

**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

Café, 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 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>Gini, Sprite, Oasis tropical</b> 33cl	7€
<b>Nestea</b> 20cl	7€
<b>San Bitter</b> 10cl	7€
<b>Ginger ale, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum'</b> 25cl	7€
<b>Orangina, Red Bull</b> 25cl	7€
<b>Fever Tree Mediterranean</b> 20cl	7€
<b>Fever Tree Elderflower</b> 20cl	7€

### JUS & NECTARS DE FRUITS

<b>Jus de fruits</b> 25cl Pomme	6€
<b>Jus de fruits frais</b> 20cl Citron, orange, pamplemousse	7.50€
<b>Jus à base de jus concentré</b> 25cl Tomate, orange, poire	6€
<b>Nectars</b> 25cl Ananas, abricot, banane, pamplemousse, pêche, multifruits, goyave	6€
<b>Boissons aux fruits</b> 25cl Fraise, mangue, cranberry	6€

### EAUX MINÉRALES

<b>Perrier</b> 33cl	4.50€
<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>Chateaudon</b> 75cl	6.50€
<b>Vittel</b> 25cl	3€

## CIDRES

	12cl	37,5cl	75cl
Fermier AOC Pierre Huet	5€	8€	14€
Poiré Bréavoine	5€		14€

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

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

### BIÈRES FRANÇAISES

	33cl
Kronenbourg 1664	9€
Pelforth brune	9€
Desperados	9€

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

	33cl
Leffe blonde	9€
Heineken	9€
Sol	
Méxique	
Heineken OO	8€
Sans alcool	
Mort subite Kriek cerise	12€
37.5 cl	
Mort subite Witte	12€
37.5 cl	

## LES VINS

### VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Perit Chablis AOC</b> l'Eglantière, Chardonnay	<b>10€</b>	<b>26€</b>	<b>38€</b>
<b>Riesling AOC 2014</b> Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling	<b>10€</b>		<b>50€</b>
<b>Viognier, IGP Collines Rhodaniennes</b> Domaine de Rosine, Stéphane Ogier, 2016	<b>13€</b>		<b>64€</b>
<b>Bouzeron AOC 2015</b> Héritiers Louis Jadot, Aligoté	<b>9€</b>		<b>45€</b>
<b>Sauternes</b> Kressman	<b>11€</b>		
<b>Sancerre AOC Tradition, bio</b> Domaine Vacheron, Sauvignon 2016	<b>13€</b>		<b>64€</b>

### VINS ROSÉS

<b>Côtes de Provence AOC 2016</b> « Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault	<b>8€</b>		<b>32€</b>
---	-----------	--	------------

### VINS ROUGES

<b>Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières"</b> Clos des Fées, 2016, Syrah, Grenache, Carignan	<b>9€</b>		<b>45€</b>
<b>Sancerre AOC</b> Le Rabault, J.Mellor	<b>12€</b>	<b>30€</b>	<b>52€</b>
<b>Marsannay AOC 2015</b> Domaine Chanson, Pinot noir	<b>14€</b>		<b>74€</b>
<b>Langhe DOC 2016</b> Marco Parusso, Nebbiolo	<b>13€</b>		<b>73€</b>
<b>Médoc Cru Bourgeois</b> Château Patache d'Aux	<b>11€</b>	<b>27€</b>	<b>53€</b>

## ALCOOLS

4cl

### VODKA

<b>Smirnoff Rouge</b> Russie	12€
<b>Wyborowa</b> Pologne	12€
<b>Eristoff</b> Géorgie	12€
<b>Absolut</b> Suède	15€
<b>Smirnoff Black</b> Russie	15€
<b>Zubrowka</b> Pologne	17€
<b>Grey Goose</b> France	17€
<b>Grey Goose</b> Nature, citron, orange, poire. France	17€
<b>Kerel One</b> Hollande	16€
<b>Belvedere</b> Pologne	16€

### TEQUILA

<b>Sauza Blanco</b>	15€
<b>Patron Reposado</b>	17€
<b>Don Julio Reposado</b>	15€

### ABSINTHE

<b>Absinthe Supérieure Pernod</b>	10€
-----------------------------------	-----

### GIN

<b>Gordon's</b>	12€
<b>Bombay</b> Sapphire	15€
<b>Hendrick's</b>	15€
<b>Gibson</b>	12€
<b>C'est Nous</b> Caen, Normandie, France	15€
<b>Tanqueray</b>	14€

