

# L'ETRIER



## Les origines

*"L'hôtel le plus colossal et le plus luxueux de la région"*

Le tout Paris s'est retrouvé à Deauville pour le baptême officiel de l'Hôtel Barrière LE ROYAL Deauville. On est le 28 juillet 1913, une foule de personnalités entame la visite de quelques-unes des 400 chambres, commentée par les deux architectes, Théo PETIT et Georges WYBO. L'hôtel « LE ROYAL » a été construit en dix mois seulement, pour l'époque il s'agissait d'un record architectural. La décision de construire un tel établissement en revient à Eugène CORNUCHE.

En effet, fort de la réussite de la saison estivale, il considère, à juste titre, que la capacité du « NORMANDY HOTEL » sera insuffisante pour recevoir les estivants de plus en plus nombreux.

Eugène CORNUCHE a longtemps hésité sur le nom de ce qui sera amené à devenir « l'hôtel le plus colossal et le plus luxueux de la région » : L'AMPHYTRITE ou le ROYAL ? Ce sera finalement la seconde dénomination, jugée beaucoup plus internationale au regard de sa future clientèle, susceptible de venir de Grande-Bretagne ou des États-Unis.

Depuis le 3 septembre 1975, date du premier festival du cinéma américain, créé par André HALIMI et Lionel CHOUCHAN, l'hôtel « LE ROYAL » est devenu le lieu incontournable des stars de cinéma. Elisabeth TAYLOR, Sylvester STALLONE, Meryl STREEP, George CLOONEY, Brad PITT et Angelina JOLIE, et bien d'autres encore ont séjourné à l'hôtel ROYAL durant les festivités.

Aujourd'hui, à l'hôtel Barrière Le Royal Deauville, on croise régulièrement grand nombre de personnalités du monde du cinéma, des médias et du spectacle, qui aiment s'y retrouver et passer une nuit idyllique dans un cadre prestigieux.

## THÉS

### THÉS NOIRS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

<b>Thé Royal Ceylan OP bio</b> Léger	7€
<b>Thé Darjeeling Impérial bio</b> Léger et aromatique	7€
<b>Earl Grey intense bio</b> Notes de Bergamote naturelle	7€
<b>Lapsang Souchong bio</b> Thé fumé	7€
<b>Thé à la Pêche abricotée intense bio</b>	7€
<b>Thé à la Vanille intense bio</b>	7€
<b>Thé Rêve d'Orient</b> Notes épicées, sucrées et tonifiantes	7€

### THÉS VERTS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

<b>Thé Vert Sencha du Japon bio</b> Notes végétales et marines	7€
<b>Le Grand Thé Vert Darjeeling à la Menthe poivrée bio</b>	7€
<b>Le Grand Thé Vert Darjeeling au Jasmin bio</b>	7€
<b>Le Grand Thé Vert Darjeeling aux quatre Fruits Rouges bio</b>	7€
<b>Le Thé Vert Sencha de Chine au Citron bio</b>	7€

### THÉ PREMIUM SERVI À LA FRANÇAISE

<b>Thé noir Oolong Tikuan Yin du Vietnam bio</b>	13€
<b>Thé vert Sencha Yamato du Japon bio</b>	13€
<b>Thé Blanc de Chine bio</b>	13€

## INFUSIONS

### INFUSIONS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

La Camomille bio	7€
La Menthe poivrée bio	7€
Le Verveine-Menthe Officinal bio	7€
Fleur d'Infusion à la Fraise bio	7€
Fleur d'Infusion Pamplemousse et fruit de la passion bio	7€
La Verveine Officinale bio	7€
Le Tilleul Officinal bio	7€

### DÉTOX BIO BY "PASCAL HAMOUR"

Fleur d'Infusion Océania bio	7€
Effet drainant	
Le Rooibos Cederberg Nature bio	7€
Le Rooibos Caramel bio	7€

Prix nets en euros TTC, service compris.

