



23 Juin 2024

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

- Gluten**
- Crustacés**
- Œufs**
- Poissons**
- Arachides**
- Soja**
- Lait**
- Fruits à coques**
- Céleri**
- Moutarde**
- Sésame**
- Sulfites**
- Lupin**
- Mollusques**

La Table du Bar - de 12h00 à 18h00




















Snacking à partager - de 12H à 22H

Caviar Petrossian (30gr), condiments et blinis										
Club Sandwich saumon										
Club Sandwich volaille										
Cœur de saumon fumé, crème épaisse et blinis										
Croque volaille à la truffe Volaille, Comté et truffe noire										
Frites fraîches, parmesan et truffe										
L'éclair Signature caramel au beurre salé & sucre pétillant										
L'instant gourmand du Bar Mille-feuille en paille d'or à tremper cookie double chocolat, perle Gianduja, tartelette framboise Cake citron, bonbons chocolat de notre chocolatier, entremet tout vanille										
La belle Burrata à partager										
La tasse trompe l'œil Praliné amande...										
Le finger chocolat noisette										
Le mille-feuille										
Les croquettes de Camembert										
Tarama de Cabillaud au Tartuffo & tuiles de pain										





























































Les entrées

La belle tranche de foie gras & compotée d'oignons										
La Burrata, tomates anciennes, pistache & basilic										
Le Bar en carpaccio & agrumes										
Les oeufs Mimosa & Mayonnaise										

Les salades

La tomate mozzarella Tomates de saison, mozzarella & pesto											
Le sandwich au thon Pain polaire, thon, œuf, tomate, salade & pommes frites											
Salade Caesar à la volaille croustillante Salade, tomates, anchois, œuf, parmesan, croûtons & sauce Caesar											
Salade d'été tomates, olives, nectarine, basilic et mozzarella											
Salade Grecque Tomates cerises, olives noires, concombre, feta & oignon rouge											
Salade niçoise, thon snacké Salade, tomates, anchois, thon, œuf & haricots vert											

Sur le pouce

B - Club Sandwich au homard Tomate, œuf, sucrine, mayonnaise, homard poché et pommes frites											
Burger "sans pain" Viande de bœuf, cheddar, tomate, oignon Galette de pomme de terre, frites fraîches & sauce BBQ											
Burger vegan Steak de quinoa épicé, avocat, tomate, oignon & frites de patates douces											
Burger Wagyu du Normandy Cheddar, tomate, oignon & Pommes frites											
Club Sandwich au saumon Tomate, œuf, cœur de romaine, mayonnaise moutardée, saumon fumé & pommes frites											
Club Sandwich volaille Tomate, œuf, romaine, mayonnaise moutardée, volaille & pommes frites											
Croque volaille à la truffe Volaille, Comté, truffe noire, romaine & pommes frites											
Croque-monsieur Jambon de paris, Comté & pommes frites											
Fish & Chips traditionnel Blanc de Merlan façon Fish & Chips, sauce tartare & pommes frites											
Lobster Roll Pain brioché, chair de homard, céleri, mayonnaise, moutarde à l'ancienne & frites fraîches											

La Table du Bar - Vegan










































Salade de betteraves Graines de courge & huile de sésame											
---	---	--	--	---	---	---	--	---	--	--	--

Les pâtes

Les coquillettes à la truffe & jambon d'York											
Linguine au homard											

Les Plats

Plats du marché & garnitures

Purée aérienne														
Frites fraîches														
Ratatouille														
Asperges rôties														
Riz Vénééré														
Pommes grenailles														
Tombée d'épinards														
Suggestion du jour														

Les Desserts

Fromages - de 12H à 18H

L'éclair Signature caramel au beurre salé & sucre pétillant										
L'instant gourmand du Bar Mille-feuille en paille d'or à tremper Tartelette framboise, perle Gianduja, crème brûlée Cookie double chocolat, cake citron, verrine fraise et pistache										
La coupe Fraisier Fraises Gariguettes, Chantilly Italienne à la pistache										
La tarte fine aux pommes Crème légère au Calvados, brunoise de pommes										
Le finger chocolat noisette Biscuit chocolat, ganache Gianduja, mousse chocolat et glace noisette										
Le mille-feuille Crème légère vanille Bourbon, caramel et fleur de sel										

