

# 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	7,5€
Thé Darjeeling Impérial bio	Léger et aromatique	7,5€
Earl Grey intense bio	Notes de Bergamote naturelle	7,5€
Lapsang Souchong bio	Thé fumé	7,5€
Thé Rêve d'Orient	Notes épicées, sucrées et tonifiantes	7,5€
Thé à la Vanille intense bio		7,5€

### THÉS VERTS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

Thé Vert Sencha du Japon bio	Notes végétales et marines	7,5€
Le Grand Thé Vert Darjeeling à la Menthe poivrée bio		7,5€
Le Grand Thé Vert Darjeeling au Jasmin bio		7,5€
Le Grand Thé Vert Darjeeling aux quatre Fruits Rouges bio		7,5€

### THÉ PREMIUM SERVI À LA FRANÇAISE

Thé noir Oolong Tikuan Yin du Vietnam bio		11€
Thé vert Sencha Yamato du Japon bio		9€
Thé Blanc de Chine bio		15€

## INFUSIONS

### INFUSIONS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

La Camomille bio		7,5€
La Menthe poivrée bio		7,5€
Le Verveine-Menthe Officinal bio		7,5€
La Verveine Officinale bio		7,5€
Le Tilleul Officinal bio		7,5€

## CAFÉS "NESPRESSO"

Expresso, décaféiné	6,5€
Double café	9€
Café au lait	7,5€
Cappuccino	9€
Café Viennois	10€
Latte Macchiato	9€

## SÉLECTION DE CAFÉS RARES

<b>Indes</b>	7€
Une boisson au corps sauvage et aromatique.	
<b>Brésil</b>	7€
Le meilleur cru du Brésil, puissant et long en bouche. Un expresso de connaisseur.	
<b>Guatemala</b>	7€
Un cru des hauts plateaux. Corps léger et rond. Ce café flatteur au palais, avec un arôme fin et fruité	

## CHOCOLATS CHAUDS BARRIÈRE

Le traditionnel Viennois Valrhona	10€
Le traditionnel chocolat chaud Valrhona	9€

## VIENNOISERIES

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

Prix nets en euros TTC, service compris.

## SODAS

<b>Coca-Cola, Light, Zéro</b> 33cl	8€
<b>Fuzetea</b> 20cl	8€
<b>Schweppes Tonic, Schweppes Agrum'</b> 25cl	8€
<b>Red Bull, Gini, Orangina</b> 25cl	8€
<b>Sprite, Oasis Tropical, Limonade</b> 33cl	8€

## JUS & NECTARS DE FRUITS

<b>Jus de pomme pétillant - Domaine Dupont</b> 33cl	10€
<b>Jus et nectars de fruits Alain Milliat</b> 33cl	14€
Nectar de Pêche de vignes (Pêche des Coreaux du Lyonnais)	
Nectar de Poire d'été (Poire Williams des Coreaux 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 d'ananas ( Panama et Costa Rica )	
<b>Jus de fruits frais</b> 25cl	9€
Orange, Citron, Pamplemousse	
<b>Jus de fruits</b> 25cl	7€
Orange, Pomme, Tomate Nature	
<b>Nectars de Fruits</b> 25cl	7€
Exotique, Abricot, Banane, Goyave, Litchi, Ananas, Cranberry, Pamplemousse, Pêche	
<b>Nos jus "Kookabara" - Détox</b> 25cl	8€
Betterave, concombre, citron-menthe	

## EAUX MINÉRALES

<b>Vittel</b> 25cl	6€
<b>Perrier, Badoit, Vichy St Yorre</b> 33cl	6€

## BIÈRES

### BIÈRES FRANÇAISES

	33cl
<b>Kronenbourg 1664</b>	<b>10€</b>
<b>Desperados</b>	<b>10€</b>
<b>Bière de l'abbaye St-Wandrille 50cl</b>	<b>15€</b>