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS

<b>Expresso La Tierra</b> Equitable et biologique	6€
<b>Décafeiné</b>	6€
<b>Ristretto</b>	6€
<b>Café au lait</b>	9€
<b>Café Viennois</b>	10€
<b>Cappuccino</b>	9€
<b>Double café</b>	8€
<b>Double décafeiné</b>	8€

### SÉLECTION DE CAFÉS RARES

<b>Ethiopie Moka Sidamo</b> Une boisson au corps sauvage et aromatique. Toute la saveur de ce café des origines.	7€
<b>Brésil Sul de Minas</b> Le meilleur cru du Brésil, puissant et long en bouche. Un expresso de connaisseur.	7€
<b>Colombie Suprême</b> Un cru des hauts plateaux. Corps léger et rond. Ce café flatteur au palais, avec un arôme fin et fruité	7€

### CHOCOLATS CHAUDS BARRIÈRE

<b>Le Traditionnel Viennois Valrhona</b>	10€
<b>Notre Sélection de Chocolats Chauds Maison Valrhona</b> Le Traditionnel, Le Blanc	9€

### VIENNOISERIES

<b>Assortiment de viennoiseries</b> (servi jusqu'à 12h)	9€
--	----

# BOISSONS FRAÎCHES

## THÉS GLACÉS

### **Notre Sélection De Thé Glacés Bio By PASCAL HAMOUR**

**13€**

Fleur d'Infusions Pamplemousse et fruits de la passion

Grand Thé Vert Darjeeling à la Menthe poivrée / Thé à la Vanille intense

Thé à la Pêche abricotée intense / Fleur d'infusion Océania

## **JUS & NECTARS DE FRUITS**

25cl

### **Nectars de fruits Alain Milliar**

**14€**

Nectar de Pêche de vignes (Pêche des Coreaux du Lyonnais)

Nectar de Poire d'été (Poire Williams des Coreaux du Lyonnais)

Nectar de Fraise (Fraise de la Haute et Moyenne vallée du Rhône)

Nectar Framboise (Framboise de Champagne Ardennes)

Nectar de Mangue (Mangue des plaines de Magdalena en Colombie)

Nectar de Fruit de la passion (Passion pourpre du Panama)

### **Jus de fruits Alain Milliar**

**14€**

Jus d'Ananas ( Ananas du Panama et du Costa Rica)

### **Jus de fruits**

**6€**

Orange, Pomme, Tomate Nature

### **Nectars de Fruits**

**6€**

Exotique, Abricot, Banane, Goyave, Litchi, Ananas, Cranberry, Pamplemousse, Pêche

### **Jus de Tomate assaisonné**

**8€**

### **Jus de fruits frais**

**9€**

Orange, Citron, Pamplemousse

## **SODAS**

33cl

**Coca-Cola, Light, Zéro**

**8€**

**Sprite, Oasis Tropical, Limonade**

**8€**

**Red Bull, Gini, Orangina** 25cl

**8€**

**Schweppes Tonic, Schweppes Agrum'** 25cl

**8€**

**Nestea** 20cl

**8€**

**Premium Indian Tonic Water Fever Tree** 20cl

**8€**

**Premium Ginger beer Fever Tree** 20cl

**8€**

Prix nets en euros TTC, service compris.

## BIÈRES

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

33cl

<b>Carlsberg</b> Danemark	9€
<b>Heineken</b> Pays Bas	9€
<b>Sol</b> Mexique	9€
<b>Leffe</b> Belgique	9€
<b>Duvel</b> Belgique	9€
<b>Affligem</b> Belgique 30cl	9€
<b>Grimbergen blanche</b> Belgique	9€
<b>Grimbergen</b> Bière blonde	9€

### BIÈRES FRANÇAISES

33cl

<b>Paillette</b> Blonde brassée à Deauville	8€
<b>Kronenbourg 1664</b>	8€
<b>Buckler</b> Bière sans alcool	8€
<b>Desperados</b>	10€

## CIDRES

15cl

75cl

<b>Cuvée Réserve Domaine Dupont</b> (passé 6 mois en fût de Calvados)	9€	36€
---	----	-----

## EAUX MINÉRALES

<b>Vittel</b> 25cl	5€
<b>Perrier, Badoit, Vichy St Yorre</b> 33cl	5€
<b>Evian, Vittel</b> 50cl	6€
<b>Badoit, San Pellegrino</b> 50cl	6€
<b>Chateldon</b> 75cl	8€
<b>Evian, Vittel</b> 100cl	8€
<b>Badoit, San Pellegrino</b> 100cl	8€

## LES ALCOOLS DU MONDE

### APÉRITIFS

	7cl
<b>Campari, Suze, Pernod</b>	<b>12€</b>
<b>Ricard, Pastis 51</b>	<b>12€</b>
<b>Pommeau de Normandie</b>	<b>12€</b>
<b>Pineau Marnier</b>	<b>12€</b>
<b>Martini</b> Rosato, Rosso, Bianco	<b>12€</b>
<b>Tio Pepe (Xères)</b>	<b>12€</b>

