

# 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><br>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><br>Une boisson au corps sauvage et aromatique.<br>Toute la saveur de ce café des origines.                | 7€ |
| <b>Brésil Sul de Minas</b><br>Le meilleur cru du Brésil, puissant et long en bouche.<br>Un expresso de connaisseur.                   | 7€ |
| <b>Colombie Suprême</b><br>Un cru des hauts plateaux. Corps léger et rond.<br>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><br>Le Traditionnel, Le Blanc | 9€  |

### VIENNOISERIES

|  |    |
|--|----|
| <b>Assortiment de viennoiseries</b><br>(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 Milliat**

**14€**

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

Nectar de Poire d'été (Poire Williams des Coteaux 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 Milliat**

**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                         | <b>20€</b> |
| <b>Hendrick's</b> Ecosse, Lowlands                     | <b>20€</b> |
| <b>Le Gin de Christian Drouin</b><br>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><br>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

#### Suire 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 Milliar", 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

#### Bellini

24€

Nectar de pêche de vigne "Alain Milliar", Champagne

#### Porn star Martini

24€

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

#### By Barrière

24€

Vodka Belvédère, Midori, sirop de pomme verte, Champagne

#### Rossini

24€

Nectar de fraise "Alain Milliar", 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

|  |            |
|--|------------|
| <b>Mojidos</b>   | <b>21€</b> |
| Calvados Dupont Original, citron vert, menthe fraîche, sucre, Canada dry, spray de calvados  |            |
| <b>Grand Mojito</b>  | <b>24€</b> |
| Grand Marnier cuvée du centenaire, feuilles de menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Angostura bitter, Perrier                      |            |
| <b>Mojito Royal</b>  | <b>24€</b> |
| Rhum Havana Club 3 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Angostura bitter, Champagne   |            |
| <b>Mojito Original</b>   | <b>21€</b> |
| Rhum Havana club 3 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier, Angostura bitter   |            |
| <b>Mojito Especial</b>   | <b>24€</b> |
| Rhum Havana club 7 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier, Angostura bitter   |            |
| <b>Mojito Fraise</b>   | <b>21€</b> |
| Rhum Havana club 3 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de fraise, Angostura bitter, nectar de fraise "Alain Milliat", Perrier |            |
| <b>Frozen Mojito</b>   | <b>21€</b> |
| Rhum Hanava club 3 ans, menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de citron, Perrier   |            |

## LE BAR FAIT SON CINÉMA

|  |            |
|--|------------|
| <b>Vesper (James Bond)</b>   | <b>19€</b> |
| Gin Bombay Sapphire, Vodka Grey Goose, Lillet blanc  |            |
| <b>Mint Julep (Gatsby)</b>   | <b>19€</b> |
| Bourbon Bulleit, menthe fraîche, sucre   |            |
| <b>Cosmopolitain (Sex and the city)</b>  | <b>19€</b> |
| Vodka Ketel One, Cointreau, nectar de cranberry, jus de citron vert  |            |
| <b>Turquoise blue (Cocktail)</b>   | <b>21€</b> |
| Rhum Clément canne bleue, Cointreau, Curaçao bleu, jus de citron vert, nectar d'ananas   |            |
| <b>Creole Cream (Amicalement Votre)</b>  | <b>19€</b> |
| Rhum Clément canne bleue, Martini Rosso, jus de citron, sirop de grenadine   |            |
| <b>Singapore sling (Las Vegas Parano)</b>  | <b>21€</b> |
| Gin Tanqueray Ten, Cherry Peter Heering, Benedictine, Cointreau, jus de citron, nectar d'ananas, sirop de grenadine, Angostura bitter, Perrier |            |

# COCKTAILS

## LES TIKI

|  |     |
|--|-----|
| <b>Monoï</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 Taiï</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>Chambord façon Royal</b>                                      | 24€ |
| Liqueur Chambord, quartiers d'orange, Champagne                  |     |
| <b>Perla Pamp'l'</b>   | 21€ |
| Crème de pamplemousse, quartiers de pamplemousse, Spumante Perla |     |
| <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

