

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

## CHOCOLATS CHAUDS BARRIÈRE

Le traditionnel Viennois Valrhona	10€
Le traditionnel chocolat chaud Valrhona	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 Coteaux du Lyonnais)	
Nectar de Poire d'été (Poire Williams des Coteaux 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	

## EAUX MINÉRALES

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

## BIÈRES

### BIÈRES FRANÇAISES

Kronenbourg 1664

Desperados

Bière de l'abbaye St-Wandrille 50cl

33cl

10€

10€

15€

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

33cl

Carlsberg

Danemark

Heineken

Pays Bas

Heineken 0°

bière sans alcool

Leffe

Belgique

Affligem 30cl

Belgique

Duvel

Belgique

Grimbergen

Bière blonde

Grimbergen blanche

Belgique

10€

10€

10€

10€

10€

10€

10€

10€

## CIDRES

Cuvée Réserve Domaine Dupont

passé 6 mois en fût de Calvados

Cuvée Colette Domaine Dupont

élaboré selon la "méthode traditionnelle Champenoise"

15cl

75cl

9€

36€

10€

39€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
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>Donjudio Reposado</b>	<b>20€</b>
<b>Patron</b>	<b>20€</b>

### CACHAÇA

	4cl
<b>Sagariba</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
Bacardi Superior	19€
Bacardi cuatro 4 ans	21€
Bacardi 8 ans	25€
Facundo Neo	25€
Facundo Eximo	27€
Havana Club 3 ans	19€
Havana Club 7 ans	22€
Havana Club Selección de maestros	28€
Havana Club 15 ans	28€
Ron Paraiso	22€

### RHUM HAÏTIEN

	4cl
Barbancourt 8 ans	22€

### RHUM VÉNÉZUÉLIEN

	4cl
Diplomatico	22€
Santa Teresa	24€

### RHUM DE GUATEMALA

	4cl
Zacapa 23 ans	24€
Zacapa XO	28€

### RHUM TRINIDAD & TOBAGO

	4cl
Angostura 1919	19€

### RHUM DES ÎLES VIERGES

	4cl
Cruzan Estate Dark Rhum 2 ans	19€

### VODKA

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

### VODKA DE LUXE

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

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

Royal Brackla

21€

## IRISH WHISKEY'S

4cl

Jameson

19€

Bushmills Black Bush

19€

## JAPANESE WHISKEY

4cl

Hibiki Japanese Harmony

24€

## AMERICAN WHISKEY & BOURBON

4cl

Jack Daniel's

19€

Jack Single Barrel

21€

Bulleir

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

4cl

**21€**

### **Glenfiddich 15 ans**

Solera reserve

Tendre miel, fruits rouges et épice

**23€**

### **Glenfiddich 18 ans**

Ancient Réserve

Des notes épicées,

Boisées et des arômes de fruits mûris

**28€**

### **Glenfiddich 21 ans**

Grand Reserva

Floral, banane, figue et caramel...

Instant cigare !

**38€**

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

# COCKTAILS

## LONG DRINKS

18cl

**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€**

**Besito** **21€**

Rhum Bacardi carta blanca infusé aux fleurs et fruits rouges, eau de vie et liqueur de framboise, sirop de caramel, jus de citron et jus de cranberry

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

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

**Cherry woman** **21€**

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

**Pina Colada** **21€**

Rhum Bacardi, Nectar d'ananas Alain Milliat, Le fruit Monin coco

## COCKTAILS

### SHORT DRINKS

9cl

**Peartini** Vodka Grey Goose la Poire, Amaretto, jus de citron et sirop de sucre de canne **19€**

**Esprit Calvados** Calvados Dupont original, liqueur Saint-Germain, citron vert, sirop de cannelle **19€**

**Mis à l'amende** Amaretto, jus de citron et sirop d'orgeat **19€**

**Afer Wedding** **19€**  
Gin Hendrick's, liqueur Saint-Germain, aromatic ginger & lemon grass Cordial, jus de citron vert, blanc d'oeuf et concombre frais

**Margarita** Tequila Patron, Cointreau, jus de citron vert, verre givré au sel fin **19€**

**Red sky** **19€**  
Whiskey Jhonnie Walker black label, liqueur de marasquin, jus de citron vert, jus de cranberry, sucre en poudre

**Vesper** Gin Tanqueray Ten, Vodka Kerel One et Lillet **19€**

**Guzman** Mezcal Vida, Tequila Patron, pommeau de Normandie, Martini Fiero et miel **19€**

**Negroni** Martini Riserva speciale Rubino, Gin Bombay Sapphyre et Martini Bitter **19€**

**Royal fiero** **19€**  
Martini fiero, eau de vie de framboise, jus de fraise "Alain Milliat", jus de citron jaune et sucre en poudre