### VINS DE PORTO

	7cl
<b>Sandeman</b> Ruby	<b>13€</b>
<b>Sandeman</b> Blanc	<b>13€</b>
<b>Graham's</b> 10 ans	<b>13€</b>

### GIN

	4cl
<b>Gordon's</b> London Dry Gin	<b>19€</b>
<b>Gibson's</b> London Dry Gin	<b>19€</b>
<b>Tanqueray</b> London Dry Gin	<b>19€</b>

### GIN DE LUXE

	4cl
<b>Bombay Sapphire</b> London Dry Gin	<b>20€</b>
<b>Tanqueray Ten</b> Fruit Gin, small Batch	<b>20€</b>
<b>Hendrick's</b> Ecosse, Lowlands	<b>20€</b>
<b>Le Gin de Christian Drouin</b> France, Normandie	<b>20€</b>
<b>Gin C'est Nous</b> France, Normandie	<b>20€</b>

### CACHAÇA

	4cl
<b>Sagariba</b>	<b>19€</b>
<b>Leblon</b>	<b>19€</b>

### VODKA

	4cl
<b>Smirnoff rouge</b> Russie	<b>19€</b>
<b>Ketel One</b> Pays Bas	<b>19€</b>
<b>Absolut</b> Suède	<b>19€</b>

### VODKA DE LUXE

	4cl
<b>Grey Goose l'Original</b> France	<b>20€</b>
<b>Grey Goose La Poire</b> France	<b>20€</b>
<b>Grey Goose Cherry Noir</b> France	<b>20€</b>
<b>Grey Goose Le Melon</b> France	<b>20€</b>
<b>Belvedere</b> Pologne	<b>20€</b>
<b>Zubrowka</b> Pologne	<b>20€</b>
<b>Grey Goose VX</b> France	<b>29€</b>

### TEQUILA

	4cl
<b>Sauza</b>	<b>19€</b>
<b>Donjudio Reposado</b>	<b>20€</b>
<b>Patron</b>	<b>20€</b>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

## LES ALCOOLS DU MONDE

### RHUM MARTINIQUAIS

Depaz Vieux

4cl

19€

### RHUM HAÏTIEN

Barbancourt 8 ans

4cl

22€

### RHUM VÉNÉZUÉLIEN

Diplomatico

4cl

22€

### RHUM DE GUATEMALA

Zacapa 23 ans

Zacapa XO

4cl

24€

28€

### RHUM CUBAIN

Bacardi Superior

Bacardi 8 ans

Facundo Neo

Facundo Eximo

Ron Paraiso

Havana Club 3 ans

Havana Club 7 ans

Havana Club 15 ans

Havana Club Selección de  
maestros

4cl

19€

25€

25€

27€

22€

19€

22€

28€

28€

### RHUM DES ÎLES VIERGES

Cruzan Estate Dark Rhum  
2 ans

4cl

19€

### RHUM TRINIDAD & TOBAGO

Angostura 1919

4cl

19€



# LE COMPTOIR DES WHISKIES

## PURS & SINGLES MALTS

	4cl
Aultmore, Glenliver, Balvenie 12 ans	21€
Oban, Talisker, Lagavulin, Aberlour	21€
Laphroaig, Glenmorangie, Glen Deveron	21€
Glen Grant, Cragganmore, Craigellachie	21€
Dimple 15 ans	21€
Glenmorangie Nectar d'Or	21€
Royal Brackla	21€
Glenliver 18 ans	21€
Ardbeg Ten, Knockando 12 ans	21€
knockando 21 ans	24€

## IRISH WHISKEY'S

	4cl
Jameson	19€
Bushmills Black Bush	19€

## AMERICAN WHISKEY & BOURBON

	4cl
Bulleit	19€
Jack Daniel's	19€
Jack Single Barrel	21€

## CANADIAN WHISKIES

	4cl
Canadian Club	19€

## BLENDED WHISKIES

	4cl
J&B	19€
Chivas	21€
Johnnie Walker Red Label	19€
Johnnie Walker Black Label	21€
Johnnie Walker Blue Label	36€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# LE COMPTOIR DES WHISKIES

## COLLECTION GLENFIDDICH

4cl

### **Glenfiddich 12 ans**

**21€**

Spécial Réserve  
Fruité avec des notes de poire

### **Glenfiddich 15 ans**

**23€**

Solera reserve  
Tendre miel, fruits rouges et épice

### **Glenfiddich 18 ans**

**28€**

Ancient Réserve  
Des notes épicées,  
Boisées et des arômes de fruits mûris

### **Glenfiddich 21 ans**

**38€**

Grand Reserva  
Floral, banane, figue et caramel...  
Instant cigare !

