manzana, cassis, framboise, fraise des bois, mûroise	
<b>Liqueurs classiques</b>	13€
Pommelle Lecompte, Cherry Peter, Heering, Soho, Fernet Branca, Galiano, Malibu, Curaçao bleu, Curaçao orange, Chambord, Soho Gloss, Menthe Pastille, Mangalore, Grand Marnier, Baileys, Kahlua, Mandarine Impériale, Drambuie, Marie Brizard, Get 27, Get 31, Bénédictine, Cointreau, Amaretto, Southern Comfort	
<b>Grand Marnier</b> , Cuvée du centenaire	17€
<b>Grand Marnier</b> , Cuvée du cent-cinquanteaire	26€

## CALVADOS

### CHÂTEAU DU BREUIL, LE BREUIL EN AUGE

	4cl
Château du Breuil 8 ans	14€
Château du Breuil Réserve de la Châtelaine 8 ans	14€
Château du Breuil 12 ans	15€
Château du Breuil 15 ans	18€
Château du Breuil Chocolate blend	18€
Château du Breuil XO Réserve de Seigneurs	22€

### BOULARD COQUAINVILLIERS

Boulard Millésime 1981	28€
Boulard XO Auguste	60€
Boulard Extra	70€

### LECOMPTE, NOTRE DAME DE COURSON

Lecompte 5 ans	13€
Lecompte 12 ans Grand prix spirit Vinexpo 2007	15€
Lecompte 18 ans	24€
Lecompte 25 ans	30€
Lecompte 1988	48€
Lecompte Secret	160€

### ROGER GROULT, SAINT CYR DU RONCERAY

Roger Groult 15 ans	18€
Roger Groult Vénérable	20€
Roger Groult Ancestrale	60€

### ORNE

Fleur de pommiers Huard	11€
Huard Hors d'âge	14€
Huard 1999	16€
Huard 1991	19€
Huard 1992	19€
Comte Louis de Lauriston 1993	24€
Lemorton Domfrontais 1969	32€

# CALVADOS

## CAMUT, LA LANDE SAINT LÉGER

4cl

A.Camut Réserve	33€
A.Camut 40-50 ans Prestige	65€
A.Camut + de 60 ans Rareté	80€

## PÈRE MAGLOIRE, PONT L'ÉVÊQUE

Père Magloire VSOP	13€
Père Magloire XO	17€
Père Magloire 35 ans	80€

## APREVAL, PENNEDEPIE

Apreval Blanche	13€
Apreval Grande Réserve	15€
Apreval 1980	25€
Apreval Brut de fût	33€

## PÈRE JULES, SAINT DÉSIR DE LISIEUX

Père Jules 20 ans	19€
-------------------	-----

## CHRISTIAN DROUIN, COUDRAY RABUT

Cœur de Lion 1986	25€
Cœur de Lion 1988	30€
Cœur de Lion 1973	33€

## PIERRE HUET, CAMBREMER

Pierre Huet 8 ans	13€
Pierre Huet Cordon or	26€

## DUPONT, VICTOT-PONTFOL

Dupont 15 ans	18€
Dupont 30 ans	24€

## COQUEREL, ST HILAIRE DU HARCOUËT

Coquerel VSOP Médaille d'or 2015	13€
Coquerel 1971	45€

## WHISKIES

### BLENDED SCOTCH

	4cl
Ballantine's	13€
J&B Rare	13€
Famouse Grouse	13€
Johnnie Walker Red Label	13€
William Lawson	13€

### SINGLE MALT

Knockando	17€
Glenmorangie 10 ans	17€
Aberlour 10 ans	17€
Glengoyne 10 ans	17€
Glenfiddich 12 ans	17€
Bruichladdich Laddie Classic	21€
Glenfiddich Caoran 12 ans	18€
Macallan 12 ans	18€
Aberfeldy 12 ans	18€
Glenmorangie "Finition" Sherry, Madère ou Porto	18€