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

## COCKTAILS "PISCINE"

<b>Piscine d'agrumes</b>	<b>24€</b>
Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes, Champagne	
<b>Martini Royal Bianco</b>	<b>21€</b>
Martini Bianco, quartiers de citron vert, Prosecco Martini	
<b>Pink spritz</b>	<b>21€</b>
Campari, quartiers de pamplemousse, Perrier et Spumante perla Martini	
<b>Planer'Air</b>	<b>24€</b>
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry, citron vert, sirop de melon, Champagne	
<b>Spritz royal</b>	<b>24€</b>
Apérol, quartiers d'orange, perrier et Champagne	
<b>Ginger Cider</b>	<b>21€</b>
Liqueur St Germain, gingembre frais, citron vert, Canada dry et cidre Cuvée Colette	

## LES TIKI

<b>Mai Tai</b>	<b>21€</b>
Rhum Bacardi anejo cuatro, jus de citron vert, Cointreau, sirop d'orgeat, sirop de sucre de canne, jus de citron vert et d'ananas	
<b>Monoi</b>	<b>21€</b>
Rhum Havana Club 3ans, Passoa, nectar de mangue Alain Milliat, sirop de vanille	
<b>Royal Hawaii</b>	<b>21€</b>
Gin Bombay Original, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop d'orgeat	

## COCKTAILS CHAMPAGNES

<b>Suite Royal</b>	<b>24€</b>
Rhum Bacardi carta blanca infusé aux fleurs et fruits rouges, jus de framboise "Alain Milliat", liqueur Carribean Pineapple Giffard et Champagne.	
<b>Mojito Royal</b>	<b>24€</b>
Rhum Bacardi carta blanca, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et Champagne	
<b>Nectar on ice - Nectar on ice rosé</b>	<b>25€</b>
zest de citron vert, Champagne Moët & Chandon Ice impérial brut ou rosé	
<b>Pimm's Champagne</b>	<b>24€</b>
Pimm's, fruits frais, Champagne	
<b>Champagne Cocktail</b>	<b>24€</b>
Cognac Hennessy fine, Angostura bitter, zeste d'orange, sucre, Champagne	
<b>Porn star Martini</b>	<b>24€</b>
Vodka Grey Goose, sirop de vanille, Passoa, Nectar de fruit de la passion, shooter de Champagne	
<b>un Homme &amp; une Femme ( le coup de coeur du Normandy )</b>	<b>24€</b>
Eau de vie de framboise, crème de mûre, jus d'orange et Champagne	

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

# COCKTAILS

## COCKTAILS SANS ALCOOL

20cl

### **Pina Junior**

Nectar d'ananas Alain Milliat, Le Fruit Monin coco

16€

### **Tutty Frutty**

Nectar de fruits exotiques, Nectars de fraise et de framboise "Alain Milliat".

16€

### **Cinapple**

Jus de poire "Alain Milliat", jus de pomme, sirops de caramel & de cannelle

16€

### **Jour 1**

Nectar d'ananas, nectar de banane, nectar de litchi, sirop de fraise

16€

### **Green Planet (Derox)**

Jus d'orange, jus de citron, menthe fraiche, Vichy Saint Yorre

16€

### **Sweet Detox**

Jus de pomme, jus de cranberry, thé vert et sirop d'agave

16€

### **Virgin Mojidos**

Jus de pomme pétillant Domaine "Dupont", menthe fraiche, citron vert, sucre de canne.

16€

### **Spritzy**

Nectar de fruits exotiques, Perrier, Bitter San Pellegrino

16€

### **Quinte blanche**

Jus de pomme, jus d'ananas, sirop d'orgeat et Canada dry.

16€

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







## CHAMPAGNES AOC

	300cl	150cl	37,5cl	75cl
<b>MOËT &amp; CHANDON</b>				
Ice	-	-	-	<b>135€</b>
Rosé	-	<b>245€</b>	-	<b>135€</b>
Ice Rosé	-	-	-	<b>150€</b>
Rosé Millésimé	-	<b>365€</b>	-	<b>180€</b>
Millésimé	-	<b>350€</b>	-	<b>180€</b>
Brut Impérial	-	-	<b>60€</b>	<b>110€</b>
<b>BILLECART</b>			37,5cl	75cl
Salmon Brut			-	<b>120€</b>
Salmon Rosé			<b>80€</b>	<b>150€</b>
Salmon Cuvée Nicolas François 1999			-	<b>220€</b>
Salmon Cuvée "Le Clos Saint-Hilaire 1996"			-	<b>550€</b>
<b>TAITTINGER</b>			37,5cl	75cl
Brut				<b>110€</b>
Rosé Prestige				<b>135€</b>
Comtes de Champagnes Blanc de Blanc Millésime				<b>265€</b>
<b>BOLLINGER</b>			37,5cl	75cl
Spécial Cuvée				<b>120€</b>
Grande Année 2004				<b>220€</b>
<b>RUINART</b>			150cl	75cl
R de Ruinart Brut			-	<b>130€</b>
R de Ruinart Rosé			-	<b>190€</b>
Ruinart Blanc de Blanc			-	<b>220€</b>
Dom Ruinart Rosé Vintage			-	<b>480€</b>
L'Exclusive			<b>2500€</b>	-