### **Glenfiddich 40 ans**

**120€**

Rare Collection  
Élu meilleur single malt 2003 par « Whisky magazine ».  
Nez intense et profond avec des arômes de miel

## JAPANESE WHISKEY

**Hibiki** Japanese Harmony

**24€**

## COCKTAILS

### LES COUPS DE CŒUR BARRIÈRE

18cl

#### **Suite Royal**

**24€**

Coup de coeur de l'hôtel "Le Royal Barrière"  
Baccardi Superior (infusé aux fleurs et aux quatres fruits rouges),  
Nectar de framboise "Alain Milliat", Champagne

#### **Un Homme et une Femme**

**24€**

Coup de coeur de l'hôtel "Le Normandy Barrière"  
Eau de vie de framboise, jus d'orange, crème de mûre, Champagne

#### **Toi et Moi**

**24€**

Coup de coeur de l'hôtel "Le Golf Barrière"  
Crème de pêche, sirop de coco, jus de citron vert, Champagne

### COCKTAILS CHAMPAGNES

#### **Porn star Martini**

**24€**

Vodka Grey Goose, sirop de vanille, Passoa, Nectar de fruit de la passion, shooter de Champagne

#### **Champagne Cocktail**

**24€**

Cognac Hennessy fine, Angostura bitter, zeste d'orange, sucre, Champagne

#### **Spritz Royal**

**24€**

Apérol, quartiers d'orange, Perrier, Champagne

#### **Love Letter**

**24€**

Rhum Bacardi, Miel, jus de citron vert, jus d'orange, Champagne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# COCKTAILS

## LES MOJITOS

**Mojidos** 21€

Calvados Dupont Original, citron vert, menthe fraîche, sucre, Canada dry, spray de calvados

**Grand Mojito** 24€

Grand Marnier cuvée du centenaire, feuilles de menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Angostura bitter, Perrier

**Mojito Royal** 24€

Rhum Havana Club 3 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Angostura bitter, Champagne

**Mojito Original** 21€

Rhum Havana club 3 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier, Angostura bitter

**Mojito Especial** 24€

Rhum Havana club 7 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier, Angostura bitter

## LE BAR FAIT SON CINÉMA

**Vesper (James Bond)** 19€

Gin Bombay Sapphire, Vodka Grey Goose, Lillet blanc

**Mint Julep (Gatsby)** 19€

Bourbon Bulleit, menthe fraîche, sucre

**Cosmopolitain (Sex and the city)** 19€

Vodka Ketel One, Cointreau, nectar de cranberry, jus de citron vert

**Creole Cream (Amicalement Votre)** 19€

Rhum Clément canne bleue, Martini Rosso, jus de citron, sirop de grenadine

**Singapore sling (Las Vegas Parano)** 21€

Gin Tanqueray Ten, Cherry Peter Heering, Benedictine, Cointreau, jus de citron, nectar d'ananas, sirop de grenadine, Angostura bitter, Perrier

# COCKTAILS

## LES TIKI

<b>Monoi</b>	21€
Rhum Havana Club 3ans, Passoa, nectar de mangue Alain Milliat, sirop de vanille	
<b>Royal Hawaii</b>	21€
Gin Bombay Original, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop d'orgeat	
<b>Maï Taï</b>	21€
Rhum Clément canne Bleue, rhum Depaz vieux, jus de citron vert, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de pamplemousse	
<b>Maui</b>	21€
Rhum Clément canne bleue, crème de cacao blanc, citron vert, Nectar de Framboise Alain Milliat, purée de coco Le fruit Monin	

## ICE & TWIST

<b>Nectar On Ice</b>	25€
Zeste de citron vert, Champagne Moët & Chandon Ice Impérial	
<b>Champagne d'agrumes</b>	24€
Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes, Champagne	
<b>Nectar On Ice Rosé</b>	27€
Zeste de citron vert, Champagne Moët & Chandon Ice Impérial rosé	
<b>Martini Royal Bianco</b>	21€
Martini Bianco, quartiers de citron vert, Prosecco	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# COCKTAILS

