



## Le bar du Normandy et son histoire

En 1912, suite à un désaccord avec la municipalité de Trouville, Eugène CORNUCHÉ fait construire le NORMANDY, palace luxueux de la côte normande.

De 1912 à 1927 le bar, tout comme l'hôtel, est exploité un mois par an. C'est la brigade du Casino de Cannes qui « montait » pour l'occasion. C'est le rendez-vous incontournable des célébrités (le Shah d'Iran et l'Impératrice, Winston CHURCHILL, André CITROËN, Coco CHANEL, le roi FAROUK, Maurice CHEVALIER...).




1964 sera l'année du mariage de Madame et Monsieur Lucien BARRIÈRE, c'est également cette même année qu'est décidée l'ouverture de l'hôtel à l'année. C'est aussi à cette même époque que Claude LELOUCH tourne « un Homme et une Femme », tournage pendant lequel le bar de l'hôtel sera transformé en salle à manger.

Le bar commence à prendre son essor la même année avec la création du festival du film américain en 1975. C'est le rendez-vous du monde du show-biz l'été et, plus spécialement au mois d'août, ses tables sont en grande partie réservées au monde des courses.

Aujourd'hui, le bar du Normandy, avec Marc JEAN à sa tête depuis 2000, est une véritable institution. Avec ses toiles de SISS à ses murs depuis 1936, il est un lieu de rencontre incontournable lors des grandes manifestations Deauvillaises.

# THÉS BY "PASCAL HAMOUR"

## THÉS D'EXCEPTION




 <b>Blanc du Vietnam</b> Thé d'une liqueur de grande finesse	15€
 <b>Oolong Fanning de Chine</b> Thé riche en arômes et vitamines	10€
 <b>Sencha Yamato du Japon</b> Thé d'une saveur très douce	9€

## THÉS

 <b>Royal Ceylan</b>	7.5€
Thé noir léger en bouche, valeur typique du Ceylan	
 <b>Earl Grey Intense</b>	7.5€
Thé noir aromatisé à la bergamote	
 <b>Darjeeling Imperial</b>	7.5€
Thé noir léger et aromatique	
 <b>Fumé Lapsang Souchong</b>	7.5€
Thé noir fumé avec du corps	
 <b>Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin</b>	7.5€
Thé équilibré et harmonieux	
 <b>Grand Thé Vert Darjeeling Menthe</b>	7.5€
Thé vert aromatique à la menthe poivrée	
 <b>Vert Sencha du Japon</b>	7.5€
Thé vert pauvre en théine	
 <b>Vert 4 Fruits Rouges</b>	7.5€
Thé vert équilibré	
 <b>Vanille Intense</b>	7.5€
Thé d'une grande finesse	
<b>Rêve d'Orient</b>	7.5€
Thé noir aromatisé aux épices orientales	
 <b>Le Rooibos Cederberg</b>	7.5€
Thé riche en vitamine C et antioxydants	

## INFUSIONS BY "PASCAL HAMOUR"

### INFUSIONS

 <b>Camomille</b> Infusion connue pour ses vertus apaisantes	7.5€
 <b>Tilleul Officinal</b> Infusion issue de la plante de tilleul	7.5€
 <b>Verveine, Verveine Menthe, Menthe poivrée</b>	7.5€

### CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat	9€
Chocolat Viennois	10€

### CAFÉS BY "NESPRESSO"

Espresso, Décaféiné pur Arabica	6.5€
Capuccino	9€
Double café	10€
Café Viennois	10€
Café au lait	7.50€
Café Latte Macchiato (nature, vanille ou caramel)	10€

### SÉLECTION DE RARES CAFÉS

<b>Café du Bresil</b> Pur arabica, texture soyeuse et notes légèrement grillées	7€
<b>Café des Indes</b> Alliance d'arabica et d'une pointe de robusta Corps intense et caractère puissant. Notes épicées	7€
<b>Café du Guatemala</b> Mélange d'Arabica et de Robusta Équilibré et onctueux aux notes intenses de céréales maltées	7€