Desserts - de 12H à 18H

Café macarons ou thé macarons Assortiment de 5 macarons maison aux goûts variés accompagné d'une boisson chaude (Café, décaféiné, café au lait, thé "Palais des thés" ou infusion)										
Délice pistache framboise										
Fine tarte aux pommes Gelée de Cidre, crème épaisse & sauce caramel										
Fromages Normands Pont l'Évêque, Livarot, Cœur de Neufchâtel & Camembert,										
L'éclair caramel & sucre pétillant										
La sélection de glaces & sorbets de Gérard Cabiron Sorbets : Pomme caramélisée, fraise, framboise, citron, fruit de la passion Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette, Rhum raisin										
Tarte au chocolat & noisette										

Vegan

Salade d'ananas et vanille										
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fromages

Les fromages de Normandie Pont l'Évêque, Livarot, Cœur de Neufchâtel & Camembert Pain grillé, beurre d'Isigny & chutney de fruits										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Coupes glacées & sélection de glaces et sorbets

Chocolat liégeois										
Façon Paris - Brest										
Fraise Melba										
Passion & framboise										
Vanille pécan										

Nos Vins au Verre - 15cl

Vins au verre

Côtes de Provence AOC M de Saint Maur - Cru classé										
Crozes-Hermitage AOP Le Millepertuis, Guyot										
La Sélection Barrière										
Pessac-Léognan AOC Château de Rouillac										
Saint-Estèphe AOC Héritage de Le Boscq , vignoble Dourthe										
Sancerre AOC Joseph Mellot - Les collinettes										

Before Wedding... Vodka Grey Goose, liqueur St-Germain, Elderflower Cordial, Jus de citron vert Blanc d'œuf, concombre frais																				
Bloody Sunday Vodka Grey Goose, Porto ruby, jus de tomate, Jus de citron jaune, sauce Worcestershire, Tabasco, Cumin moulu, coriandre fraîche																				
Boulevard Français Gin "C'est nous", liqueur Saint Germain et Lillet Blanc																				
Champagne cocktail Cognac Hennessy VS, Angostura bitter, zeste d'orange																				
Cocktail des fêtes Rhum Bacardi, Cointreau, Amaretto, Jus d'Ananas et Champagne																				
Cocktails Champagnes																				
Eximo Colada Rum Bacardi Facundo Eximo, liqueur d'ananas Giffard, crème de coco, Liqueur Italicus Bergamotto, sirop de gingembre et cannelle Monin, Jus de citron vert, blanc d'œuf, Champagne Veuve Clicquot																				
Ice Mojito Le Frozen déstructuré... Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sirop de citron jaune, jus de citron vert, Perrier, citron vert, menthe fraîche																				
L'élégante Paloma Téquila infusée au pamplemousse, jus de citron vert, sel Sirop Timur Monin et tonic au pamplemousse.																				
L'éphémère Gin Bombay Sapphire infusé au thé parfumé de fleurs de cerisiers du Japon, Liqueur Italicus Bergamotto, Ginger Cordial, jus de citron vert, blanc d'œuf, Chartreuse																				
La Catrina (Cocktail Halloween) Téquila Patron, ananas, passion, citron vert Sirop d'orgeat et liqueur d'ananas Caribbean Pineapple																				
Le Normandy Calvados Dupont Original, Pommeau, Champagne																				
Lovely A.B.C Aperol, l'ABC, Vermouth Royal & Tonic Pamplemousse																				
Mandarini Liqueur de mandarine, Jus de mandarine, spray mandarine/lavande & Champagne																				
Merlot Sour Jack Daniel's, citron jaune, sirop de Falernum, blanc d'œuf, vin rouge																				
Mojito Spritz Apérol, menthe fraîche, sucre, citron vert, Prosecco																				
Napoléon Sour Amaretto, Cognac, jus de citron vert, sirop de vanille, blanc d'œuf																				
NormandyCano "L'Américano façon Normande" Martini Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino, Cidre Cuvée Colette																				
Orizaba Téquila infusée à l'hibiscus, jus de citron vert, basilic, Nuage de mandarine et de lavande																				
Peartini Vodka Grey Goose "La Poire", Amaretto, jus de citron, sirop de sucre																				
Piscine d'agrumes Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes, Champagne																				
Planet'air Vodka Grey Goose, Cointreau, sirop de melon, jus de cranberry Jus de citron vert, Champagne																				
Purple Rain Vodka Grey Goose "Le Citron", Liqueur Italicus Bergamotto, Crème de Violette & jus de citron jaune																				
Rich on Ice Veuve Clicquot Rich avec au choix : Pamplemousse, citron vert ou concombre																				
Robusto Craigelachie 17 ans, Peter Heering, liqueur Mozart, Absinthe, bitter orange																				
Silence, moteur, action... Gin Hendricks, liqueur Italicus Bergamotto, jus de citron vert Ginger Cordial & sirop de mangue. Servi avec sa coupette de Champagne																				
Skyfall Passoa, jus d'ananas, liqueur Saint Germain, Champagne																				