## SHORT DRINKS

### **Ti-Punch**

Rhum Depaz vieux, citron vert, sirop de sucre de canne

19€

### **Esprit Calvados**

Calvados Dupont original, liqueur Saint-Germain, jus de citron vert, sirop de cannelle

19€

### **Margarita**

Tequila Patron, Cointreau, jus de citron, verre givré au sel

19€

### **Lipstick**

Grey Goose La poire, Sirop de caramel, Nectar de Cranberry

19€

### **Havana Coffee**

Havana Club 7 ans, sucre imbibé de Havana Coffee Bitter, zeste d'orange

19€

### **Whisky sour**

Whisky au choix, sirop blanc d'oeuf, jus de citron,  
J&B, Jack Daniel's, Canadian Club, Bulleit bourbon

19€

### **Espresso Martini**

Vodka GreyGoose VX, Kalùha, espresso, sucre, Havana Coffee bitter

21€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# COCKTAILS

## LONG DRINKS

<b>Bloody Mary</b>	21€
Vodka Grey Goose, jus de citron, jus de tomate, Tabasco, sel de céleri, Sauce anglaise	
<b>Sex on the Beach</b>	21€
Vodka Grey Goose Le melon, crème de pêche, Nectar de cranberry et de pamplemousse, sirop de fraise, Havana Island Fruit bitter	
<b>Planteur's punch</b>	21€
Rhum Clément canne bleue, rhum Depaz vieux, jus de citron vert, Nectar d'ananas, jus d'orange, Angostura bitter	
<b>Americano</b>	21€
Campari, Martini Rosso, Perrier	
<b>Pina Colada</b>	21€
Rhum Bacardi, Nectar d'ananas Alain Milliat, Le fruit Monin coco	
<b>Spritz</b>	21€
Aperol, quartier d'orange, Perrier, Prosecco	
<b>Aussie Girl</b>	21€
Rhum Havana Club 3 ans, crème de pêche, Jus d'orange, Nectar d'ananas et de cranberry, sirop de fraise, Havana Island Fruit bitter	
<b>Moscow mule</b>	21€
Vodka Ketel One, jus de citron vert, Ginger Beer Fever Tree	
<b>Normandy Mule</b>	21€
Calvados Dupont Original, jus de citron vert, Ginger Beer Fever Tree	
<b>Dark 'N' Stormy</b>	22€
Rhum Barbancourt 8 ans, Ginger Beer Fever Tree	

# COCKTAILS

## SANS ALCOOL

### Virgin Mojito

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Perrier

16€

### Pina Junior

Nectar d'ananas Alain Milliat, Le Fruit Monin coco

16€

### Green Planet (Detox)

Jus d'orange, jus de citron, menthe fraîche, Vichy Saint Yorre

16€

### Jour 1

Nectar d'ananas, nectar de banane, nectar de litchi, sirop de fraise

16€

### Spritzzy

Nectar de fruits exotiques, Perrier, Bitter San Pellegrino

16€

### Tutty Frutty

Nectar de fruits exotiques, Nectars de fraise et de framboise "Alain Milliat".

16€

### Tom Sawyer

Nectar d'ananas, nectar de mangue, nectar de cranberry, sirop de pomme verte, Limonade

16€

### Asana (Detox)

Nectar de framboise Alain Milliat, menthe fraîche, jus de citron, miel  
Cocktail Créé par notre Chef barman pour le SPA Diane Barrière Le Royal

16€

### Vaïana

Nectars de Framboise et Fraise Alain Milliat, jus de citron vert, limonade

16€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.



# CHAMPAGNES AOC

## MOËT & CHANDON

	300cl	150cl	37,5cl	75cl
Ice	-	-	-	135€
Rosé	-	245€	-	135€
Ice Rosé	-	-	-	150€
Rosé Millésimé	-	365€	-	180€
Millésimé	-	350€	-	180€
Brut Impérial	-	-	60€	110€

## BILLECART

		37,5cl	75cl
Salmon Brut		-	120€
Salmon Rosé		80€	150€
Salmon Cuvée Nicolas François 1999		-	220€
Salmon Cuvée "Le Clos Saint-Hilaire 1996"		-	550€

## TAITTINGER

		37,5cl	75cl
Brut			110€
Rosé Prestige			135€
Comtes de Champagnes Blanc de Blanc Millésime			265€

