

BAR LE GREEN



THÉS

TEA TIME

Tea Time

De 15h00 à 18h00 le samedi
Profitez du cadre chaleureux et décontracté du bar le Green ;
Venez déguster nos crêpes servies chaudes !
de 15h00 à 18h00

Composez votre crêpes à votre convenance :









Crêpes 6.50€

Sucre en poudre, confiture, Nutella,
chantilly à la gousse de vanille Bourbon

EN VRAC

 Oolong Fanning de Chine	8€
 Sencha Yamato du Japon	8€
 Blanc du Vietnam	8€

EN SACHET

 Royal Ceylan bio	7€
 Earl Grey Intense bio	7€
 Darjeeling Imperial bio	7€
Breakfast Intense bio	7€
 Lapsang Souchong bio	7€
Vanille Formule Intense bio	7€
Rêve Oriental	7€
Rooibos Nature	7€
 Vert Sencha du Japon bio	7€
 Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin bio	7€
 Grand Thé Vert Darjeeling Menthe bio	7€
 Vert 4 Fruits Rouges bio	7€

CAFÉS

Café, Décaféiné	6€
Café au lait	6.50€
Capuccino à l'italienne	7.50€
Latte Macchiato	7.50€
Mokaccino	7.50€
Café Viennois	9.50€

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat	7€
Chocolat Viennois	9€

INFUSIONS

INFUSIONS BARRIÈRE BY "PASCAL HAMOUR"

 Camomille bio	7€
 Tilleul Officinal bio	7€
 Verveine, Verveine Menthe, Menthe poivrée bio	7€

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro	33cl	7€
Gini, Sprite, Oasis tropical	33cl	7€
Fuze Tea	20cl	7€
San Bitter	10cl	7€
Ginger ale, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum'	25cl	7€
Orangina, Red Bull	25cl	7€
Fever Tree Mediterranean	20cl	7€
Fever Tree Elderflower	20cl	7€

JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus de fruits	25cl	6€
Pomme		
Jus de fruits frais	20cl	7.50€
Citron, orange, pamplemousse		
Jus à base de jus concentré	25cl	6€
Tomate, orange, poire		
Nectars	25cl	6€
Ananas, abricot, banane, pamplemousse, pêche, multifruits, goyave		
Boissons aux fruits	25cl	6€
Fraise, mangue, cranberry		

EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl	4.50€
Evian, Vittel	50cl	4.50€
Evian, Vittel	100cl	7.50€
Badoit, San Pellegrino	50cl	4.50€
Badoit, San Pellegrino	100cl	7.50€
Chateldon	75cl	6.50€
Vittel	25cl	3€

CIDRES

Fermier AOC Pierre Huet
Poiré Bréavoine

	12cl	37,5cl	75cl
	5€	8€	14€
	5€		14€

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Heineken
Affligem

	25cl	50cl
	6€	9€
	8€	14€

BIÈRES FRANÇAISES

Kronenbourg 1664
Pelforth brune
Desperados

	33cl
	9€
	9€
	9€

BIÈRES ÉTRANGÈRES

Leffe blonde
Heineken
Sol
Méxiqne

	33cl
	9€
	9€
	9€

Heineken OO
Sans alcool

Mort subite Kriek cerise
33 cl

Mort subite Witte
33 cl

	8€
	11€
	11€

LES VINS

VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Petit Chablis AOC l'Eglantière, Chardonnay	10€	26€	38€
Riesling AOC 2014 Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling	10€		50€
Viognier, IGP Collines Rhodaniennes Domaine de Rosine, Stéphane Ogier, 2016	13€		64€
Bouzeron AOC 2015 Hériters Louis Jadot, Aligoté	9€		45€
Sauternes Kressman	11€		
Sancerre AOC Tradition, bio Domaine Vacheron, Sauvignon 2016	13€		64€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOC 2016 « Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault	8€		32€
---	-----------	--	------------

VINS ROUGES

Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" Clos des Fées, 2016, Syrah, Grenache, Carignan	9€		45€
Sancerre AOC Le Rabault, J.Mellot	12€	30€	52€
Marsannay AOC 2015 Domaine Chanson, Pinot noir	14€		74€
Langhe DOC 2016 Marco Parusso, Nebbiolo	13€		73€
Médoc Cru Bourgeois Château Parache d'Aux	11€	27€	53€