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

	33cl
<b>Carlsberg</b>	<b>10€</b>
Danemark	
<b>Heineken</b>	<b>10€</b>
Pays Bas	
<b>Heineken 0°</b>	<b>10€</b>
bière sans alcool	
<b>Leffe</b>	<b>10€</b>
Belgique	
<b>Affligem 30cl</b>	<b>10€</b>
Belgique	
<b>Duvel</b>	<b>10€</b>
Belgique	
<b>Grimbergen</b>	<b>10€</b>
Bière blonde	
<b>Grimbergen blanche</b>	<b>10€</b>
Belgique	

## CIDRES

	15cl	75cl
<b>Cuvée Réserve Domaine Dupont</b>	<b>9€</b>	<b>36€</b>
passé 6 mois en fût de Calvados		
<b>Cuvée Colette Domaine Dupont</b>	<b>10€</b>	<b>39€</b>
élaboré selon la "méthode traditionnelle Champenoise"		

Prix nets en euros TTC, service compris.

## APÉRITIFS

	7cl
<b>Campari, Suze, Pernod</b>	<b>12€</b>
<b>Ricard, Pastis 51</b> 4cl	<b>12€</b>
<b>Pommeau de Normandie</b>	<b>12€</b>
<b>Pineau Marnier</b>	<b>12€</b>
<b>Martini</b> Rosato, Rosso, Bianco, Rubino, Ambrato, Fiero	<b>12€</b>
<b>Tio Pepe (Xères)</b>	<b>12€</b>

## VINS DE PORTO

	7cl
<b>Sandeman</b> Ruby	<b>13€</b>
<b>Sandeman</b> Blanc	<b>13€</b>
<b>Graham's</b> 10 ans	<b>13€</b>

## ALCOOLS DU MONDE

### TEQUILA

	4cl
<b>Sauza</b>	<b>19€</b>
<b>Donjulio Reposado</b>	<b>20€</b>
<b>Patron</b>	<b>20€</b>

### CACHAÇA

	4cl
<b>Sagatiba</b>	<b>19€</b>
<b>Leblon</b>	<b>19€</b>

### GIN

	4cl
<b>Gordon's</b> London Dry Gin	<b>19€</b>
<b>Gibson's</b> London Dry Gin	<b>19€</b>
<b>Tanqueray</b> London Dry Gin	<b>19€</b>

### GIN DE LUXE

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

## LES ALCOOLS DU MONDE

### RHUM CUBAIN

	4cl	
Havana Club 3 ans	19€	
Havana Club 7 ans	22€	
Havana Club Selección de maestros	28€	
Havana Club 15 ans	28€	
Bacardi 8 ans	25€	
Bacardi Superior	19€	
Facundo Eximo	27€	
Facundo Neo	25€	
Ron Paraiso	22€	

### RHUM TRINIDAD & TOBAGO

Angostura 1919	19€	4cl
----------------	-----	-----

### RHUM DES ÎLES VIERGES

Cruzan Estate Dark Rhum 2 ans	19€	4cl
-------------------------------	-----	-----

### RHUM HAÏTIEN

Barbancourt 8 ans	22€	4cl
-------------------	-----	-----

### VODKA

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

### RHUM VÉNÉZUÉLIEN

Diplomatico	22€	4cl
-------------	-----	-----

### VODKA DE LUXE

Grey Goose l'Original France	20€	4cl
Grey Goose La Poire France	20€	
Grey Goose Cherry Noir France	20€	
Grey Goose Le Melon France	20€	

### RHUM DE GUATEMALA

Zacapa 23 ans	24€	4cl
Zacapa XO	28€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