Smoked-Negroni

Campari, Vermouth rouge "Antica Formula" et Mezcal La Vida

Te Quiero

Liqueur Chambord, Gin, jus de citron vert, Champagne

Un homme et une femme

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

Vieux Doré

Calvados Dupont Islay Cask, Bénédictine, Whisky Origin du Breuil & Lillet

Vin sur vingt

Vodka Grey Goose, sirop de melon, Ginger Cordial, concombre
Schweppes tonic, menthe fraîche, jus de citron vert et vin blanc sec

William Siss Calvados Roger Groult, Whisky Laphroaig, liqueur d'ananas,
Ginger Cordial, jus de Yuzu, blanc d'œuf



Sans alcool

Quinte Blanche Pêche, pomme, Ginger Ale, sirop d'orgeat



Alcools

Apéritifs

L'ABC (Apéritif à Base de Calvados et plantes & épices)

Martini : Bianco, Rosso, Rosato, Fiero, Dry

**Martini Riserva Speciale : Bitter,
Ambrato**

Muscata Beaumes de Venise, Lillet blanc

Porto Rouge 20 ans

Porto Rouge 10 ans

Porto Rouge ou Blanc

Sangue d'oro 2017 "Carole Bouquet" (vin doux naturel)

Vermouth Antica Formula

**Vermouth Royal La
Quintinye**

Xerès Tio Pepe

Whiskies

**Fleurs du
mal**

Martini FLOREALE <0.5% Alc, tonic hibiscus et parfum mandarine & lavande

Les plus belles années d'une vie

Gin basilic & yuzu, liqueur de fraise & mûre, citron, jus de pomme & tonic agrumes



Alcools

**Absolut Elyx, Belvédère, Zubrowka, Ketel
One**

Amaretto, Bailey's, Chartreuse verte, Bénédictine



Citadelle Gin Français

Clase Azul reposado

Del Professore

Facundo Neo Bacardi

Liqueur New groove








Patron "EL CIELO"

Plantation XO

Zacapa XO

Boissons Fraîches

Bières








Affligem Belge																				
Carlsberg Danoise																				
Desperados																				
Gallia "Indian pale Ale"																				
Grimbergen blonde Belge																				
Heineken 0.0 (sans alcool) Hollandaise																				
Leffe brune Belge																				

CIDRES & VINS EFFERVESCENTS

Prosecco Andrea Berro brut																					
Prosecco by Martini																					

Boissons Chaudes

Sélection de thés

L'instant "Tea Time" (hors boisson - de 14h00 à 18h00) Mille-feuille en paille à tremper, cake citron Tartelette framboise, perle Gianduja, entremet tout vanille Bonbons chocolat de notre chocolatier, cookie double chocolat																					
---	---	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Cafés

Café au lait																					
Café Latte Macchiato (nature, vanille ou caramel)																					
Cappuccino																					

Chocolats chauds

Chocolat																					
Chocolat Viennois																					