ALCOOLS

4cl

VODKA

Smirnoff Rouge Russie	12€
Wyborowa Pologne	12€
Eristoff Géorgie	12€
Absolut Suède	15€
Smirnoff Black Russie	15€
Kerel One Hollande	16€
Belvedere Pologne	16€
Grey Goose France	17€
Grey Goose Nature, citron, orange, poire. France	17€
Zubrowka Pologne	17€

TEQUILA

Sauza Blanco	15€
Don Julio Reposado	15€
Patron Reposado	17€

ABSINTHE

Absinthe Supérieure Pernod	10€
-----------------------------------	------------

GIN

Gordon's	12€
Gibson	12€
Tanqueray	14€
Bombay Sapphire	15€
Hendrick's	15€

CACHAÇA

Sagariba Brésil	14€
Leblon Brésil	15€

CHAMPAGNES AOC

À LA COUPE

	15cl	37,5cl	12cl
Fouquet's			16€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut			22€
Moët et Chandon brut rosé			25€

ALCOOLS

RHUM

	4cl
Havana Club 3 ans Cuba	12€
Bacardi Carta Blanca Puerto Rico	12€
Saint James blanc Martinique	12€
Dillon Carte Noire Martinique	15€
Clément Canne Bleue Martinique	15€
Saint James Ambré Martinique	15€
Bacardi 8 ans Puerto Rico	15€
Havana Club 7 ans Cuba	15€
Clément 10 ans Martinique	15€
Zacapa Guatemala	15€
Pacto Navio Cuba, vieilli en fût de Sauternes	16€
Havana Club 15 ans Cuba	17€
J.Bally 2002 Martinique	17€

CHAMPAGNES AOC

BRUTS

	15cl	37,5cl	75cl
Fouquer's Brut			75€
De Castelnau Brut			80€
Vranken brut Diamant			85€
Louis Roëderer Brut Premier			85€
Moët et Chandon Brut Impérial			90€
Ruinart Brut			90€
Laurent Perrier Brut			90€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut			95€
Bollinger Brut			100€
Barons de Rothschild brut			110€
Mumm Cordon Rouge Brut			130€

ROSÉS

Moët et Chandon brut rosé			120€
Laurent Perrier prestige			130€
Ruinart			140€
Billecart Salmon			140€
Barons de Rothschild			140€

CUVÉE PRESTIGE

Moët et Chandon brut millésimé			130€
Lanson Extra Age			140€
Barons de Rothschild Blanc de Blancs			150€
Grand Siècle par Laurent Perrier			380€
Dom Pérignon			380€
Cristal Roederer			420€

MAGNUMS

	15cl	37,5cl	150cl
Vranken brut Diamant			150€

COCKTAILS

À BASE D'APÉRITIFS

- Daenerys** 8cl 14€
Pommeau de Normandie, miel, liqueur de vanille, nectar de fraise, sorbet
pomme verte
- 1805 Colada** 16cl 15€
Absinthe Pernod, jus d'ananas,
Purée de noix de coco, sirop apple pie, Schweppes agrum'
- Pineau Colada by Serge Seveaux** 16cl 15€
Pineau des Charentes Marnier, jus d'ananas,
Purée de noix de coco, jus de citron vert, sirop de fraise
- Hawkmoon** 16cl 15€
Absinthe Pernod, menthe fraîche, jus de citron, crème de cassis, Perrier,
Menthe pastille

SHORT DRINKS

8cl

- Daiquiri** 14€
Rhum Havana Club 3 ans, jus de citron vert, sucre
- Dry Martini** 14€
Gin Bombay Sapphire, Noilly Prat, zeste de citron ou olive
- Margarita** 14€
Tequila Patron, Cointreau,
jus de citron vert, bord du verre givré au sel
- Bourbon old fashioned** 14€
Bourbon Maker's Mark, sucre imbibé d'Angostura bitter,
Tranches d'agrumes, cerise à l'eau de vie
- Black Russian** 14€
Vodka Smirnoff, Kahlua
- God Father** 14€
Scotch Whisky Famous Grouse, Amaretto
- Manhattan** 14€
Rye Whiskey, Angostura bitter, Martini Rosso
- Whisky sour** 14€
Whisky au choix : (bourbon, scotch, canadien),
jus de citron, sucre