## LE COMPTOIR DES WHISKIES

### PURS & SINGLES MALTS

4cl  
21€

Aultmore, Glenliver, Balvenie 12 ans

21€

Oban, Talisker, Lagavulin, Aberlour

21€

Laphroaig, Glenmorangie, Glen Deveron

21€

Glen Grant, Cragganmore, Craigellachie

### IRISH WHISKEY'S

4cl  
19€  
19€

Jameson

Bushmills Black Bush

### AMERICAN WHISKEY & BOURBON

4cl

Jack Daniel's

19€

Jack Single Barrel

21€

Bulleit

19€

### CANADIAN WHISKIES

4cl

Canadian Club

19€

### BLENDED WHISKIES

4cl

J&B

19€

Chivas

21€

Johnnie Walker Blue Label

36€

Johnnie Walker Black Label

21€



## LE COMPTOIR DES WHISKIES

### COLLECTION GLENFIDDICH

#### Glenfiddich 12 ans

Spécial Réserve

Fruité avec des notes de poire

#### Glenfiddich 15 ans

Solera reserve

Tendre miel, fruits rouges et épice

#### Glenfiddich 18 ans

Ancient Réserve

Des notes épicées,

Boisées et des arômes de fruits mûris

#### Glenfiddich 21 ans

Grand Reserva

Floral, banane, figue et caramel...

Instant cigare !

### JAPANESE WHISKEY

**Hibiki** Japanese Harmony

4cl

**21€**

**23€**

**28€**

**38€**

4cl

**24€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

# COCKTAILS

## LONG DRINKS

**Bloody Mary** Vodka Grey Goose, jus de citron, jus de tomate, assaisonnements **21€**

**Sex on the Beach** **21€**

Vodka Grey Goose, crème de pêche, Nectar de cranberry et de pamplemousse, sirop de fraise

**Mojidos** Calvados Dupont Original, menthe fraîche, sucre, citron vert, Canada dry **21€**

**Americano by Martini** Martini bitter, Martini rosso, Perrier **21€**

**Moscow mule** Vodka Ketel One, jus de citron vert, Ginger Beer Fever Tree **21€**

**Pink Spritz** Campari, quartiers de pamplemousse, Perrier et Spumante Perla Martini **21€**

**Dark 'N' Stormy** Rhum Barbancourt 8 ans, jus de citron vert, Ginger Beer Fever Tree **21€**

**Martini Royal Bianco** Martini Bianco, citron vert et Prosecco Martini **21€**

**Cherry woman** **21€**

Vodka Grey goose cherry noire, liqueur Passoa, liqueur Soho, jus de citron vert, sirop de vanille et jus de cranberry

## LES TIKI

**Monoï** **21€**

Rhum Havana Club 3ans, Passoa, nectar de mangue Alain Milliat, sirop de vanille

**Mai Tai** **21€**

Rhum Clément canne Bleue, rhum Depaz vieux, jus de citron vert, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de pamplemousse

**Royal Hawaii** **21€**

Gin Bombay Original, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop d'orgeat

## COCKTAILS

### SHORT DRINKS

<b>Old Cuban Bacardi 8 ans</b> Rhum Bacardi 8 ans, Angostura Bitter et sucre	19€
<b>Pearini</b> Vodka Grey Goose la Poire, Amaretto, jus de citron et sirop de sucre de canne	19€
<b>Esprit Calvados</b> Calvados Dupont original, liqueur Saint-Germain, citron vert, sirop de cannelle	19€
<b>Mis à l'amende</b> Amaretto, jus de citron et sirop d'orgeat	19€
<b>After Wedding</b> Gin Hendrick's, liqueur Saint-Germain, aromatic ginger & lemon grass Cordial, jus de citron vert, blanc d'oeuf et concombre frais	19€
<b>Tommy's Margarita</b> Tequila Patron, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave, verre givré au sel	19€
<b>Negroni</b> Martini Riserva speciale Rubino, Gin Bombay Sapphire et Martini Bitter	19€
<b>Vesper</b> Gin Tanqueray Ten, Vodka Ketel One et Lillet	19€
<b>Red sky</b> Whiskey Jhonnie Walker black label, liqueur de marasquin, jus de citron vert, jus de cranberry, sucre en poudre	19€

### COCKTAILS CHAMPAGNES

<b>Spritz Royal</b> Apérol, quartiers d'orange, Perrier, Champagne	24€
<b>Suite Royal</b> Rhum Bacardi carta blanca infusé aux fleurs et fruits rouges, jus de framboise "Alain Milliar", liqueur Carribean Pineapple Giffard et Champagne.	24€
<b>Mojito Royal</b> Rhum Bacardi carta blanca, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et Champagne	24€
<b>Nectar on ice - Nectar on ice rosé</b> zest de citron vert, Champagne Moët & Chandon Ice impérial brut ou rosé	25€
<b>Pimm's Champagne</b> Pimm's, fruits frais, Champagne	24€
<b>Piscine d'agrumes</b> Liqueur Mandarine Impériale Napoléon, quartiers d'agrumes frais et Champagne	24€
<b>Planer'Air</b> Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry, citron vert, sirop de melon, Champagne	24€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Prix nets en euros TTC, service compris.