### CACHAÇA

<b>Leblon</b> Brésil	15€
<b>Sagatiba</b> Brésil	14€



## CHAMPAGNES AOC

### À LA COUPE

	12cl
<b>Fouquet's</b>	<b>16€</b>
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b> Brut	<b>22€</b>
<b>Moët et Chandon</b> brut rosé	<b>25€</b>

## ALCOOLS

### RHUM

	4cl
<b>Havana Club 3 ans</b> Cuba	<b>12€</b>
<b>Bacardi</b> Carta Blanca Puerto Rico	<b>12€</b>
<b>Saint James blanc</b> Martinique	<b>12€</b>
<b>Dillon Carte Noire</b> Martinique	<b>15€</b>
<b>Clément Canne Bleue</b> Martinique	<b>15€</b>
<b>Saint James Ambré</b> Martinique	<b>15€</b>
<b>Bacardi 8 ans</b> Puerto Rico	<b>15€</b>
<b>Havana Club 7 ans</b> Cuba	<b>15€</b>
<b>Clément 10 ans</b> Martinique	<b>15€</b>
<b>Havana Club 15 ans</b> Cuba	<b>17€</b>
<b>J.Bally 12 ans</b> Martinique	<b>15€</b>
<b>J.Bally 2002</b> Martinique	<b>17€</b>
<b>Pacto Navio</b> Cuba, vieilli en fût de Sauternes	<b>16€</b>

# CHAMPAGNES AOC

## BRUTS

	75cl
<b>Fouquer's</b> Brut	<b>75€</b>
<b>Vranken brut</b> Diamant	<b>85€</b>
<b>Louis Roëderer</b> Brut Premier	<b>85€</b>
<b>Moët et Chandon</b> Brut Impérial	<b>90€</b>
<b>Ruinart</b> Brut	<b>90€</b>
<b>Laurent Perrier</b> Brut	<b>90€</b>
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b> Brut	<b>95€</b>
<b>Bollinger</b> Brut	<b>100€</b>
<b>Barons de Rothschild</b> brut	<b>110€</b>
<b>Mumm Cordon Rouge</b> Brut	<b>130€</b>
<b>De Castelneau</b> Brut	<b>80€</b>

## ROSÉS

<b>Moët et Chandon</b> brut rosé	<b>120€</b>
<b>Laurent Perrier</b> prestige	<b>130€</b>
<b>Ruinart</b>	<b>140€</b>
<b>Billecart Salmon</b>	<b>140€</b>
<b>Barons de Rothschild</b>	<b>140€</b>

## CUVÉE PRESTIGE

<b>Moët et Chandon</b> brut millésimé	<b>130€</b>
<b>Barons de Rothschild</b> Blanc de Blancs	<b>150€</b>
<b>Grand Siècle par Laurent Perrier</b>	<b>380€</b>
<b>Dom Pérignon</b>	<b>380€</b>
<b>Cristal Roederer</b>	<b>420€</b>
<b>Lanson Extra Age</b>	<b>140€</b>

## MAGNUMS

	150cl
<b>Vranken brut</b> Diamant	<b>150€</b>

# COCKTAILS

## À BASE D'APÉRITIFS

<b>1805 Colada</b> 16cl	<b>15€</b>
Absinthe Pernod, jus d'ananas, Purée de noix de coco, sirop apple pie, Schweppes agrum'	
<b>Pineau Colada by Serge Seveaux</b> 16cl	<b>15€</b>
Pineau des Charentes Marnier, jus d'ananas, Purée de noix de coco, jus de citron vert, sirop de fraise	
<b>Hawkmoon</b> 16cl	<b>15€</b>
Absinthe Pernod, menthe fraîche, jus de citron, crème de cassis, Perrier, Menthe pastille	
<b>Daenerys</b> 8cl	<b>14€</b>
Pommeau de Normandie, miel, liqueur de vanille, nectar de fraise, sorbet pomme verte	