COCKTAILS

COCKTAILS CHAMPAGNES

15cl

Bellini

Jus de pêche, Champagne

19€

Rossini

Coulis de fraise, Champagne

19€

Toi et Moi

Liqueur de pêche, jus de citron vert, sirop de coco, Champagne

22€

Royal Highball

Jus de fraise, Cognac, Champagne

22€

Champagne Cocktail

Cognac, sucre, Angostura bitter, Champagne

22€

Espearanza

Apérol, perrier, poiré

15€

LONG DRINKS

16cl

Gin fizz

Gin Gordon's, jus de citron, sucre, perrier

15€

Américano

Campari, Martini Rosso et Perrier

15€

Pina Colada

Rhum Bacardi, jus d'ananas, purée de noix de coco

15€

Horse neck

Cognac Hennessy Pure White, angostura bitter, ginger ale

15€

Singapour sling

Gin, Cherry brandy, Cointreau, Bénédictine,
Sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de citron, Angostura bitter, soda

15€

Maï Tai

Rhum blanc, Rhum brun,
Grand Marnier, sirop d'orgeat, jus de citron vert

15€

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, assaisonnements

15€

Planteur's punch

Rhum agricole blanc, jus d'orange, jus de citron vert,
Angostura bitter, Rhum brun, cerise à l'eau de vie

15€

COCKTAILS

LA VODKA

- Un "pear" finent** 8cl **14€**
vodka Grey Goose la Poire, jus de cranberry et sirop de cannelle
- Black Belgium** 8cl **14€**
Vodka Wyborowa, menthe pastille, kahlua, sirop de speculoos
- Grand Cosmo** 16cl **15€**
Vodka Grey Goose, Grand Marnier, jus de cranberry, citron vert
- Moscow mule** 16cl **15€**
Vodka Smirnoff rouge, citron vert, ginger ale, gingembre frais
- Sex on the beach** 16cl **15€**
Vodka Wyborowa, liqueur de pêche,
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine
- Touch of Malice** 16cl **15€**
Vodka Ketel One, Bénédictine; liqueur de pêche, jus de pomme, sirop fleur de sureau, Schweppes agrum'
- Gjallahorn** 16cl **15€**
Vodka Belvedere, Bailey's, jus d'ananas, sirop de fraise bonbon

LE GIN

- Breakfast Martini** 8cl **14€**
Gin Bombay Sapphire, confiture d'orange, Cointreau, jus de citron vert
- Monte Carlo** 8cl **14€**
Gin Bombay Sapphire, miel, jus de citron vert, sirop de rose
- Pink Floyd** 16cl **15€**
Gin Bombay Sapphire, jus de pamplemousse, sucre,
Jus de citron vert, sirop de bubble gum, Schweppes Tonic
- Hendrick's Cucumber** 16cl **15€**
Gin Hendrick's, concombre frais,
Sirop de sucre, Schweppes tonic
- Violer Hill** 16cl **15€**
Gin Bombay Sapphire, jus de pamplemousse,
Sirop de violette, schweppes tonic
- Alpha Lupi** 16cl **15€**
Gin Gordon's, jus d'orange, Ginger ale, sirop de speculoos, jus de pêche, old fashioned bitter

COCKTAILS

LA TEQUILA

- Marador (frozen)** 8cl **14€**
Téquila Don Julio, jus de citron vert, liqueur de poire William, sirop forêt noire
- Eyasluna** 8cl **14€**
Téquila Sauza, jus de citron vert, coulis de fraise, Grand Marnier, sirop chocolate cookie
- Playa del Carmen** 16cl **15€**
Tequila Sauza, jus d'orange,
Jus de cranberry, crème de pêche
- El Diablo** 16cl **15€**
Tequila Sauza, citron vert, crème de cassis, ginger ale
- Ice-Breaker** 16cl **15€**
Téquila, Cointreau, sirop de grenadine, jus de pamplemousse
- Nova Forest** 16cl **15€**
Téquila Parron, Cointreau, jus de cranberry, sirop forêt noire