# BOISSONS FRAÎCHES

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light 33cl	8€
Coca-Cola Zéro 33cl	8€
Oasis Tropical, Sprite 33cl	8€
Schweppes Premium Mixer "Tonic" 20 cl	8€
Schweppes Premium Mixer "Ginger Ale" 20 cl	8€
Schweppes Agrum' 25cl	8€
Ginger Beer 12cl	8€
Limonade, Gini, Orangina 25cl	8€
Red Bull 25cl	8€
Fuze Tea 20cl	8€
San Bitter 10 cl	8€

## JUS & NECTARS DE FRUITS

<b>Jus et nectars de fruits</b> 20cl	7€
Abricot, pomme, ananas, mangue, banane, Pêche, fruits exotiques, tomate, airelles, lirchi	
<b>Jus de Pomme Pétillant - Domaine Dupont</b> 33 cl	7€
<b>Jus de fruits frais pressés</b> 20cl	9€
Orange, citron, pamplemousse	
<b>Jus de fruits detox</b> 25cl	10.5€
Rouge Détox : betterave, carotte, pomme, gingembre Green Détox : concombre, épinard, céleri, pomme, citron Mint Détox : Citron, pomme, menthe	
<b>Jus et nectars de fruits "Alain Milliat"</b> 33cl	14€
Fruit de la passion, Poire d'été Pêche blanche, Fraise, Framboise	

## EAUX MINÉRALES

Badoit, Vichy Saint-Yorre, Perrier 33cl	6€
Vittel 25cl	6€

## BIÈRES

### BIÈRES FRANÇAISES

**Kronenbourg 1664** 33 cl 10€

**Adelscott (au malt de Whisky)** 33 cl 10€

**Desperados** 33 cl 10€

**Saint Wandrille** 50 cl 15€

Bière d'Abbaye locale de fabrication artisanale



**Au pré de ma Blonde** 10€

Bière artisanale naturelle élaborée par la Brasserie la Lie en Normandie.

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

**Carlsberg** 33 cl 10€

Danoise

**Leffe blonde ou brune** 33 cl 10€

Belge

**Duvel** 33 cl 10€

Belge

**Grimbergen blonde ou blanche** 33 cl 10€

Belge

**Heineken** 33 cl 10€

Hollandaise

**Sol** 33 cl 10€

Mexicaine

**Heineken 0.0 (sans alcool)** 33 cl 10€

Hollandaise

## CIDRES, VINS EFFERVESCENTS, SAKÉ

15cl 75cl

**Cidre Dupont Réserve** 9€ 32€

Passé 6 mois en fût de Calvados

**Cidre Dupont "Cuvée Colette"** 10€ 39€

La Cuvée Colette est un cidre effervescent naturel élaboré selon la "méthode traditionnelle" des vins effervescents.

**Prosecco by Martini** 12€ 48€

**Prosecco Andrea Berro brut** 12€ 48€

**Spumante Perla by Martini rosé** 12€ 48€

**Saké pétillant "MIO"** 12€

# 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
- Pauillac AOC - Baron Nathaniel 2014 14€

### 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

## APÉRITIFS

	7cl
Campari, Apérol	12€
Ricard, Pastis, Henri Louis Pernod	12€
Suze, Pineau Marnier	12€
Gloss de Soho (Cerise, Gingembre)	12€
Soho Caïpi-thai (Citron vert, litchi, menthe)	12€
Martini : Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato,	12€
Martini FIERO	12€
Martini Riserva Speciale : Bitter, Rubino, Ambrato	12€
Xerès Tio Pepe	12€
Pommeau de Normandie AOC - Domaine Dupont	12€
Porto Sandman Ruby ou Sandman Blanc	13€
Muscat Beaumes de Venise, Lillet blanc	14€
Porto Rouge 10 ans	14€
Porto Rouge 20 ans	25€
Vermouth Antica Formula	18€

## VINS BLANCS

	75cl
■ Domaine Héritiers Louis Jadot - AOC Bouzeron	55€
■ Dom. Trapet - AOC Riesling "Riquewhir"	55€
■ Dom. Ogier - Viognier La Rosine - IGP Colline Rhodanienne	69€
■ Domaine Vacheron - AOC Sancerre	69€