### SINGLE OLD MALT

Dalwhinnie	21€
Glenkinchie	21€
Cragganmore	21€
Aberlour 15 ans	21€
Glenfiddich 15 ans	21€
Aberlour A'Bunadh	21€
Glenmorangie Nectar d'Or	21€
Glenmorangie 18 ans	25€
Macallan 18 ans	32€
Glenfiddich 18 ans	25€
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva	28€

### JAPONAIS

Hibiki 12 ans	21€
---------------	-----

# WHISKIES

## BLENDED SCOTCH DELUXE

4cl

Chivas Regal 12 ans	16€
Johnnie Walker Black Label Dewar's	16€
Johnnie Walker 12 ans	16€
Johnnie Walker 15 ans	17€
Royal Salute 21 ans	25€
Johnnie Walker Blue Label	25€

## RYE

Canadian Club	15€
---------------	-----

## IRISH

Bushmills Original	13€
Jameson	15€
Black Bush	15€
Paddy	15€
Bushmills Malt 10 ans	15€
Midleton	25€

## KENTUCKY BOURBON

Jim Beam Black	16€
Maker's Mark	16€
Wild Turkey	16€

## TENNESSEE

Jack Daniel's	16€
---------------	-----

## PEATED

Oban 14 ans	21€
Talisker	21€
Bowmore 12 ans	17€
Bowmore 15 ans	21€
Lagavulin 16 ans	21€
Laphroaig 10 ans	17€
Ardbeg ten	18€







## LES MUSTS

<b>Club Barrière poulet ou saumon fumé</b>	<b>24€</b>
frites et salade verte	
<b>Burger de bœuf, frites et salade verte</b>	<b>25€</b>
<b>Croque-Monsieur, frites et salade verte</b>	<b>19€</b>
<b>Omelette au choix</b>	<b>16€</b>
Jambon, fromage, fines herbes, frites et salade verte	
<b>Penne à la napolitaine ou bolognaise</b>	<b>14€</b>

## FROMAGES & DESSERTS

Salade de fruits	8€
Yaourt nature ou aux fruits	5€
Croq noisette au chocolat	9€
Dessert du jour	8€
Café Gourmand	8€

## TAPAS

Saumon fumé, blinis et crème fraîche	14€
Foie gras, chutney de figues et toasts	15€
Rillettes de thon, blinis et toasts	8€
Guacamole, torrillas chips	7€

### LE LASSAY

Dès 7h00, nous vous proposons pour le petit déjeuner  
Notre buffet américain avec une sélection de produits bio  
Servi jusqu'à 10h30.

À partir de 19h30, dans le charme d'un endroit feutré,  
notre Chef vous propose une carte élégante et de saison.  
Menu à partir de 48€. Terrasse en été.

### ROOM SERVICE

Dans le confort de votre chambre, vous pourrez apprécier  
Un choix de plats servis pour le déjeuner comme pour le dîner.

### LA TABLE DU BAR

Pour le déjeuner comme pour le dîner, un snacking chic servi  
En terrasse ou dans l'atmosphère cosy du bar, une cuisine éclectique  
Aux inspirations multiples.

Du dimanche au vendredi, de 12h00 à 14h30, puis de 19h00 à 22h30  
Le samedi de 12h00 à 18h00, puis de 19h00 à 22h30

### LE CLUB HOUSE

De 12h00 à 16h00, en bordure des greens,  
Profitez d'un moment de détente autour de plats classiques.  
Terrasse de mars à octobre.

### LE POOL LOUNGE

Dès que le temps le permet, notre chef barman vous propose sa sélection  
De cocktails rafraîchissants à déguster sur la terrasse de la piscine.



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

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

Nos whiskies et alcools peuvent être accompagnés d'un jus de fruit ou d'un soda 3€

Nos viandes sont d'origine U.E. à l'exception de la viande "Black Angus" provenant des USA

Prix nets en euros TTC, service compris.