## SHORT DRINKS

	8cl
<b>Daiquiri</b>	<b>14€</b>
Rhum Havana Club 3 ans, jus de citron vert, sucre	
<b>Dry Martini</b>	<b>14€</b>
Gin Bombay Sapphire, Noilly Prat, zeste de citron ou olive	
<b>Margarita</b>	<b>14€</b>
Tequila Patron, Cointreau, jus de citron vert, bord du verre givré au sel	
<b>Bourbon old fashioned</b>	<b>14€</b>
Bourbon Maker's Mark, sucre imbibé d'Angostura bitter, Tranches d'agrumes, cerise à l'eau de vie	
<b>Black Russian</b>	<b>14€</b>
Vodka Smirnoff, Kahlua	
<b>God Father</b>	<b>14€</b>
Scotch Whisky Famous Grouse, Amaretto	
<b>Manhattan</b>	<b>14€</b>
Rye Whiskey, Angostura bitter, Martini Rosso	
<b>Whisky sour</b>	<b>14€</b>
Whisky au choix : (bourbon, scotch, canadien), jus de citron, sucre	

# COCKTAILS

## COCKTAILS CHAMPAGNES

15cl

### Bellini

19€

Jus de pêche, Champagne

### Rossini

19€

Coulis de fraise, Champagne

### Toi et Moi

22€

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

### Royal Highball

22€

Jus de fraise, Cognac, Champagne

### Champagne Cocktail

22€

Cognac, sucre, Angostura bitter, Champagne

### Espearanza

15€

Apérol, perrier, poiré

## LONG DRINKS

16cl

### Gin fizz

15€

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

### Américano

15€

Campari, Martini Rosso et Perrier

### Pina Colada

15€

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

### Horse neck

15€

Cognac Hennessy Pure White, angostura bitter, ginger ale

### Singapour sling

15€

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

### Maï Tai

15€

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

### Bloody Mary

15€

Vodka, jus de tomate, assaisonnements

### Planteur's punch

15€

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

## 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>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	
<b>Touch of Malice</b>	<b>15€</b>
Vodka Ketel One, Bénédictine, liqueur de pêche, jus de pomme, sirop fleur de sureau, Schweppes agrum'	
<b>Gjallahorn</b> 16cl	<b>15€</b>
Vodka Belvedere, Bailey's, jus d'ananas, sirop de fraise bonbon	

### LE GIN

<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	
<b>Monte Carlo</b> 8cl	<b>14€</b>
Gin Bombay Sapphire, miel, jus de citron vert, sirop de rose	
<b>Breakfast Martini</b> 8cl	<b>14€</b>
Gin Bombay Sapphire, confiture d'orange, Cointreau, jus de citron vert	
<b>Alpha Lupi</b> 16cl	<b>15€</b>
Gin Gordon's, jus d'orange, Ginger ale, sirop de speculoos, jus de pêche, old fashioned bitter	

# COCKTAILS

## LA TEQUILA

- Playa del Carmen** 16cl **15€**  
Tequila Sauza, jus d'orange,  
Jus de cranberry, crème de pêche
- El Diablo** 16cl **15€**  
Tequila Sauza, citron vert, crème de cassis, ginger ale
- Ice-Breaker** 16cl **15€**  
Téquila, Cointreau, sirop de grenadine, jus de pamplemousse
- Marador (frozen)** 8cl **14€**  
Téquila Don Julio, jus de citron vert, liqueur de poire William, sirop forêt noire
- Eyasluna** 8cl **14€**  
Téquila Sauza, jus de citron vert, coulis de fraise, Grand Marnier, sirop chocolate cookie
- Nova Forest** 16cl **15€**  
Téquila Patron, Cointreau, jus de cranberry, sirop forêt noire

## LE WHISKY

- Crumble** 8cl **14€**  
Bourbon Maker's Mark, sirop d'apple pie, jus de pomme
- Ardbeg Julep** 8cl **14€**  
Whisky Ardbeg Ten, sucre, menthe,  
Citron vert, Angostura bitter
- Bushmilk** 16cl **15€**  
Irish Whiskey Bushmills, Amaretto, Kahlua, lait
- Mapple Ginger** 16cl **15€**  
Canadian club, sirop d'érable, ginger ale, gingembre frais
- Jack Mule** 16cl **15€**  
Jack Daniel's, citron vert, gingembre frais, ginger ale
- Coeur Joyeux** 8cl **14€**  
Bourbon Bulleit, Grand Marnier, Martini extra dry, sirop de grenadine, bitter  
Peychaud
- Eclipse** 16cl **15€**  
Bourbon Wild Turkey, purée de framboise, crème de framboise, jus de citron  
vert, jus de cranberry
- Nashville Iced Tea** 16cl **15€**  
Bourbon Bulleit, sirop de pêche, jus de fruits exotiques, Cointreau, Coca-cola