## VINS ROUGES

	75cl
■ Dom. du clos des fées - AOC Côtes du Roussillon	55€
■ Baron Nathaniel - AOC Pauillac	67€
■ Dom Parusso - Langhe Nebbiolo (Italie)	75€
■ Domaine Chanson - AOC Marsannay	79€

## VIN ROSÉ

	75cl
■ Maur & More - Côtes de Provence AOP	55€

## ALCOOLS

4cl

### GIN

Beefeater	19€
Bombay original	19€
Gordon's	19€
Bombay Sapphire, Bombay East	20€
"Le Gin de Christian Drouin" Gin Français d'origine Normande	20€
"C'est Nous" Gin Français d'origine Normande	20€
Hendrick's, Tanqueray Ten	21€
Star of Bombay	23€

### TEQUILA

Sauza	19€
Don Julio	20€
Patron	22€

### CACHAÇA

Leblon	18€
Sagatiba	18€

### VODKA

Absolut	19€
Smirnoff Rouge	19€
Sobiéski Estate	19€
Belvédère	20€
Absolut Elyx	20€
Zubrowka	20€
Grey Goose	20€
Grey Goose "La poire, Cherry Noir, Le melon"	20€
Belvédère Lake Barzerek	20€
Belvédère Smogory Florest	20€
Grey Goose VX	29€



## ALCOOLS

4cl

### RHUM

Bacardi Carta Blanca	19€
Saint James blanc ou ambré	19€
Labat 59°	19€
Clément "Canne Bleue"	20€
Bacardi Carta Oro	20€
Bacardi Anejo Cuatro	20€
Havana Club 3 ans	20€
Pampero Oro	20€
Bacardi vieux 8 ans	22€
Havana Club 7 ans	22€
Diplomatico	25€
Angostura 1919	25€
Havana Club sélection	25€
J.Bailly 12 ans	25€
J.Bailly 2002	25€
Zacapa 23 ans	25€
Zacapa XO	25€
Bacardi Facundo Neo	25€
Pacto-Navio	25€
JM Vieux	25€
Bacardi Facundo Eximo 10 ans	27€
Havana Club 15 ans	29€
Clément Cuvée "Homère Clément"	32€

### NOS EAUX-DE-VIE GIVRÉES

<b>Le Calvados Autrement</b>	23€
Calvados Dupont original servi à -18° Accompagné de sa compotée de pommes et foie gras	
<b>Le Talisker Skye complètement givré</b>	23€
Whisky Talisker Skye servi à -18°c Accompagné de tendresses de saumon fumé écossais	
<b>Hennessy Paradis Givré</b> Accéder au Paradis complètement givré - servi à -18°c	100€

# ALCOOLS

## LIQUEURS

4cl

Get 27	17€
Get 31	17€
Italicus Bergamotto	17€
Baileys	17€
Drambuie	17€
Schrubb (liqueur créole)	17€
Crème de cassis Cartron	17€
Cidre de Glace Domaine Dupont	17€
Crème de Calvados	17€
Cherry Marnier	17€
Grand Marnier	17€
Cointreau	17€
Manzana Verde	17€
Malibu Coco	17€
Bénédictine	17€
Kahlua	17€
Limoncello	17€
Liqueur Saint Germain	17€
Mandarine Napoléon	17€
Mangalore	17€
Marie Brizard	17€
Marie Brizard Yuzu	17€
Menthe Pastille	17€
Southern Comfort	17€
Fernet Branca	17€
Amaretto	17€
Chartreuse VEP - Verte ou Jaune	24€

## CHAMPAGNES AOC

### À LA COUPE

	14cl
■ Veuve Clicquot Brut Carte jaune	24€
■ Moët et Chandon Brut Impérial	24€
■ Veuve Clicquot Rosé	28€
■ Moët et Chandon Ice Imperial "En piscine" Zeste de citron vert	25€
■ Veuve Clicquot Rich "En piscine" Au choix : zeste de Pamplemousse, rondelle de concombre, infusion de thé Earl Grey	25€
■ Dom Pérignon	45€

### ROSÉS

	75cl
■ Fouquet's rosé	110€
■ Moët et Chandon Impérial rosé	132€
■ Billecart Salmon rosé	132€
■ Laurent Perrier cuvée rosé	134€
■ Pommery brut rosé	134€
■ Piper Heidseick rosé sauvage	134€

