

## BOISSONS CHAUDES

Thé Barrière by "Pascal Hamour"	7.5€
Thés d'exception Barrière by "Pascal Hamour"	9-15€
Infusions Barrière by "Pascal Hamour"	7.5€
Cafés	6.5-10€
Chocolats chauds	9-10€

## BOISSONS FRAÎCHES

Sodas 20cl, 25cl, 33cl	8€
Jus et nectars de fruits 20cl Abricot, pomme, ananas, mangue, banane, Pêche, fruits exotiques, tomate, airelles, litchi	7€
Jus de fruits frais pressés 20cl Orange, citron, pamplemousse	9€
Jus et nectars de fruits "Alain Milliar" 33cl Fruit de la passion, Poire d'été Pêche blanche, Fraise, Framboise	14€
Eaux minérales 25cl, 33cl	6€

## BIÈRES

Bières françaises et étrangères 33cl	10€
--------------------------------------	-----

## CIDRES, VINS EFFERVESCENTS, SAKÉ

Cidre de Normandie 15cl, 75cl	9-39€
-------------------------------	-------

## LES VINS

Vins blancs 15cl, 75cl	13-75€
Vins Rouges 15cl, 75cl	16-75€
Vin Rosé 15cl, 75cl	11-55€
Vins Effervescents Italiens 15cl, 75cl	12-48€

## ALCOOLS

Apéritifs 7cl	12-25€
Ricard, Pastis, Henri Louis Pernod 4cl	12€
Gin 4cl	19-23€
Tequila 4cl	19-22€
Vodka 4cl	19-29€
Rhum 4cl	19-32€
Liqueurs 4cl	17-24€

LEBAR  
DU NORMANDY

## CHAMPAGNES AOC

À la coupe 14cl	24-70€
Rosés 75cl	110€
Bruts 75cl	110€
Bruts 37,5cl	55€
Cuvée Prestige 75cl	400€
Cave Privée Veuve Clicquot	400€

### SUBLIME ALLIANCE

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

## COCKTAILS

Long drinks 18cl	21€
Short drinks 9cl	19€
Cocktails Champagnes 18cl	24€
Cocktails sans alcool 18cl	16€

### 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

## GRANDS ALCOOLS

Armagnac 2cl, 4cl	11-36€
Eaux-de-vie 2cl, 4cl	11-20€
Cognac 2cl, 4cl	11-48€
Calvados 2cl, 4cl	11-50€



SCAN ME AND GET  
OUR MENUS  
IN YOUR LANGUAGE

## TENDANCES

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF BARMAN  
MARC JEAN & SON ÉQUIPE

<b>Nos recettes revisitées du Mojito &amp; de Spritz</b>	18cl
<b>Le Ice Mojito "Cocktail déstructuré version frozen"</b>	21€
Rhum Barcardi Carta Oro, sirop de citron jaune, jus de citron vert, Perrier, citron vert, menthe fraîche	
<b>Red Mojito</b> Rhum infusé aux fleurs et fruits rouges	21€
<b>Mojito Spritz</b> Apérol, menthe fraîche, sucre, citron vert, Prosecco	21€
<b>Le MojiDos "Avec la Participation de Laurent Gerra"</b>	21€
Le Mojito Normand, Calvados Dupont Original, Menthe fraîche, sucre, quartiers de citron vert, Schweppes Ginger Ale	
<b>San Marco</b>	21€
Martini Fiero, liqueur de Yuzu Marie Brizard, liqueur Saint-Germain, Jus de citron vert, Spumante Perla	
<b>Only Spritz Colette "Le Prime Time de Bruce Toussaint"</b>	21€
Apérol, cidre cuvée Colette	
<b>Nouvelles Tendances</b>	
<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	

## LE DÉJEUNER DE LA TABLE DU BAR

<b>Salade Caesar au poulet pané</b>	22€
Salade romaine, anchois, œuf poché, Parmesan, croûtons & sauce Caesar	
<b>Salade Caesar aux gambas,</b>	24€
Salade Romaine, anchois, œuf poché, Parmesan, croûtons et sauce caesar	
<b>Salade d'endives, magret fumé et bleu d'Auvergne AOP</b>	16€
Cerneaux de noix,	
<b>Club sandwiches, Croque-monsieur, Pizzas, Fish &amp; Chips</b>	25-42€
<b>Tartes, Thé ou Café Gourmand, Glaces et Sorbets</b>	9-12€
<b>Fromages Normands</b>	12€

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.