## COCKTAILS

### Cocktails sans alcool

	20cl
<b>Virgin Mojito</b>	<b>16€</b>
Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Perrier	
<b>Pina Junior</b>	<b>16€</b>
Nectar d'ananas Alain Milliat, Le Fruit Monin coco	
<b>Tutty Frutty</b>	<b>16€</b>
Nectar de fruits exotiques, Nectars de fraise et de framboise "Alain Milliat".	
<b>Jour 1</b>	<b>16€</b>
Nectar d'ananas, nectar de banane, nectar de litchi, sirop de fraise	
<b>Sweet Detox</b>	<b>16€</b>
Jus de pomme, jus de cranberry, thé vert et sirop d'agave	
<b>Virgin Mojidos</b>	<b>16€</b>
Jus de pomme pétillant Domaine "Dupont", menthe fraîche, citron vert, sucre de canne.	
<b>Quinte blanche</b>	<b>16€</b>
Jus de pomme, jus d'ananas, sirop d'orgeat et Canada dry.	
<b>Quinte flush</b>	<b>16€</b>
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fruits de la passion et sirop de framboise.	
<b>Chantaco</b>	<b>16€</b>
Jus exotique, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de grenadine.	
<b>Green Planet (Detox)</b>	<b>16€</b>
Jus d'orange, jus de citron, menthe fraîche, Vichy Saint Yorre	
<b>Spritzzy</b>	<b>16€</b>
Nectar de fruits exotiques, Perrier, Bitter San Pellegrino	
<b>Carré d'as</b>	<b>16€</b>
Jus de pomme, jus de fruits exotiques, jus de banane, sirop de fraise	











# CHAMPAGNES AOC

## MOËT & CHANDON

	300cl	150cl	37,5cl	75cl
Ice	-	-	-	135€
Rosé	-	245€	-	135€
Ice Rosé	-	-	-	150€
Rosé Millésimé	-	365€	-	180€
Millésimé	-	350€	-	180€
Brut Impérial	-	-	60€	110€

## BILLECART

			37,5cl	75cl
Salmon Brut			-	120€
Salmon Rosé			80€	150€
Salmon Cuvée Nicolas François 1999			-	220€
Salmon Cuvée "Le Clos Saint-Hilaire 1996"			-	550€

## TAITTINGER

			37,5cl	75cl
Brut				110€
Rosé Prestige				135€
Comtes de Champagnes Blanc de Blanc Millésime				265€

## BOLLINGER

			37,5cl	75cl
Spécial Cuvée				120€
Grande Année 2004				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 2009	-	240€
Dom Pérignon 2006	-	240€
Dom Pérignon Rosé vintage	-	480€
Dom Pérignon 2004	500€	-

## MUMM

	37,5cl	75cl
Grand Cordon		110€
Mumm de Mumm 1982		180€
R. Lalou		240€

## KRUG

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

## VEUVE CLICQUOT

	150cl	37,5cl	75cl
Brut	220€	60€	110€
Rosé	-	-	135€
Rosé Millésimé	-	-	150€
Grande Dame	-	-	380€
Vintage 2008	-	-	125€

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€
Ultra Brut	-	-	125€
Millésimé	-	-	160€
Cuvée Rosé	290€	-	170€
Cuvée Grand Siècle	-	-	380€

## ROEDERER

		37,5cl	75cl
Brut Premier			120€
Cristal Roëderer			405€

## PIPER HEIDSIECK

		37,5cl	75cl
Brut			110€
Millésimé			132€
Rosé Sauvage			132€
Cuvée Rare			240€

## LANSON

		37,5cl	75cl
Black Label			110€
Pink Label			132€

## FOUQUET'S

		37,5cl	75cl
Brut			90€
Rosé			99€

## NOS VINS - LA SÉLECTION BARRIÈRE - 15CL - 75CL

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€ 69€  
Domaine Vacheron, Sauvignon

