

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"

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

THÉS VERTS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

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

THÉ PREMIUM SERVI À LA FRANÇAISE

Thé noir Oolong Tikuan Yin du Vietnam bio	13€
Thé vert Sencha Yamato du Japon bio	13€
Thé Blanc de Chine bio	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 bio	7€
La Verveine Officinale bio	7€
Le Tilleul Officinal bio	7€

DÉTOX BIO BY "PASCAL HAMOUR"

Fleurs 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

Expresso La Tierra Équitable et biologique	6€
Décafeiné	6€
Ristretto	6€
Café au lait	9€
Café Viennois	10€
Cappuccino	9€
Double café	8€
Double décafeiné	8€

SÉLECTION DE CAFÉS RARES

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

CHOCOLATS CHAUDS

Notre Sélection de Chocolats Chauds Maison Valrhona Le Traditionnel, Le Blanc, Le Noir Orange, Le Lait Praliné	9€
Le Traditionnel Viennois Valrhona	10€

VIENNOISERIES

Assortiment de viennoiseries (servi jusqu'à 12h)	9€
--	----

BOISSONS FRAÎCHES

THÉS GLACÉS

Notre Sélection De Thé Glacés By PASCAL HAMOUR

13€

Fleur d'Infusions Pamplemousse

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

Thé à la Pêche abricotée intense / Thé aux 4 Fruits Rouges intenses

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

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

BIÈRES FRANÇAISES

33cl

Paillette Blonde brassée à Deauville	8€
Kronenbourg 1664	8€
Buckler Bière sans alcool	8€
Desperados	10€

CIDRES

15cl

75cl

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

EAUX MINÉRALES

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

LES ALCOOLS DU MONDE

APÉRITIFS

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

VINS DE PORTO

	7cl	
Sandeman Ruby	13€	
Sandeman Blanc	13€	
Graham's 10 ans	13€	

GIN

	4cl	
Gordon's London Dry Gin	19€	
Gibson's London Dry Gin	19€	
Tanqueray London Dry Gin	19€	

GIN DE LUXE

	4cl	
Bombay Sapphire London Dry Gin	20€	
Tanqueray Ten Fruit Gin	20€	
Hendrick's Ecosse, Lowlands	20€	
Le Gin de Christian Drouin France, Normandie	20€	

CACHAÇA

	4cl	
Sagariba	19€	
Leblon	19€	

VODKA

	4cl	
Smirnoff rouge Russie	19€	
Ketel One Pays Bas	19€	
Absolut Suède	19€	

VODKA DE LUXE

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

TEQUILA

	4cl	
Sauza	19€	
Donjudio Reposado	20€	
Patron	20€	

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 Seleccio de
maestro

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	21€

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, Passoa, sirop de vanille, 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

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	
Mojito Fraise	21€
Rhum Havana club 3 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de fraise, Angostura bitter, nectar de fraise "Alain Milliat", Perrier	
Frozen Mojito	21€
Rhum Hanava club 3 ans, menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de citron, Perrier	

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	
Turquoise blue (Cocktail)	21€
Rhum Clément canne bleue, Cointreau, Curaçao bleu, jus de citron vert, nectar d'ananas	
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

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

ICE & TWIST

Chambord façon Royal	24€
Liqueur Chambord, quartiers d'orange, Champagne	
Perla Pamp'	21€
Crème de pamplemousse, quartiers de pamplemousse, Spumante Perla	
Nectar On Ice	25€
Zeste de citron vert, Champagne Moët & Chandon Ice Impérial	
Champagne d'agrumes	24€
Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes, Champagne	
Nectar On Ice Rosé	27€
Zeste de citron vert, Champagne Moët & Chandon Ice Impérial rosé	
Martini Royal Bianco	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