# COCKTAILS

## LE RHUM

<b>Ti'Punch A.O.C. Martinique</b> 8cl	14€
Rhum Dillon carte noire, sirop de sucre, citron vert	
<b>Oshun</b> 8cl	14€
Havana club 7 ans, purée de mangue, Soho gloss	
<b>Havana Flowers</b> 16cl	15€
Havana Club 3 ans, crème de fraise des bois, Confiture de fraise, jus de cranberry	
<b>Aurore Boréale</b> 16cl	15€
Saint-James blanc, jus de citron vert, jus d'ananas, jus d'orange, jus de fraise	
<b>Petit Carayou</b> 16cl	15€
Rhum Dillon carte noire, Bénédictine, sirop spicy Monin, Jus d'ananas, Schweppes agrum'	
<b>Dracarys (flambé)</b> 16cl	14€
Rhum Dillon, Menthe pastille, Kahlua	

## LES MOJITOS

	20cl
<b>Mojito Original</b>	17€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
<b>Mojito Especial</b>	19€
Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
<b>Mojito Superior</b>	19€
Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
<b>Mojito Royal</b>	21€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, Sucre, jus de citron vert, soda, Champagne	
<b>Bullito</b>	19€
Cœur de Cognac, orange et menthe fraîche, Angostura à l'orange, Red Bull, sucre	
<b>Hemingway Mojito</b>	17€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, Jus de citron vert, Bitter Peychaud, glace pilée	
<b>Mojito Grand Marnier</b>	15€
Grand Marnier, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
<b>Baba Mojito</b>	17€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, basilic, jus de citron vert, sucre, soda	
<b>Mojito Fruits Rouges</b>	17€
Havana Club 3 ans, coulis fruits rouges, menthe fraîche, 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>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>The Last Word</b> 16cl	<b>15€</b>
Calvados Coquerel VSOP, Gin Gordon's, Absinthe Pernod, sirop de grenadine, Schweppes agrum'	



## APÉRITIFS

	6cl
<b>Campari</b>	<b>10€</b>
<b>Ricard, Pastis</b>	<b>10€</b>
<b>Suze</b>	<b>10€</b>
<b>Pineau blanc</b>	<b>10€</b>
<b>Absinthe Pernod, Pernod</b>	<b>10€</b>
<b>Lillet blanc, Lillet rouge</b>	<b>10€</b>
<b>Martini</b> rouge, blanc, rosé, Dry	<b>10€</b>
<b>Muscat Beaumes de Venise</b>	<b>10€</b>
<b>Noilly Prat</b>	<b>10€</b>
<b>Pimm's</b>	<b>10€</b>
<b>Pommeau de Normandie AOC</b> Château du Breuil	<b>10€</b>
<b>Porto</b> Rouge	<b>10€</b>
<b>Porto</b> Blanc	<b>10€</b>
<b>Xerès Tio Pepe</b> très sec	<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</b>	<b>18€</b>
Cassis, Framboise, Mûre, Pêche	

# 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, jus d'ananas, jus de babane, jus de fraise

13€

### I Am Groot

Jus de mangue, jus de banane, jus d'orange, sirop apple pie

13€

### Srarlord

Jus de goyave, jus d'ananas, jus de fruits exotiques, sirop tare au citron

13€

## CAFÉ NORMAND

1 café ou 1 thé ou 1 chocolat + 2 sucettes chocolat blanc  
+ 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 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 brun, 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 AUGÉ

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

Huard Hors d'âge	14€
Huard 1999	16€
Huard 1991	19€
Huard 1992	19€
Comte Louis de Lauriston 1993	24€
Lemorton Domfrontais 1969	32€
Huard 1998 Vieilli en barrique whisky	21€