Bordelais

- AOC Pauillac - Baron Nathaniel 14€ 67€

### SECRETS DE SOMMELIER

Languedoc-Roussillon

- Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" 2016 11€ 55€  
Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan

### LES INATTENDUS

Vallée du Rhône

- Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016 14€ 69€  
Domaine Stéphane Ogier, Viognier

Piémont, Italie

- Langhe DOC 2016 15€ 75€  
Marco Parusso, Nebbiolo

Bourgogne

- Bouzeron AOC 2015 11€ 55€  
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

### ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- Côtes de Provence AOC 2016 11€ 55€  
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

### CHAMPAGNES AOC

- Moët & Chandon brut 14cl 24€
- Veuve Clicquot Ponsardin brut 24€
- Veuve Clicquot Ponsardin rosé 26€
- Dom Pérignon 2009 39€

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
<b>Cherry Marnier</b>	<b>18€</b>
<b>Grand Marnier</b> Cordon Rouge	<b>18€</b>
<b>Grand Marnier</b> Cuvée Louis-Alexandre	<b>18€</b>
<b>Grand Marnier</b> Cuvée Centenaire	<b>21€</b>

## COGNAC DE LA MAISON TESSERON

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

## COGNAC

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

## ARMAGNAC

	4cl
<b>Samalens</b> Vsop	<b>21€</b>
<b>Marquis de Montesquiou</b> Napoléon	<b>23€</b>

## LIQUEURS

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

## EAUX-DE-VIE

	4cl
<b>Poire William</b>	<b>19€</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>19€</b>
<b>Framboise</b>	<b>19€</b>

# LE PARADIS

<b>CALVADOS DU PAYS D'AUGE</b>	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€
<b>CHÂTEAU DU BREUIL</b>	4cl
15 ans	27€
Réserve des seigneurs	31€
Cuvée Royale	35€
<b>PÈRE MAGLOIRE</b>	4cl
Mémoire XO	35€
Héritage Extra	45€
<b>DUPONT</b>	4cl
1989	31€
1980	32€
1969	45€
<b>CALVADOS AOC</b>	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 21h



## LES TAPAS À PARTAGER DE 12H00 À 22H00

### Le Foie Gras

Cube de foie gras, chutney, toasts

17€

### Le Parme

Jambon de Parme et copeaux de Parmesan

17€

### Le Saumon

Cube de saumon, blinis, crème, citron

17€

## SALADES

### Tomates cœur de bœuf et Buratta,

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 21h



## 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 21h



## LES MUSTS


- Omelette aux truffes,** 30€  
Pommes frites et salade verte
- Le caviar Fouquer's (30g) et sa garniture :** 145€  
Blinis, crème fraîche, oignons et oeufs hachés, shot de vodka

## NOTRE SÉLECTION DE WOK

- Wok de légumes** 22€  
Légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes
- Wok de légumes et Poulet** 26€  
Poulet, légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes
- Wok de légumes et Gambas au saré** 28€  
Gambas, légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes



## SANDWICHES

- Club sandwich volaille** 27€  
Bacon, tomates, œufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte
- Club sandwich saumon** 27€  
Tomates, oeufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte
- Sandwich sans gluten**  28€  
Thon, tomates, sauce fromage blanc au raifort et fines herbes

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 21h



## DESSERTS

<b>Moelleux au chocolat, grand cru à 70%</b> Coeur de fraise et tartare	<b>14€</b>
<b>Sélection de glaces et sorbets :</b> Vanille, café, chocolat, pomme, fraise, citron	<b>12€</b>
<b>Crêpes au beurre</b>	<b>14€</b>
<b>Assiette de fruits rouges</b>	<b>14€</b>
<b>Notre sélection de glaces "détox"</b> Jolie fraise La stimulante ( citron, basilic et spiruline ) La relaxante ( chocolat noir 70%, fève Tonka et fleur de sel )	<b>8€</b>