## BOLLINGER

		37,5cl	75cl
Spécial Cuvée			120€
Grande Année 2004			220€

## RUINART

		150cl	75cl
R de Ruinart Brut		-	130€
R de Ruinart Rosé		-	190€
Ruinart Blanc de Blanc		-	220€
Dom Ruinart Rosé Vintage		-	480€
L'Exclusive		2500€	-

# CHAMPAGNES AOC

## COLLECTION DOM PÉRIGNON

	150cl	75cl
Dom Pérignon 2009	-	240€
Dom Pérignon 2006	-	240€
Dom Pérignon Rosé vintage	-	480€
Dom Pérignon 2004	500€	-

## MUMM

	37,5cl	75cl
Grand Cordon		110€
Mumm de Mumm 1982		180€
R. Lalou		240€

## KRUG

	150cl	37,5cl	75cl
Grande Cuvée	480€	-	-
Vintage 1988, 1995, 1996	-	-	405€
Rosé	-	-	480€
Clos du Mesnil 1998	-	-	2800€
Clos d'Ambonnay Blanc de Noir 1995	-	-	4000€

## VEUVE CLICQUOT

	150cl	37,5cl	75cl
Brut	220€	60€	110€
Rosé	-	-	135€
Rosé Millésimé	-	-	150€
Grande Dame	-	-	380€
Vintage 2008	-	-	125€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# CHAMPAGNES AOC

## LAURENT PERRIER

	150cl	37,5cl	75cl
La Cuvée	-	-	110€
Ultra Brut	-	-	125€
Millésimé	-	-	160€
Cuvée Rosé	290€	-	170€
Cuvée Grand Siècle	-	-	380€

## ROEDERER

		37,5cl	75cl
Brut Premier			120€
Cristal Roëderer			405€

## PIPER HEIDSIECK

		37,5cl	75cl
Brut			110€
Millésimé			132€
Rosé Sauvage			132€
Cuvée Rare			240€

## LANSON

		37,5cl	75cl
Black Label			110€
Pink Label			132€

## FOUQUET'S

		37,5cl	75cl
Brut			90€
Rosé			99€

## NOS VINS AU VERRE - 15CL

### LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France

[www.chaisdoeuvre.fr](http://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

#### 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

#### CHAMPAGNES AOC

- Veuve Clicquot Ponsardin rosé 14cl 26€
- Veuve Clicquot Ponsardin brut 24€
- Dom Pérignon 2009 39€
- Veuve clicquot Ponsardin Vintage 2008 25€

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

Prix nets en euros TTC, service compris.

# LE PARADIS

## NOTRE SÉLECTION DE LA MAISON MARNIER LAPOSTOLE

	4cl
<b>Cherry Marnier</b>	<b>18€</b>
<b>Grand Marnier</b> Cordon Rouge	<b>18€</b>
<b>Grand Marnier</b> Cuvée Louis-Alexandre	<b>18€</b>
<b>Grand Marnier</b> Cuvée Centenaire	<b>21€</b>
<b>Grand Marnier</b> Cuvée Cent Cinquanteaire	<b>24€</b>

## COGNAC DE LA MAISON TESSERON

	4cl
<b>Lot 90 XO Sélection</b> Grande et petite Champagne, fins bois	<b>28€</b>
<b>Lot 76 XO Tradition</b> 100% Grande Champagne	<b>35€</b>
<b>Lot 53 XO Perfection</b> Grande Champagne sur 2 générations	<b>62€</b>
<b>Lot 29 XO Exception</b> Grande Champagne sur 3 générations	<b>98€</b>

## COGNAC

	4cl
<b>Hennessy</b> Fine de Cognac	<b>18€</b>
<b>Rémy Martin</b> VSOP	<b>18€</b>
<b>Rémy Martin</b> XO	<b>31€</b>
<b>Hennessy</b> XO	<b>32€</b>
<b>Martell</b> Cordon Bleu	<b>49€</b>
<b>Martell</b> Cohiba	<b>54€</b>
<b>Hennessy</b> Private Réserve	<b>73€</b>
<b>Hennessy</b> Paradis prestige	<b>99€</b>
<b>Hennessy</b> Cuvée Richard	<b>150€</b>
<b>Martel</b> L'Or de Martel	<b>260€</b>
<b>Louis XIII</b>	<b>300€</b>