## CALVADOS

### CAMUT, LA LANDE SAINT LÉGER

	4cl
A.Camut Rareré + de 60 ans	80€
A.Camut Prestige 40-50 ans	65€

### 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€

## SINGLE MALT

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

## SINGLE OLD MALT

Dalwhinnie 15 ans	21€
Glenkinchie 10 ans	21€
Cragganmore 12 ans	21€
Aberlour 15 ans	21€
Glenfiddich 15 ans	21€
Aberlour A'Bunadh	21€
Glenmorangie Nectar d'Or	21€
Glenmorangie 18 ans	25€
Glenfiddich 18 ans	25€
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva	28€

## JAPONAIS

Nikka Blend	21€
-------------	-----

## WHISKIES

### BLENDED SCOTCH DELUXE

	4cl
Chivas Regal 12 ans	16€
Johnnie Walker Black Label	16€
Johnnie Walker 12 ans	16€
Johnnie Walker 15 ans	17€
Royal Salute 21 ans	25€
Johnnie Walker Blue Label	25€
Dewar's 12 ans	16€

### 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€
Bulleit	15€

### TENNESSEE

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

### PEATED

Oban 14 ans 15 ppm	21€
Talisker 22 ppm	21€
Bowmore 12 ans 25 ppm	17€
Bowmore 15 ans 25 ppm	21€
Lagavulin 16 ans 40 ppm	21€
Laphroaig 10 ans 40 ppm	17€
Ardberg ten 50 ppm	18€

## LES ENTRÉES

<b>Potage de légumes de saison</b> Seasonal vegetables soup	<b>12€</b>
<b>Assiette de saumon fumé, billes de citron, crème épaisse</b> Smoked salmon platter, lemon pearls and sour cream	<b>16€</b>
<b>Salade de tomate mozzarella et basilic</b> Tomato and mozzarella salad	<b>16€</b>
<b>Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, chutney</b> Duck foie gras terrine, chutney	<b>18€</b>

## LES PLATS

<b>Salade César au poulet</b> Chicken Caesar salad	<b>16€</b>
<b>Salade niçoise</b> Niçoise-style salad	<b>19€</b>
<b>Entrecôte grillée, pommes frites, sauce poivre</b> Grilled sirloin steak, french fries, pepper sauce	<b>25€</b>
<b>Lasagne végétarienne aux légumes confits, salade verte</b> Vegetarian lasagna with sun-dried vegetables, green salad	<b>19€</b>
<b>Pavé de saumon grillé, tagliatelles aux épinards</b> Salmon fillet, tagliatelles with spinach	<b>22€</b>
<b>Penne à la bolognaise ou napolitaine</b> Penne pasta bolognese sauce or napolitan sauce	<b>14€</b>

## LES MUSTS

<b>Club Barrière poulet ou saumon fumé, frites, salade verte</b> Club sandwich with chicken or smoked salmon, fries and salad	<b>24€</b>
<b>Cheese Burger de bœuf, frites et salade verte</b> Cheese beef burger, french fries and green salad	<b>25€</b>
<b>Croque-Monsieur, frites et salade verte</b> Croque-Monsieur sandwich, french fries and green salad	<b>19€</b>
<b>Omelette au choix : jambon, fromage, fines herbes</b> Omelet with your choice : ham, cheese, herbs	<b>16€</b>



## LES TAPAS

<b>Rillettes de thon, blinis et roasts</b> Tuna fish rillettes, blinis and roasts	8€
<b>Guacamole, tortillas chips</b> Guacamole, tortillas crisps	7€
<b>Saumon fumé, blinis et crème fraîche</b> Smoked salmon, blinis and cream	14€
<b>Foie gras, chutney et roasts</b> Duck foie gras, chutney and roasts	15€

## FROMAGES

<b>Assiette de fromages normands, salade verte</b> Selection of cheeses from Normandy, green salad	12€
---	-----

## LES DESSERTS

<b>Salade de fruits</b> Fresh fruit salad	8€
<b>Yaourt nature ou aux fruits</b> plain or fruit yogurt	5€
<b>Glace ou sorbets 2 parfums au choix :</b> vanille, chocolat, pistache, citron, fraise, pomme Ice cream or sorbet, your choice of 2 flavors : Vanilla, chocolate, pistachio, lemon, strawberry, apple	7€
<b>Dessert du jour</b> Dessert of the day	8€
<b>Tarte Normande aux pommes et glace vanille</b> Apple tart Normandy style, vanilla ice cream	9€
<b>Mousse aux deux chocolats</b> Two chocolates mousse	9€



### 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€

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

Prix nets en euros TTC, service compris.