LE WHISKY

- Crumble** 8cl **14€**
Bourbon Maker's Mark, sirop d'apple pie, jus de pomme
- Ardbeg Julep** 8cl **14€**
Whisky Ardbeg Ten, sucre, menthe,
Citron vert, Angostura bitter
- Coeur Joyeux** 8cl **14€**
Bourbon Bulleit, Grand Marnier, Martini extra dry, sirop de grenadine, bitter
Peychaud
- Bushmilk** 16cl **15€**
Irish Whiskey Bushmills, Amaretto, Kahlua, lait
- Mapple Ginger** 16cl **15€**
Canadian club, sirop d'érable, ginger ale, gingembre frais
- Jack Mule** 16cl **15€**
Jack Daniel's, citron vert, gingembre frais, ginger ale
- Eclipse** 16cl **15€**
Bourbon Wild Turkey, purée de framboise, crème de framboise, jus de citron
vert, jus de cranberry
- Nashville Iced Tea** 16cl **15€**
Bourbon Bulleit, sirop de pêche, jus de fruits exotiques, Cointreau, Coca-cola

COCKTAILS

LE RHUM

Ti'Punch A.O.C. Martinique 8cl	14€
Rhum Dillon carte noire, sirop de sucre, citron vert	
Oshun 8cl	14€
Havana club 7 ans, purée de mangue, Soho gloss	
Dracarys (flambé) 6cl	14€
Rhum Dillon, Menthe pastille, Kahlua	
Havana Flowers 16cl	15€
Havana Club 3 ans, crème de fraise des bois, Confiture de fraise, jus de cranberry	
Aurore Boréale 16cl	15€
Saint-James blanc, jus de citron vert, jus d'ananas, jus d'orange, jus de fraise	
Petit Carayou 16cl	15€
Rhum Dillon carte noire, Bénédictine, sirop spicy Monin, Jus d'ananas, Schweppes agrum'	

LES MOJITOS

20cl

Mojito Grand Marnier	15€
Grand Marnier, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
Mojito Original	17€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
Hemingway Mojito	17€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, Jus de citron vert, Bitter Peychaud, glace pilée	
Baba Mojito	17€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, basilic, jus de citron vert, sucre, soda	
Mojito Fruits Rouges	17€
Havana Club 3 ans, coulis fruits rouges, menthe fraîche, jus de citron vert, soda	
Mojito Especial	19€
Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
Mojito Superior	19€
Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
Bullito	19€
Cœur de Cognac, orange et menthe fraîche, Angostura à l'orange, Red Bull, sucre	
Mojito Royal	21€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, Sucre, jus de citron vert, soda, Champagne	

COCKTAILS

LE CALVADOS

Calvados old fashioned 8cl	14€
Calvados Lecompte 12 ans, sucre imbibé d'Angostura bitter, Citron, orange, cerise à l'eau de vie	
Apple Sazerac 8cl	14€
Calvados Pierre Huet cordon or, liqueur Chambord, Sirop de Forêt Noire, verre rincé à l'absinthe, zeste de citron	
Big Apple (by Jean Paul Thomine) 8cl	14€
Calvados Père Magloire VSOP, liqueur de pêche, Noilly Prat	
Hawaii 1-4 8cl	14€
Calvados Coquerel VSOP, jus d'ananas, marasquin, jus de citron vert, sucre	
White Normand 8cl	14€
Calvados Huard HA, Kahlua, crème liquide	
Calvados Sour	14€
Calvados Château du Breuil 8 ans d'âge, jus de citron vert, sucre	
Foxy Moody 8cl	14€
Calvados Coquerel VSOP, sirop de noix de macadamia, Grand Marnier cordon rouge, coulis de fraise	
I love you 8cl	14€
Calvados Père Magloire VSOP, sirop de rose, Soho litchi, Jus de cranberry, purée de framboise, Boston bitter	
Sweet Normandy 8cl	14€
Calvados Lecompte 5 ans d'âge, confiture de lait, liqueur de caramel	
Eau de vie en rose 16cl	15€
Calvados Huard HA, gingembre frais, Sirop de rose, nectar de fraise, jus de cranberry	
Calvados Tonic 16cl	15€
Calvados Appreval blanche, schweppes tonic, tranche de pomme	
Normandy Mule 16cl	15€
Calvados Coquerel VSOP, citron vert, gingembre frais, ginger ale	
Normandy Spice Girl 16cl	15€
Calvados Coquerel VSOP, Bénédictine, Sirop spicy, jus de cranberry, Schweppes agrum'	
The Last Word 16cl	15€
Calvados Coquerel VSOP, Gin Gordon's, Absinthe Pernod, sirop de grenadine, Schweppes agrum'	