|  |     |
|--|-----|
| <b>Caïpirinha</b><br>Cachaça Sagatiba, citron vert, sucre  | 19€ |
| <b>Ti-Punch</b><br>Rhum Depaz vieux, citron vert, sirop de sucre de canne  | 19€ |
| <b>Esprit Calvados</b><br>Calvados Dupont original, liqueur Saint-Germain, jus de citron vert, sirop de cannelle             | 19€ |
| <b>Margarita</b><br>Tequila Patron, Cointreau, jus de citron, verre givré au sel   | 19€ |
| <b>Lipstick</b><br>Grey Goose La poire, Sirop de caramel, Nectar de Cranberry  | 19€ |
| <b>Apple Martini</b><br>Gin Christian Drouin, Pommelle, citron et zeste de citron  | 19€ |
| <b>Litchi Martini</b><br>Vodka Kerel one, Soho Litchi, Nectar de Litchi, Havana Honey bitter                                 | 19€ |
| <b>Havana Coffee</b><br>Havana Club 7 ans, sucre imbibé de Havana Coffee Bitter, zeste d'orange                              | 19€ |
| <b>Whisky sour</b><br>Whisky au choix, sirop blanc d'oeuf, jus de citron, J&B, Jack Daniel's, Canadian Club, Bulleit bourbon | 19€ |
| <b>Chambordement</b><br>Liqueur Chambord, Amaretto Disaronno, Nectar de poire d'été Alain Milliat                            | 19€ |
| <b>Caïpiroska</b><br>Vodka Zubrowska, citron vert, sucre   | 19€ |
| <b>Frozen Daiquiri</b><br>Rhum havana Club 3 ans, liqueur marasquin, citron vert, sucre                                      | 19€ |
| <b>Cayo Pernod (Frozen)</b><br>Pernod, Amaretto Dissaronno, citron vert, sirop d'orgeat                                      | 19€ |
| <b>Espresso Martini</b><br>Vodka GreyGoose VX, Kalùha, espresso, sucre, Havana Coffee bitter                                 | 21€ |
| <b>Spice Up</b><br>Martini Rosato, Mangalore, Nectar de Framboise Alain Milliat, Jus de citron, sirop blanc d'oeuf           | 19€ |

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>Cosmo XXL</b>   | 21€ |
| Vodka Ketel One, Cointreau, jus de citron vert, nectar de cranberry  |     |
| <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   |     |
| <b>Ketel One Experience</b>  | 21€ |
| Vodka Ketel One infusée à la vanille, pommelle, jus de citron vert, Miel, Havana Leaf bitter, Ginger Beer                          |     |

# COCKTAILS

## SANS ALCOOL

|   |     |
|---|-----|
| <b>Virgin Mojito</b><br>Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Perrier  | 16€ |
| <b>White Apple</b><br>Nectar de pêche, jus de pomme, sirop d'orgeat, Canada dry   | 16€ |
| <b>Pina Junior</b><br>Nectar d'ananas Alain Milliat, Le Fruit Monin coco  | 16€ |
| <b>Chose</b><br>Nectar de pamplemousse, Schweppes Tonic   | 16€ |
| <b>Green Planet (Detox)</b><br>Jus d'orange, jus de citron, menthe fraîche, Vichy Saint Yorre   | 16€ |
| <b>Jour 1</b><br>Nectar d'ananas, nectar de banane, nectar de litchi, sirop de fraise   | 16€ |
| <b>Palace</b><br>Nectar d'abricot, nectar de pêche, jus de citron, sirop de grenadine, Orangina   | 16€ |
| <b>Spritzzy</b><br>Nectar de fruits exotiques, Perrier, Bitter San Pellegrino   | 16€ |
| <b>Tutty Frutty</b><br>Nectar de fruits exotiques, Nectars de fraise et de framboise "Alain Milliat".   | 16€ |
| <b>Tom Sawyer</b><br>Nectar d'ananas, nectar de mangue, nectar de cranberry , sirop de pomme verte, Limonade  | 16€ |
| <b>Asana (Detox)</b><br>Nectar de framboise Alain Milliat, menthe fraîche, jus de citron, miel<br>Cocktail Créé par notre Chef barman pour le SPA Diane Barrière Le Royal | 16€ |
| <b>Vaïana</b><br>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 |
|----------------|-------|-------|--------|------|
| Brut Impérial  | 400€  | 205€  | 60€    | 110€ |
| Ice            | -     | -     | -      | 135€ |
| Rosé           | -     | 245€  | -      | 135€ |
| Ice Rosé       | -     | -     | -      | 150€ |
| Rosé Millésimé | -     | 365€  | -      | 180€ |
| Millésimé      | -     | 350€  | -      | 180€ |

### 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

|   |  | 75cl |
|---|--|------|
| Brut  |  | 110€ |
| Rosé Prestige                                 |  | 135€ |
| Comtes de Champagnes Blanc de Blanc Millésime |  | 265€ |

### BOLLINGER

|                   |  | 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 2006            | -     | 240€ |
| Dom Pérignon 2000            | -     | 240€ |
| Dom Pérignon Oenothèque 1990 | -     | 320€ |
| Dom Pérignon Oenothèque 1988 | -     | 320€ |
| Dom Pérignon Rosé vintage    | -     | 480€ |
| Dom Pérignon 2004            | 500€  | -    |