### SUBLIME ALLIANCE

■ Dom Pérignon	70€
accompagnée de 10g de caviar & craquers de seigle	

# CHAMPAGNES AOC

150cl

37,5cl

75cl

## BRUTS

■ Fouquer's cuvée tradition		110€
■ Veuve Clicquot Carte Jaune	55€	110€
■ Moët et Chandon Brut Impérial	55€	110€
■ Barons de Rothschild Brut		110€
■ Pommery "Pop Earth"		110€
■ Billecart Salmon Brut réserve		110€
■ Laurent Perrier Brut		110€
■ Louis Roëderer Brut Premier		110€
■ Mumm Cordon Rouge Brut		110€
■ Vranken Brut		110€
■ De Castelnau Brut		110€
■ Piper Heidsieck		110€
■ Bollinger Spécial Cuvée		110€
■ Mercier Blanc de Noirs		110€
■ Lanson Black label		110€
■ "R" de Ruinart		110€
■ Veuve Clicquot Carte jaune Magnum	220€	

## "ON ICE"

■ Piper Heidsieck Piscine "On Ice"		75cl	132€
■ Veuve Clicquot Rich "On Ice"		132€	
■ Moët et Chandon Ice Imperial "On Ice"		132€	

## CAVE PRIVÉE VEUVE CLICQUOT

■ Veuve Clicquot Vintage		75cl	132€
■ Veuve Clicquot Vintage rosé		148€	
■ Veuve Clicquot "la Grande Dame"		270€	
■ Veuve Clicquot Vintage 1990		270€	
■ Veuve Clicquot Vintage 1980		420€	
■ Veuve Clicquot Rosé "la Grande Dame"		490€	

# CHAMPAGNES AOC

	150cl	37.5cl	75cl
<b>MILLÉSIMÉS &amp; CUVÉES PRESTIGE</b>			
■ Krug À deux		<b>122€</b>	-
■ Billecart Salmon Millésimé			<b>132€</b>
■ Laurent Perrier Millésimé			<b>132€</b>
■ Moët et Chandon Grand Vintage			<b>132€</b>
■ Mumm Grand Cordon			<b>132€</b>
■ Thiénot Millésimé			<b>132€</b>
■ Barons de Rothschild Blanc de Blancs			<b>187€</b>
■ Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque			<b>187€</b>
■ Lanson Extra Age			<b>187€</b>
■ Pommery Cuvée Louise			<b>187€</b>
■ Ruinart Blanc de Blanc			<b>187€</b>
■ Krug Rosé À deux		<b>230€</b>	-
■ Grand Siècle par Laurent Perrier			<b>240€</b>
■ Dom Pérignon Vintage			<b>240€</b>
■ Mumm Cuvée R. Lalou			<b>240€</b>
■ Pol Roger Cuvée Winston Churchill			<b>240€</b>
■ Krug Grande Cuvée			<b>245€</b>
■ Louis Rodéer Cuvée Cristal			<b>280€</b>
■ Comtes de Champagne Taittinger			<b>280€</b>
■ Piper Heidsieck Cuvée rare			<b>280€</b>
■ Krug Vintage 1995 / 1996			<b>405€</b>
■ Dom Pérignon Vintage Magnum	<b>470€</b>		
■ Krug Rosé			<b>480€</b>
■ Dom Pérignon Vintage Rosé			<b>490€</b>
■ Alexandra rosé par Laurent Perrier			<b>490€</b>
■ Krug "Clos du Mesnil" 1998			<b>2800€</b>
■ Krug "Clos d'Ambonnay" 1995			<b>4000€</b>

## TENDANCES

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF BARMAN  
MARC JEAN & SON ÉQUIPE

### COCKTAILS

#### NOS RECETTES REVISITÉES DU MOJITO & DE SPRITZ 18cl

**Le MojiDos " Avec la Participation de Laurent Gerra" 21€**

Le Mojito Normand, Calvados Dupont Original,  
Menthe fraîche, sucre, quartiers de citron vert, Schweppes Ginger Ale