APÉRITIFS

	6cl
Campari	10€
Ricard, Pastis	10€
Suze	10€
Pineau blanc	10€
Absinthe Pernod, Pernod	10€
Lillet blanc, Lillet rouge	10€
Martini rouge, blanc, rosé, Dry	10€
Muscat Beaumes de Venise	10€
Noilly Prat	10€
Pimm's	10€
Pommeau de Normandie AOC Château du Breuil	10€
Porto Rouge	10€
Porto Blanc	10€
Xerès Tio Pepe très sec	10€

KIRS

	12cl
Vin blanc, vin rosé	10€
Vin rouge, Normand	10€
Royal, Impérial	18€
Cassis, Framboise, Mûre, Pêche	

COCKTAILS

SANS ALCOOL

30cl

Virgin Mojito

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, limonade

13€

Fairy Tale

Jus de fraise, framboises, citron vert, limonade

13€

Naruto

Jus d'orange, nectar de banane,
Jus de fruits exotiques, sirop de fraise

13€

Little pirate

Jus de goyave, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de rhum

13€

Virgin Colada

Jus d'ananas, sirop de noix de coco

13€

Barbatruc

Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de barbe à papa

13€

Tom Sawyer

Purée de mangue, sirop de pomme verte,
Jus d'ananas, jus de cranberry, limonade

13€

Jack Sparrow

Jus d'ananas, jus de fraise, purée de noix de coco

13€

Smoothie golf

Miel, lait, jus d'ananas, jus de babane, jus de fraise

13€

I Am Groot

Jus de mangue, jus de banane, jus d'orange, sirop apple pie

13€

Starlord

Jus de goyave, jus d'ananas, jus de fruits exotiques, sirop tarte au citron

13€

Guillaume Tell

Jus de pomme, menthe fraîche,
Sirop de sucre de canne, ginger ale

13€

DETOX

Getafix 20 cl

Cocktail detox

Thé vert à la menthe, jus de carotte, miel, compote de pommes.

15€

Feeling Green 20cl

Cocktail détox

Menthe fraîche, concombre, citron vert, thé vert, miel.

15€

CAFÉ NORMAND 15€

1 café ou 1 thé ou 1 chocolat + 2 sucettes chocolat blanc
+ 1 Calvados Lecompte 12 ans (2cl)

GRANDS ALCOOLS

COGNAC

	4cl
Hennessy Fine	15€
Hennessy XO	32€
Hennessy Paradis	80€
Otard VSOP	15€
Rémy Martin VSOP	15€
Rémy Martin XO	35€
Martell XO	35€
Martell Cohiba	55€
Louis Royer XO	35 €
Courvoisier XO	35 €

ARMAGNAC

Jeanneau 5 ans	15€
Sempé Milady 1995	25€

EAUX-DE-VIE BLANCHES

Mirabelle, Framboise, Poire William	14€
-------------------------------------	-----

LIQUEURS

Liqueurs de fruits	11€
Cacao blanc, cacao brun, mûre, banane, calvados, Noisette, caramel, vanille, poire williams, abricot, Pêche, manzana, cassis, framboise, fraise des bois, mûroise	
Liqueurs classiques	13€
Pommelle Lecompte, Cherry Peter, Heering, Soho, Fernet Branca, Galiano, Malibu, Curaçao bleu, Curaçao orange, Chambord, Soho Gloss, Menthe Pastille, Mangalore, Grand Marnier, Baileys, Kahlua, Mandarine Impériale, Drambuie, Marie Brizard, Get 27, Get 31, Bénédictine, Cointreau, Amaretto, Southern Comfort	
Grand Marnier, Cuvée du centenaire	17€
Grand Marnier, Cuvée du cent-cinquanteaire	26€

CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL, LE BREUIL EN AUGÉ

	4cl
Château du Breuil 8 ans	14€
Château du Breuil Réserve de la Châtelaine 8 ans	14€
Château du Breuil 12 ans	15€
Château du Breuil 15 ans	18€
Château du Breuil Chocolate blend	18€
Château du Breuil XO Réserve de Seigneurs	22€