## MUMM

|                   | 75cl |
|-------------------|------|
| Grand Cordon      | 110€ |
| Mumm de Mumm 1982 | 180€ |
| R. Lalou          | 240€ |

## KRUG

|                                    | 150cl | 37,5cl | 75cl  |
|------------------------------------|-------|--------|-------|
| Grande Cuvée                       | 480€  | 130€   | 245€  |
| 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€ |

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

|                  |  | 75cl |
|------------------|--|------|
| Brut Premier     |  | 120€ |
| Cristal Roëderer |  | 405€ |

## PIPER HEIDSIECK

|              |  | 75cl |
|--------------|--|------|
| Brut         |  | 110€ |
| Millésimé    |  | 132€ |
| Rosé Sauvage |  | 132€ |
| Cuvée Rare   |  | 240€ |

## LANSON

|             |  | 75cl |
|-------------|--|------|
| Black Label |  | 110€ |
| Pink Label  |  | 132€ |

## FOUQUET'S

|      |  | 75cl |
|------|--|------|
| Brut |  | 90€  |
| Rosé |  | 99€  |

## LES VINS

### VINS ROUGES

|  | 15cl       | 75cl       |
|--|------------|------------|
| <b>Parache d'Aux</b> Médoc Cru Bourgeois AOC           | <b>11€</b> | <b>48€</b> |
| <b>Château l'Hospiralet Art de vivre</b> IGP Pays d'Oc | <b>10€</b> | <b>44€</b> |
| <b>Baron Nathaniel</b> Pauillac AOC                    | <b>14€</b> | <b>61€</b> |

### VINS BLANCS

|   | 15cl       | 75cl       |
|---|------------|------------|
| <b>Dada de Rouillac</b> Pessac Leognan AOC                        | <b>13€</b> | <b>60€</b> |
| <b>Domaine de la Chevalière</b> Chardonnay BIO                    | <b>9€</b>  | <b>34€</b> |
| <b>Sancerre AOC</b> Château de Sancerre - Dom. Marnier Lapostolle | <b>11€</b> | <b>49€</b> |

### VINS ROSÉS

|   | 15cl      | 75cl       |
|---|-----------|------------|
| <b>Petit Saint Maur</b> Côtes de Provence AOP   | <b>9€</b> | <b>32€</b> |
| <b>Gris Blanc</b> IGP Pays D'Oc Gerard Bertrand | <b>9€</b> | <b>32€</b> |

### VINS DOUX

|   | 15cl       | 75cl |
|---|------------|------|
| <b>Beaume de Venise AOC</b> Muscat la Pastourelle - Delas | <b>13€</b> | -    |

### CHAMPAGNES AOC

#### À LA COUPE

|                                      | 14cl       |
|--------------------------------------|------------|
| <b>Veuve Clicquot Ponsardin rosé</b> | <b>26€</b> |
| <b>Veuve Clicquot Ponsardin brut</b> | <b>24€</b> |
| <b>Krug Grande Cuvée</b>             | <b>39€</b> |

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><br>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€ |
| <br>  |     |
| <b>CHÂTEAU DU BREUIL</b>                                | 4cl |
| 15 ans  | 27€ |
| Réserve des seigneurs                                   | 31€ |
| Cuvée Royale  | 35€ |
| <br>  |     |
| <b>PÈRE MAGLOIRE</b>                                    | 4cl |
| Mémoire XO  | 35€ |
| Héritage Extra  | 45€ |
| <br>  |     |
| <b>DUPONT</b>   | 4cl |
| 1989  | 31€ |
| 1980  | 32€ |
| 1969  | 45€ |
| <br>  |     |
| <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 20h



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

### Le Saumon

Cube de saumon, blinis, crème, citron

17€

### Le Foie Gras

Cube de foie gras, chutney, toasts

17€

### Le Parme

Jambon de Parme et copeaux de Parmesan

17€

## SALADES

### Tomates cœur de bœuf et Burrata,

Huile d'olive, basilic

24€

### Salade façon Caesar poulet

Œufs, tomates confites, parmesan, croûtons & anchois

31€

### Salade Veggan

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 20h



## 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 20h



## 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 20h



## DESSERTS

|  |            |
|--|------------|
| <b>Assiette de fruits rouges</b>   | <b>14€</b> |
| <b>Moelleux au chocolat, grand cru à 70%</b><br>Coeur de fraise et tartare                               | <b>14€</b> |
| <b>Sélection de glaces et sorbets :</b><br>Vanille, café, chocolat, pomme, fraise, citron                | <b>12€</b> |
| <b>Crêpes au beurre</b>  | <b>14€</b> |
| <b>Pommes confites comme une tatin sur un sablé de Caen</b><br>Sorbet au fromage blanc et crème fermière | <b>14€</b> |