Caïpirinha Cachaça Sagatiba, citron vert, sucre	19€
Ti-Punch Rhum Depaz vieux, citron vert, sirop de sucre de canne	19€
Esprit Calvados Calvados, liqueur ST-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€
Apple Martini Gin Christian Drouin, Pommelle, citron et zeste de citron	19€
Litchi Martini Vodka Kerel one, Soho Litchi, Nectar de Litchi, Havana Honey bitter	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€
Chambordement Liqueur Chambord, Amaretto Disaronno, Nectar de poire d'été Alain Milliat	19€
Caïpiroska Vodka Zubrowska, citron vert, sucre	19€
Frozen Daïquiri Rhum havana Club 3 ans, liqueur marasquin, citron vert, sucre	19€
Cayo Pernod (Frozen) Pernod, Amaretto Dissaronno, citron vert, sirop d'orgeat	19€
Espresso Martini Vodka GreyGoose VX, Kalùha, espresso, sucre, Havana Coffee bitter	21€
Spice Up 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

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

COCKTAILS

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Perrier	16€
White Apple Nectar de pêche, jus de pomme, sirop d'orgeat, Canada dry	16€
Pina Junior Nectar d'ananas Alain Milliat, Le Fruit Monin coco	16€
Chose Nectar de pamplemousse, Schweppes Tonic	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€
Palace Nectar d'abricot, nectar de pêche, jus de citron, sirop de grenadine, Orangina	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
Brut Impérial	400€	205€	60€	110€
Millésimé		350€	-	180€
Ice		-	-	135€
Rosé		245€	-	135€
Rosé Millésimé		365€	-	180€
Ice Rosé				150€

BILLECART

			37,5cl	75cl
Salmon Rosé			80€	150€
Salmon Cuvée "Le Clos Saint-Hilaire"			-	550€

TAITTINGER

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

BOLLINGER

				75cl
Spécial Cuvée				120€
Grande Année				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 vintage	-	240€
Dom Pérignon Rosé vintage	-	480€
Dom Pérignon 2002	-	350€
Dom Pérignon 2000	-	405€
Dom Pérignon 1999	-	380€
Dom Pérignon Rosé 1996	-	580€
Dom Pérignon 1995	-	390€
Dom Pérignon 1990	-	500€
Dom Pérignon 1980	-	600€

MUMM

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

KRUG

	150cl	37,5cl	75cl
Grande Cuvée	480€	130€	245€
Rosé	-	-	480€
Clos du Mesnil 1998	-	-	2800€
Clos d'Ambonnay Blanc de Noir 1995	-	-	4000€
Vintage 1988, 1995, 1996	-	-	405€

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€
Millésimé	-	-	160€
Ultra Brut	-	-	125€
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
Parache d'Aux Médoc Cru Bourgeois AOC	11€	48€
Château l'Hospiralet Art de vivre IGP Pays d'Oc	10€	44€
Baron Nathaniel Pauillac AOC	14€	61€

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

	15cl	75cl
Petit Saint Maur Côtes de Provence AOP	9€	32€
Gris Blanc IGP Pays D'Oc Gerard Bertrand	9€	32€

VINS DOUX

	15cl	75cl
Beaume de Venise AOC Muscat la Pastourelle - Delas	13€	-

CHAMPAGNES AOC

À LA COUPE

	14cl
Krug Grande Cuvée	39€
Veuve Clicquot Ponsardin rosé	26€
Veuve Clicquot Ponsardin brut	24€

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
Cherry Marnier	18€
Grand Marnier Cordon Rouge	18€
Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre	18€
Grand Marnier Cuvée Centenaire	21€
Grand Marnier Cuvée Cent Cinquanteaire	24€

COGNAC DE LA MAISON TESSERON

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

COGNAC

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

ARMAGNAC

	4cl
Samalens Vsop	21€
Marquis de Montesquiou Napoléon	23€

LIQUEURS

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

EAUX-DE-VIE

	4cl
Poire William	19€
Mirabelle	19€
Framboise	19€

LE PARADIS

CALVADOS DU PAYS D'AUGE	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€
CHÂTEAU DU BREUIL	4cl
15 ans	27€
Réserve des seigneurs	31€
Cuvée Royale	35€
PÈRE MAGLOIRE	4cl
Mémoire XO	35€
Héritage Extra	45€
DUPONT	4cl
1989	31€
1980	32€
1969	45€
CALVADOS AOC	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, Pommes frites et salade verte	30€
Le caviar Fouquer's (30g) et sa garniture : Blinis, crème fraîche, oignons et oeufs hachés, shot de vodka	145€

SANDWICHES

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



DESSERTS

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