**Le Ice Mojito 21€**

Version déstructurée  
Rhum Barcardi Carta Oro, sirop de citron jaune, jus de citron vert,  
Perrier, citron vert, menthe fraîche

**Red Mojito 21€**

Rhum infusé aux fleurs et fruits rouges

**Mojito Spritz 21€**

Apérol, menthe fraîche, sucre, citron vert, Prosecco

**San Marco 21€**

Martini Fiero, liqueur de Yuzu Marie Brizard, liqueur Saint germain,  
Jus de citron vert, Spumante Perla

**Only Spritz Colette "Le Prime Time de Bruce Toussaint" 21€**

Aperol, cidre cuvée Colette

#### TRILOGIE DE MALTS GOURMANDS 32€

**Royal Brackla 12 ans 2cl**  
Accompagné de jambon de Parme

**Craigellachie 17 ans 2cl**  
Accompagné de foie gras

**Talisker Skye 2cl**  
Accompagné de saumon fumé

## COCKTAILS

### NOUVELLES TENDANCES

<b>L'Andidote</b> 9cl	19€
Tequila Patron, jus de citron vert, sirop d'agave Sirop de gingembre, cynar, spray de Mezcal Vida	
<b>Rosemary</b> 12cl	20€
Calvados Boulard Grand Solage, Cynar, jus de citron jaune, Jus de pamplemousse, miel infusé au romain, romarin	
<b>Men of Wood</b> 9cl	21€
Rum Bacardi Facundo Neo, Cherry Peter Heering fumé au bois de pommier, Apérol, Cerises à l'eau de vie	
<b>Eximo Colada</b> 18cl	29€
Rum Bacardi Facundo Eximo, liqueur d'ananas Giffard, liqueur Italicus Bergamotto, jus de citron vert, Lait de coco, sirop de gingembre Monin, Sirop de cannelle Monin, blanc d'oeuf, champagne Veuve Clicquot	

### GREY GOOSE TIME

9cl

<b>Melon Mule... (all the time)</b>	21€
Vodka Grey Goose le melon, Jus de citron vert, et Ginger beer	
<b>Bloody Sunday... (before lunch)</b>	21€
Vodka Grey Goose, Porto ruby, jus de tomate, Jus de citron jaune, sauce Worcestershire, Tabasco, Cumin moulu, coriandre fraîche	
<b>Before Wedding...</b>	21€
Vodka Grey Goose, liqueur St-Germain, Elderflower Cordial, Jus de citron vert Blanc d'œuf, concombre frais	
<b>VX Espresso Martini... (after diner)</b>	21€
Vodka Grey Goose VX, Kahlua, sirop de sucre de canne, Bitter Truth coffee, café des Indes	

# COCKTAILS

## LONG DRINKS

18cl

### **Perla Pamp!**

**21€**

Quartiers de pamplemousse, crème de pamplemousse et Spumante Perla

### **Vin sur vingt**

**21€**

Vodka Grey Goose le melon, sirop de gingembre, concombre, Schweppes tonic, Menthe fraîche, jus de citron vert et vin blanc sec, sur glace (façon piscine)

### **Zombie**

**21€**

Rhum Clément "Canne Bleue", liqueur Schrub, Dés de pamplemousse, sirop de melon et Schweppes tonic

### **Somnambule**

**21€**

Calvados Huet, jus de citron vert, Martini bitter, Jus d'ananas, sirop de pomme verte et jus de cranberry

### **Blackour**

**21€**

Whiskey Jack Daniel's, menthe fraîche, crème de mûre et jus de cranberry

### **Sex on the beach**

**21€**

Vodka Grey Goose, liqueur de pêche, Sirop de fraise, jus de cranberry et de pamplemousse

### **Le Ti-Punch Long Drink**

**21€**

Rhum Clément "Canne Bleue", jus de citron vert, quartiers de citron vert, Agrémenté du sirop de votre choix : Melon, mangue, vanille, gingembre, fruits de la passion

### **Cosmo XXL**

**21€**

Vodka Grey Goose l'Orange, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

### **Américano by Martini**

**21€**

Martini bitter, Martini Rosso et Perrier

### **Jalisco**

**21€**

Tequila Patron, jus de citron vert, jus de framboise Alain Milliat, Liqueur St-Germain et Canada dry