## ARMAGNAC

	4cl
<b>Samalens</b> Vsop	<b>21€</b>
<b>Marquis de Montesquiou</b> Napoléon	<b>23€</b>

## LIQUEURS

	4cl
<b>Get 27, Get 31, Pimm's, Soho</b>	<b>18€</b>
<b>Southern Comfort</b>	<b>18€</b>
<b>Cointreau, Bénédictine</b>	<b>18€</b>
<b>Amaretto, Baileys</b>	<b>18€</b>
<b>Chambord, Drambuie</b>	<b>18€</b>
<b>Fernet Branca, Galliano</b>	<b>18€</b>
<b>Kalhua, Malibu, Mangalore</b>	<b>18€</b>
<b>Mandarine Napoléon</b>	<b>18€</b>
<b>Manzana Verde, Passoa</b>	<b>18€</b>
<b>Marie Brizard, Peter Heering</b>	<b>18€</b>

## EAUX-DE-VIE

	4cl
<b>Poire William</b>	<b>19€</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>19€</b>
<b>Framboise</b>	<b>19€</b>

# LE PARADIS

<b>CALVADOS DU PAYS D'AUGE</b>	4cl
Lecompte 12 ans	25€
Busnel 12 ans	27€
Père Jules 20 ans	29€
Groult 12 ans	29€
Boulard XO Auguste	45€
Lecompte Multi-Vintage II	55€
Assemblage de cinq millésimes, 1987-1988-1989-1990-1992	
Camus Prestige	55€
Père Jules 40 ans	58€
Camus Rareté	81€
<b>CHÂTEAU DU BREUIL</b>	4cl
15 ans	27€
Réserve des seigneurs	31€
Cuvée Royale	35€
<b>PÈRE MAGLOIRE</b>	4cl
Mémoire XO	35€
Héritage Extra	45€
<b>DUPONT</b>	4cl
1989	31€
1980	32€
1969	45€
<b>CALVADOS AOC</b>	4cl
Michel Huard 20 ans	29€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# LA TABLE DU BAR

ouvert de 12h à 21h



## LES TAPAS À PARTAGER DE 12H00 À 21H30

<b>Le Foie Gras</b> Cube de foie gras, chutney, toasts	17€
<b>Le Parme</b> Jambon de Parme et copeaux de Parmesan	17€
<b>Le Saumon</b> Cube de saumon, blinis, crème, citron	17€

## SALADES

<b>Tomates cœur de bœuf et Buratta,</b> Huile d'olive, basilic	24€
<b>Salade façon Caesar poulet</b> Œufs, tomates confites, parmesan, croûtons & anchois	31€
<b>Salade Veggan</b> 🌱 🚫 Cubes de patate douce au curcuma, chou chinois, agrumes, coriande, fleurs de pensées, groseilles, rappé de noix de coco, graines de Kasha (sarrasin), sauce saté	28€



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# LA TABLE DU BAR

ouvert de 12h à 21h



## POISSON

### Coeur de Saumon fumé

radis au beurre, concombre aneth  
Crème épaisse & oeufs de saumon

25€

## BŒUF

### Tartare de bœuf traditionnel,

Pommes frites et salade verte  
(Viande bovine d'origine Française)

31€

## PÂTES

### Linguines fraîches

Putanesca, napolitaine, bolognaise, carbonara, pesto

22€

## PIZZA

### Pizza Margherita

23€

### Pizza aux Cèpes

28€



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Prix nets en euros TTC, service compris.



# LA TABLE DU BAR


ouvert de 12h à 21h



## LES MUSTS

- Omelette aux truffes,** 30€  
Pommes frites et salade verte
- Le caviar Fouquer's (30g) et sa garniture :** 145€  
Blinis, crème fraîche, oignons et oeufs hachés, shot de vodka

## SANDWICHES

- Club sandwich volaille** 27€  
Bacon, tomates, œufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte
- Club sandwich saumon** 27€  
Tomates, oeufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte
- Sanwich sans gluten**  28€  
Thon, tomates, sauce fromage blanc au raifort et fines herbes



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# LA TABLE DU BAR

ouvert de 12h à 21h



## DESSERTS

**Moelleux au chocolat, grand cru à 70%**

14€

Coeur de fraise et tartare

**Sélection de glaces et sorbets :**

12€

Vanille, café, chocolat, pomme, fraise, citron

**Crêpes au beurre**

14€



**Assiette de fruits rouges**

14€