BOULARD COQUAINVILLIERS

Boulard Hors d'âge 12 ans	15€
Boulard Millésime 1981	28€
Boulard XO Auguste	60€

LECOMPTE, NOTRE DAME DE COURSON

Lecompte 5 ans	13€
Lecompte 12 ans Grand prix spirit Vinexpo 2007	15€
Lecompte 18 ans	24€
Lecompte 25 ans	30€
Lecompte 1988	48€
Lecompte "Le Secret" Assemblage de très vieux Calvados allant jusqu'à 1923.	160€

ROGER GROULT, SAINT CYR DU RONCERAY

Roger Groult 15 ans	18€
Roger Groult Vénérable	20€
Roger Groult Ancestrale	60€

ORNE

Huard Hors d'âge	14€
Huard 1999	16€
Huard 1991	19€
Huard 1992	19€
Huard 1998 Vieilli en barrique whisky	21€
Comte Louis de Lauriston 1993	24€
Lemorton Domfrontais 1969	32€

CALVADOS

CAMUT, LA LANDE SAINT LÉGER

	4cl
A.Camut Reserve d'Adrien 30-40 ans	33 €
A.Camut Prestige 40-50 ans	65€
A.Camut Rareté + de 60 ans	80€

PÈRE MAGLOIRE, PONT L'ÉVÊQUE

Père Magloire VSOP	13€
Père Magloire XO	17€
Père Magloire 35 ans	80€

APREVAL, PENNEDEPIE

Apreval Blanche	13€
Apreval Grande Réserve	15€
Apreval 1980	25€
Apreval Brut de fût	33€

PÈRE JULES, SAINT DÉsir DE LISIEUX

Père Jules 20 ans	19€
-------------------	-----

CHRISTIAN DROUIN, COUDRAY RABUT

Cœur de Lion 1986	25€
Cœur de Lion 1988	30€
Cœur de Lion 1973	33€

PIERRE HUET, CAMBREMER

Pierre Huet 8 ans	13€
Pierre Huet Cordon or	26€

DUPONT, VICTOT-PONTFOL

Dupont 15 ans	18€
Dupont 30 ans	24€

COQUEREL, ST HILAIRE DU HARCOUËT

Coquerel VSOP Médaille d'or 2015	13€
Coquerel 1971	45€

WHISKIES

BLENDED SCOTCH

4cl

Ballantine's	13€
J&B Rare	13€
Famouse Grouse	13€
Johnnie Walker Red Label	13€

SINGLE MALT

Knockando	17€
Glenmorangie 10 ans	17€
Aberlour 10 ans	17€
Glengoyne 10 ans	17€
Glenfiddich 12 ans	17€
Bruichladdich Laddie Classic	21€
Aberfeldy 12 ans	18€
Glenmorangie "Finition" Sherry, Madère ou Porto	18€
Cardhu 12 ans	17€

SINGLE OLD MALT

Dalwhinnie 15 ans	21€
Glenkinchie 10 ans	21€
Cragganmore 12 ans	21€
Aberlour 15 ans	21€
Glenfiddich 15 ans	21€
Aberlour A'Bunadh	21€
Glenmorangie Nectar d'Or	21€
Glenmorangie 18 ans	25€
Glenfiddich 18 ans	25€
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva	28€

JAPONAIS

Nikka Blend	21€
-------------	-----

WHISKIES

BLENDED SCOTCH DELUXE

	4cl
Chivas Regal 12 ans	16€
Johnnie Walker Black Label	16€
Johnnie Walker 12 ans	16€
Dewar's 12 ans	16€
Johnnie Walker 15 ans	17€
Royal Salute 21 ans	25€
Johnnie Walker Blue Label	25€

RYE

Canadian Club	15€
---------------	-----

IRISH

Bushmills Original	13€
Jameson	15€
Black Bush	15€
Paddy	15€
Bushmills Malt 10 ans	15€
Midleton	25€

KENTUCKY BOURBON

Bulleit	15€
Jim Beam Black	16€
Maker's Mark	16€
Wild Turkey	16€

TENNESSEE

Jack Daniel's	16€
---------------	-----

PEATED

Oban 14 ans 15 ppm	21€
Talisker 22 ppm	21€
Bowmore 12 ans 25 ppm	17€
Bowmore 15 ans 25 ppm	21€
Lagavulin 16 ans 40 ppm	21€
Laphroaig 10 ans 40 ppm	17€
Ardbeg ten 50 ppm	18€