# CHAMPAGNES AOC

## COLLECTION DOM PÉRIGNON

	150cl	75cl
Dom Pérignon 2009	-	<b>240€</b>
Dom Pérignon 2006	-	<b>240€</b>
Dom Pérignon Rosé vintage	-	<b>480€</b>
Dom Pérignon 2004	<b>500€</b>	-

## MUMM

	37,5cl	75cl
Mumm de Mumm 1982		<b>180€</b>
R. Lalou		<b>240€</b>

## KRUG

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

## VEUVE CLICQUOT

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

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	-	-	<b>110€</b>
Ultra Brut	-	-	<b>125€</b>
Millésimé	-	-	<b>160€</b>
Cuvée Rosé	<b>290€</b>	-	<b>170€</b>
Cuvée Grand Siècle	-	-	<b>380€</b>
Brut		<b>60€</b>	

## ROEDERER

		37,5cl	75cl
Brut Premier			<b>120€</b>
Cristal Roëderer			<b>405€</b>

## PIPER HEIDSIECK

		37,5cl	75cl
Brut			<b>110€</b>
Millésimé			<b>132€</b>
Rosé Sauvage			<b>132€</b>
Cuvée Rare			<b>240€</b>

## LANSON

		37,5cl	75cl
Black Label			<b>110€</b>
Pink Label			<b>132€</b>

## FOUQUET'S

		37,5cl	75cl
Brut			<b>90€</b>
Rosé			<b>99€</b>

## CASTELNAU

		37,5cl	75cl
Castelnau brut			<b>110€</b>

## 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 bio 18€ 93€  
Domaine de la Moussière, Sauvignon

Bordelais

- AOC Pauillac - Baron Nathaniel 17€ 75€

### SECRETS DE SOMMELIER

Languedoc-Roussillon

- Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" 2016 18€ 82€  
Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan

Alsace

- Riesling AOC 2014 14€ 58€  
Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling

### LES INATTENDUS

Vallée du Rhône

- Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016 16€ 70€  
Domaine Stéphane Ogier, Viognier

Piémont, Italie

- Langhe DOC 2016 17€ 77€  
Marco Parusso, Nebbiolo

Bourgogne

- Bouzeron AOC 2015 15€ 60€  
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

### ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- Côtes de Provence AOC 2016 11€ 53€  
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

### CHAMPAGNES AOC

- Moët & Chandon brut 14cl 24€
- Veuve Clicquot Ponsardin brut 24€
- Veuve Clicquot Ponsardin rosé 26€
- Veuve Cliquot Ponsardin Vintage 28€
- 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

Cherry Marnier	4cl	18€
Grand Marnier Cordon Rouge		18€
Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre		18€
Grand Marnier Cuvée Centenaire		21€

## COGNAC DE LA MAISON TESSERON

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

## COGNAC

	4cl	
Hennessy Fine de Cognac	18€	
Rémy Martin VSOP	18€	
Marrell Cohiba	54€	

## LIQUEURS

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

## ARMAGNAC

	4cl	
Samalens Vsop	21€	
Marquis de Montesquiou Napoléon	23€	

## EAUX-DE-VIE

	4cl	
Poire William	19€	
Mirabelle	19€	
Framboise	19€	

# LE PARADIS

## CALVADOS DU PAYS D'AUGE

	4cl
Lecompte 12 ans	25€
Busnel 12 ans	27€
Père Jules 20 ans	29€
Groult 12 ans	29€

## CHÂTEAU DU BREUIL

	4cl
15 ans	27€
Réserve des seigneurs	31€
Cuvée Royale	35€

## PÈRE MAGLOIRE

	4cl
Mémoire XO	35€
Héritage Extra	45€

## DUPONT

	4cl
1989	31€
1980	32€
1969	45€

## CALVADOS AOC

	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€



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

Napolitaine, bolognaise, carbonara, pesto

22€

## PIZZA

### Pizza Margherita

23€



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



### Omelette aux truffes,

Pommes frites et salade verte

30€

### NOTRE SÉLECTION DE WOK

#### Wok de légumes

Légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes

22€

#### Wok de légumes et Poulet

Poulet, légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes

26€

#### Wok de légumes et Gambas au saté

Gambas, légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes

28€



### SANDWICHES

#### Club sandwich volaille

Bacon, tomates, œufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte

27€

#### Club sandwich saumon

Tomates, oeufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte

27€

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

**Moelleux au chocolat, grand cru à 70%**

Coeur de fraise et tartare

14€

**Sélection de glaces et sorbets :**

Vanille, café, chocolat, pomme, fraise, citron

12€

**Crêpes au beurre**

14€

**Assiette de fruits rouges**

14€