### **Passion Normande**

**21€**

Calvados Château du Breuil, liqueur au Calvados, Jus d'ananas et sirop de Curaçao bleu

### **Lemon Frizz**

**21€**

Vodka Belvédère Cytrus, jus de citron vert, Limoncello, Gini et menthe fraîche

### **Maï-Taï (Cocktail TIKI)**

**21€**

Rhum Bacardi Anejo cuatro, Cointreau, jus d'ananas, jus de citron vert, Sirop d'orgeat et sirop de sucre de canne

### **Ti- Coco (Cocktail TIKI)**

**21€**

Rhum Bacardi Oakheart, Malibu, Midori, jus d'ananas

### **Tiki-Taï (Cocktail TIKI)**

**21€**

Rhum Bacardi Carta Oro, Soho, Caïpi Thaï, sirop de thé vert, Jus de litchi, jus de citron vert et jus de fruits exotiques



## COCKTAILS

### SHORT DRINKS

9cl

#### **Boulevard Français**

19€

Gin "C'est nous", liqueur Saint Germain et Lillet Blanc

#### **Bombay Deauville**

19€

Gin Bombay Sapphire, sirop de pomme verte,  
Jus de cranberry, fraise et citron vert frais, basilic et épices

#### **Peartini**

19€

Vodka Grey Goose la Poire, Amaretto, jus de citron et sirop de sucre de canne

#### **Esprit Calvados**

19€

Calvados, liqueur St-Germain, jus de citron vert et sirop de cannelle

#### **Oxygène**

19€

Vodka Belvédère Lake Bartezek, kiwi et concombre frais,  
Sirop de pomme verte et jus de pomme

#### **Signature**

19€

Rhum infusé aux fruits rouges, liqueur de Mangalore, jus de citron vert  
Jus de fruits de la passion "Alain Milliat", sirop fruit de la passion

#### **Monk Sour**

19€

Bénédictine, jus de citron, blanc d'œuf, Bitter orange et miel

#### **Mezcal-Negroni**

19€

Mezcal La Vida, Antica Formula, Campari

#### **Havana Cancha**

19€

Rhum Havana Club 7 ans, miel, jus de citron vert et Perrier

#### **Jet Set**

19€

Cachaça Leblon, Get 27, liqueur Saint Germain, jus d'ananas,  
Jus de citron vert et gingembre

#### **El Cubano**

19€

Rhum Bacardi Carta Blanca, jus de citron vert, sirop de sucre de canne,  
Ginger Cordial, menthe fraîche, Angostura Bitter et Champagne

#### **L'Aviation**

19€

Vodka Belvédère Smogory Forest, Marie Brizard poivre, liqueur de violette,  
Liqueur Luxardo et jus de citron jaune

#### **Carnaval**

19€

Cachaça Sagatiba, liqueur Mangalore, Noilly Prat,  
Bitter "maison" au piment, miel et jus de citron jaune

#### **Patron Margarita**

19€

Tequila Patron, Cointreau, sirop d'Agave et jus de citron vert

# COCKTAILS

## CHAMPAGNE

### Bella Ciao

Liqueur Italicus Bergamotto, Champagne "Piper Heidsieck Piscine"

### Piscine d'agrumes

Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes,  
Champagne "Piper Heidsieck Piscine"

### Best Seller

Vodka Belvédère, Soho Gloss,  
Jus de framboise « Alain Milliat », Champagne

### Baccarat

Cointreau, liqueur de fraise des bois, jus de pêche, Champagne

### Barbotage spécial

Grand Marnier, jus d'orange et de citron, grenadine, Champagne

### Grand Champagne cocktail

Grand-Marnier, sucre, Angostura Bitter, zestes d'orange

### Le Normandy

Calvados Dupont Original, Pommeau, Champagne

### Skyfall

Passoa, jus d'ananas, liqueur Saint Germain, Champagne

### Le Palais

Bénédictine, crème de framboises, Angostura Bitter, Champagne

### Mojito Royal

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre, menthe fraîche,  
Jus de citron vert, Champagne

### Planer'air

Vodka Grey Goose, Cointreau, sirop de melon, jus d'airelles  
Jus de citron vert, Champagne

