

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

#### **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'</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> Cachaça Sagatiba, citron vert, sucre	19€
<b>Ti-Punch</b> Rhum Depaz vieux, citron vert, sirop de sucre de canne	19€
<b>Esprit Calvados</b> Calvados Dupont original, liqueur Saint-Germain, jus de citron vert, sirop de cannelle	19€
<b>Margarita</b> Tequila Patron, Cointreau, jus de citron, verre givré au sel	19€
<b>Lipstick</b> Grey Goose La poire, Sirop de caramel, Nectar de Cranberry	19€
<b>Apple Martini</b> Gin Christian Drouin, Pommelle, citron et zeste de citron	19€
<b>Litchi Martini</b> Vodka Kerel one, Soho Litchi, Nectar de Litchi, Havana Honey bitter	19€
<b>Havana Coffee</b> Havana Club 7 ans, sucre imbibé de Havana Coffee Bitter, zeste d'orange	19€
<b>Whisky sour</b> Whisky au choix, sirop blanc d'oeuf, jus de citron, J&B, Jack Daniel's, Canadian Club, Bulleit bourbon	19€
<b>Chambordement</b> Liqueur Chambord, Amaretto Disaronno, Nectar de poire d'été Alain Milliat	19€
<b>Caïpiroska</b> Vodka Zubrowska, citron vert, sucre	19€
<b>Frozen Daiquiri</b> Rhum havana Club 3 ans, liqueur marasquin, citron vert, sucre	19€
<b>Cayo Pernod (Frozen)</b> Pernod, Amaretto Dissaronno, citron vert, sirop d'orgeat	19€
<b>Espresso Martini</b> Vodka GreyGoose VX, Kalùha, espresso, sucre, Havana Coffee bitter	21€
<b>Spice Up</b> 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> Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Perrier	16€
<b>White Apple</b> Nectar de pêche, jus de pomme, sirop d'orgeat, Canada dry	16€
<b>Pina Junior</b> Nectar d'ananas Alain Milliat, Le Fruit Monin coco	16€
<b>Chose</b> Nectar de pamplemousse, Schweppes Tonic	16€
<b>Green Planet (Detox)</b> Jus d'orange, jus de citron, menthe fraîche, Vichy Saint Yorre	16€
<b>Jour 1</b> Nectar d'ananas, nectar de banane, nectar de litchi, sirop de fraise	16€
<b>Palace</b> Nectar d'abricot, nectar de pêche, jus de citron, sirop de grenadine, Orangina	16€
<b>Spritzzy</b> Nectar de fruits exotiques, Perrier, Bitter San Pellegrino	16€
<b>Tutty Frutty</b> Nectar de fruits exotiques, Nectars de fraise et de framboise "Alain Milliat".	16€
<b>Tom Sawyer</b> Nectar d'ananas, nectar de mangue, nectar de cranberry , sirop de pomme verte, Limonade	16€
<b>Asana (Detox)</b> 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€
<b>Vaïana</b> 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 1995	-	240€
Dom Pérignon 1996	-	240€
Dom Pérignon 1998	-	240€
Dom Pérignon 1999	-	240€
Dom Pérignon 2000	-	240€
Dom Pérignon 2006	-	240€
Dom Pérignon Oenothèque 1988	-	320€
Dom Pérignon Oenothèque 1990	-	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> 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 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 Végan

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> Coeur de fraise et tartare	<b>14€</b>
<b>Sélection de glaces et sorbets :</b> 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> Sorbet au fromage blanc et crème fermière	<b>14€</b>