LES ENTRÉES

Potage de légumes de saison Seasonal vegetable soup	12€
Assiette de saumon fumé, billes de citron, crème épaisse Smoked salmon platter, lemon pearls and sour cream	16€
Salade de tomate mozzarella et basilic Tomato and mozzarella salad with basil	16€
Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, chutney Duck foie gras terrine, chutney	18€

LES PLATS

Salade césar au poulet Chicken Caesar salad	16€
Salade niçoise Niçoise-style salad	19€
Entrecôte grillée, pommes frites, sauce poivre Grilled sirloin steak, french fries, pepper sauce	25€
Lasagne végétarienne aux légumes confits, salade verte Vegetarian lasagna with sun-dried vegetables, green salad	19€
Penne à la bolognaise ou napolitaine Penne pasta bolognese sauce or napolitan sauce	14€
Pavé de saumon grillé, tagliatelles aux épinards Grilled salmon filet, tagliatelle with spinach	25€

LES MUSTS

Club Barrière poulet ou saumon fumé, frites, salade verte Club sandwich with chicken or smoked salmon, fries and salad	24€
Cheese Burger de bœuf, pain feuilleté et frites Cheese beef burger, puff bread, french fries	25€
Croque-Monsieur, frites et salade verte Croque-Monsieur sandwich, french fries and green salad	19€
Omelette au choix : jambon, fromage, fines herbes Omelet of your choice : ham, cheese, herbs	16€

LES TAPAS

Rillettes de thon, blinis et toasts Tuna fish rillettes, blinis and toasts	8€
Guacamole, tortillas chips Guacamole, tortillas crisps	7€
Saumon fumé, blinis et crème fraîche Smoked salmon, blinis and cream	14€
Foie gras, chutney et toasts Duck foie gras, chutney and toasts	15€

Les Desserts

FROMAGES

Assiette de fromages normands, salade verte Selection of cheeses from Normandy, green salad	12€
---	-----

LES DESSERTS

Salade de fruits Fresh fruit salad	8€
Yaourt nature ou aux fruits plain or fruit yogurt	5€
Glace ou sorbets 2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, citron, fraise, pomme Ice cream or sorbet, your choice of 2 flavors : Vanilla, chocolate, pistachio, lemon, strawberry, apple	7€
Dessert du jour Dessert of the day	8€
Tarte Normande aux pommes et glace vanille Normandy style apple tart, vanilla ice cream	9€
Café Gourmand (4 pièces) Gourmet coffee (4 pieces)	9€
Le trio de chocolats, coulis chocolat Trilogy chocolate delight, chocolate sauce	9€
	
Cocktail Tarte Normande Liquid dessert 16cl Calvados Coquerel VSOP, sirop apple pie, sirop de caramel, crème liquide, jus de pommes, nectar de poire	15€
Cocktail Fraisier Liquid dessert 16cl Rhum St James blanc, coulis de fraises, fraises fraîches, liqueur de vanille, lait.	15€

LE LASSAY

Dès 7h00, nous vous proposons pour le petit déjeuner
Notre buffet américain avec une sélection de produits bio
Servi jusqu'à 10h30.

À partir de 19h30, dans le charme d'un endroit feutré,
notre Chef vous propose une carte élégante et de saison.
Menu à partir de 48€. Terrasse en été.

ROOM SERVICE

Dans le confort de votre chambre, vous pourrez apprécier
Un choix de plats servis pour le déjeuner comme pour le dîner.

LA TABLE DU BAR

Pour le déjeuner comme pour le dîner, un snacking chic servi
En terrasse ou dans l'atmosphère cosy du bar, une cuisine éclectique
Aux inspirations multiples.

Du dimanche au vendredi, de 12h00 à 14h30, puis de 19h00 à 22h30
Le samedi de 12h00 à 18h00, puis de 19h00 à 22h30

LE CLUB HOUSE

De 12h00 à 16h00, en bordure des greens,
Profitez d'un moment de détente autour de plats classiques.
Terrasse de mars à octobre.

LE POOL LOUNGE

Dès que le temps le permet, notre chef barman vous propose sa sélection
De cocktails rafraîchissants à déguster sur la terrasse de la piscine.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Nos whiskies et alcools peuvent être accompagnés d'un jus de fruit ou d'un soda 3€
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
Prix nets en euros TTC, service compris.