### Clic & Co

Vodka Grey Goose, Passoa, jus de citron vert, liqueur de vanille,  
Jus de fruits exotiques servi avec un shot de Champagne Veuve Clicquot

18cl

24€

24€

24€

24€

24€

24€

24€

24€

24€

24€

24€

24€

## LE COUP DE CŒUR DU NORMANDY BARRIÈRE

### Un homme et une femme 24€

Eau de vie de framboise, crème de mûre, jus d'orange, Champagne

Cette composition exquise est un hommage au film « Un homme et une femme » réalisé par le cinéaste Claude LELOUCH en 1966 dans lequel le Normandy ainsi que les planches de Deauville sont à l'honneur

## COCKTAILS

### SANS ALCOOL

40cl

#### Tutty Frutty

Fraise et framboise "Alain Milliat", fruits exotiques

16€

#### Crap's

Ananas, pêche, banane, Bitter San Pellegrino

16€

#### Black Jack

Ananas, banane, litchi, sirop de fraise

16€

#### Casino Royal

Pêche, fruits exotiques, citron, limonade, sirop de cerise

16€

#### Carré d'As

Pomme, fruits exotiques, banane, sirop de fraise

16€

#### Chantaco

Fruits exotiques, ananas, pamplemousse, abricot, grenadine

16€

#### Dame de Cœur

Mangue, banane, citron, sirop de fraise

16€

#### Poker Face

Poire et fraise "Alain Milliat", banane

16€

#### Quinte Blanche

Pêche, pomme, Ginger Ale, sirop d'orgeat

16€

#### Quinte Flush

Orange pressée, ananas, sirop de fruits de la passion, sirop de framboise

16€

#### Virgin MojiDos

Menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, jus de pomme pétillant "Dupont"

16€

#### Flower Fizz

Elderflower Cordial, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier

16€

#### Junior Mule

Lemon grass & ginger Cordial, jus de citron vert, Ginger Beer

16€

### DETOX & HEALTHY BARRIÈRE COCKTAILS

40cl

#### Be-Detox

Concombre, citron, céleri, épinard et jus de pomme pétillant "Dupont"

16€

#### Sweet-Detox

Pomme, Cranberry, Thé vert et sirop d'agave

16€

## GRANDS ALCOOLS

2cl

4cl

### ARMAGNAC

Clés des Ducs VSOP	11€	20€
Marquis de Montesquiou VSOP	11€	20€
Darroze - Domaine de Bellair -1968	20€	36€

### EAUX-DE-VIE

Poire William's Cartron	11€	20€
Framboise Cartron	11€	20€
Kirsch Theo Preiss	11€	20€

### COGNAC

Hennessy Fine	11€	20€
Martell Cordon Rouge	11€	20€
Rémy Martin VSOP	11€	20€
Hennessy XO	15€	28€
Rémy Martin XO	15€	28€
Martell XO	15€	28€
Orard XO	15€	28€
Martell Cordon Bleu	15€	28€
Camus XO Borderies	15€	28€
Audry	27€	50€
Cohiba Extra	27€	50€
Hennessy Paradis	55€	100€
Cuvée Richard Hennessy	80€	150€
Hennessy Paradis Impérial	90€	170€
Grande Champagne Louis XIII Rémy Martin	150€	280€
L'or de Martell	160€	300€
Hennessy Ellipse	250€	480€

## GRANDS ALCOOLS

2cl

4cl

### CALVADOS

Huard 1992

13€

24€

### CALVADOS DOMFRONTAIS

Victor Gontier 2000

13€

24€

### CALVADOS PAYS D'AUGE

Dupont original

11€

20€

Boulard Grand Solage

11€

20€

Château du Breuil - Fine

11€

20€

Cœur de Lion VSOP

11€

20€

Lecompte 5 ans

11€

20€

Pierre Huet - Vieille Réserve

11€

20€

Château du Breuil - 15 ans

13€

24€

Château du Breuil - 14 ans Double Maturation

13€

24€

Château du Breuil - Réserve de Seigneurs

13€

24€

Dupont - plus de 15 ans

13€

24€

Dupont Islay Cask

13€

24€

Lecompte 12 ans Grand prix spirit Vinexpo 2007

13€

24€

Michel Bréavoine 20 ans

13€

24€

Pierre Huet 20 ans - Cordon argent

13€

24€

Père Jules 20 ans

13€

24€

Père Magloire XO

13€

24€

Roger Groult 12 ans

13€

24€

Lecompte 25 ans

14€

26€

Dupont - plus de 30 ans

15€

28€

Cœur de Lion 1973

15€

28€

Boulard XO - Auguste

17€

32€

Cœur de Lion 1963

21€

40€

Dupont - Millésime 1975

24€

46€

A.Camut Prestige

25€

48€

Roger Groult - Ancestrale

27€

50€

# LA TABLE DU BAR - SNACKING CHIC

## PLANCHES APÉRITIVES - DE 12H À 22H

Falafels sauce blanche	16€
Stricks de Mozzarella, sauce barbecue	16€
Foie gras de canard, chutney de figues	20€
Tarama à la truffe & craquers de seigle	20€
Jambon & chorizo "Pata Négra"	25€
Caviar Fouquer's (10g), blinis & crème fraîche	38€

## CLUBS & CROQUES - DE 12H À 18H

<b>B - Club Sandwich volaille au bacon</b> Tomate, œuf, sucrine, mayonnaise, volaille, bacon frit Pommes frites & salade verte	25€
<b>B - Club Sandwich au saumon</b> Tomate, œuf, sucrine, mayonnaise, saumon fumé Pommes frites & salade verte	25€
<b>B - Club Sandwich au thon</b> Tomate, œuf, sucrine, thon au naturel & mayonnaise Pommes frites & salade verte	25€
<b>B - Club Sandwich au homard</b> Tomate, œuf, sucrine, mayonnaise, homard poché Pommes frites & salade verte	35€
<b>B - Club Sandwich au boeuf Wagyu,</b> Tomate, œuf, sucrine, mayonnaise, boeuf Wagyu Pommes frites & salade verte	49€
<b>Croque-monsieur au Jambon &amp; Comté</b> Pommes frites & salade verte	21€
<b>Croque-monsieur à la Volaille &amp; Truffe</b> Pommes frites & salade verte	35€

# LA TABLE DU BAR - SNACKING CHIC

## SALADES & AUTRES - DE 12H À 18H

<b>Salade Caesar</b>	22€
Salade romaine, anchois, œuf poché, filet de poulet pané Parmesan, croûtons & sauce Caesar	
<b>Salade Niçoise</b>	22€
Sucrine, tomates, poivrons, haricots verts, Oeufs, pommes de terre, thon, anchois & olives	
<b>Tomates &amp; Burrata</b>	22€
Tomates d'antan à la fleur de sel, burrata & pistou	
<b>Pizza : Tomates, quatre fromages</b>	16€
Pommes frites & salade verte	
<b>Fish &amp; Chips</b>	22€
Blanc de cabillaud en tempura, sauce tartare, pommes frites & salade verte	
<b>Carpaccio de Bœuf, parmesan, câpres &amp; pesto de sauge</b>	20€
Pommes frites & salade verte	

## FROMAGES & DESSERTS - DE 12H À 18H

<b>Fromages Normands</b>	10€
Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel & camembert, Salade verte, confitures thé Earl Grey & tomate-piment d'Espelette	
<b>Tarte tatin, sablé, crème épaisse &amp; sauce au caramel</b>	10€
<b>Rocher choco au cœur crémeux</b>	10€
<b>Baba au Calvados &amp; crème chantilly</b>	12€
<b>Coupe de fraises</b>	12€
<b>Sélection de glaces et sorbets Geronimi</b> 2 boules	8€
Sorbets : fraise, framboise, citron, fruit de la passion, noix de coco Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache	
<b>Thé ou Café Gourmand</b>	12€
Macaron, canelé, sucette au chocolat, tarte au citron & chantilly vanillée	
<b>Assiette de scone, madeleine &amp; cookies</b>	9€
Les VENDREDI, SAMEDI & DIMANCHE de 15h à 18h	

Prix nets en euros TTC, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Boeuf : né, élevé et abattu en Australie

