



Le bar du Normandy et son histoire

En 1912, suite à un désaccord avec la municipalité de Trouville, Eugène CORNUCHE fait construire le NORMANDY, palace luxueux de la côte normande.

De 1912 à 1927 le bar, tout comme l'hôtel, est exploité un mois par an. C'est la brigade du Casino de Cannes qui « montait » pour l'occasion. C'est le rendez-vous incontournable des célébrités (le Shah d'Iran et l'Impératrice, Winston CHURCHILL, André CITROËN, Coco CHANEL, le roi FAROUK, Maurice CHEVALIER...).

1964 sera l'année du mariage de Madame et Monsieur Lucien BARRIERE, c'est également cette même année qu'est décidée l'ouverture de l'hôtel à l'année. C'est aussi à cette même époque que Claude LELOUCH tourne « un Homme et une Femme », tournage pendant lequel le bar de l'hôtel sera transformé en salle à manger.

Le bar commence à prendre son essor la même année avec la création du festival du film américain en 1975. C'est le rendez-vous du monde du show-biz l'été et plus spécialement au mois d'août, ses tables sont en grande partie réservées au monde des courses.

Aujourd'hui, le bar du Normandy, avec Marc JEAN à sa tête depuis 2000, est une véritable institution. Avec ses toiles de SISS à ses murs depuis 1936, il est un lieu de rencontre incontournable lors des grandes manifestations Deauvillaises.

BOISSONS CHAUDES

THES D'EXCEPTION BARRIERE

BY « PASCAL HAMOUR »

Oolong Fanning de Chine Bio - <i>Thé riche en arômes et vitamines</i>	10€
Sencha Yamato du Japon Bio - <i>Thé d'une saveur très douce</i>	9€
Blanc du Vietnam Bio - <i>Thé d'une liqueur de grande finesse</i>	15€

THES BARRIERE BY « PASCAL HAMOUR »

7€

Royal Ceylan Bio - *Thé noir léger en bouche, valeur typique du Ceylan*

Earl Grey Intense Bio - *Thé noir aromatisé à la bergamote*

Darjeeling Imperial Bio - *Thé noir léger et aromatique*

Lapsang Souchong Bio - *Thé noir fumé avec du corps*

Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin Bio - *Thé équilibré et harmonieux*

Grand Thé Vert Darjeeling Menthe Bio - *Thé vert à la menthe poivrée*

Vert Sencha du Japon Bio - *Thé vert pauvre en théine*

Vert 4 Fruits Rouges Bio - *Thé vert équilibré*

Vanille Intense Bio - *Thé d'une grande finesse*

Rêve d'Orient - *Thé noir aromatisé aux épices orientales*

BOISSONS CHAUDES

INFUSIONS BARRIERE BY « PASCAL HAMOUR »

7€

Camomille Bio

Tilleul Officinal Bio

Verveine Bio, Verveine Menthe Bio, Menthe poivrée Bio

Le Rooibos Cederberg Bio - *riche en vitamine C et antioxydants*

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat

9€

Chocolat Viennois

10€

CAFES

Expresso, Décaféiné pur arabica

6€

Capuccino

9€

Double café

9.5€

Café Viennois

10€

Café au lait

6.5€

SELECTION DE CAFES RARES

Café Colombie

7€

Doux, arabica suave au goût fin, aromatique et fruité

Moka d'Ethiopie

7€

Saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie

Blue Mountain

8€

*Considéré par les connaisseurs comme le meilleur du monde,
Arôme incomparable, ample et opulent*

BOISSONS FRAICHES

SODAS

8€

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-cola Zéro 33cl

Coca-Cola Life, Oasis Tropical, Sprite, Limonade, Canada dry 33cl

Schweppes Tonic, Schweppes Agrum', Gini, Orangina, Red Bull 25cl

Nestea 20cl, Ginger beer 12,5cl, San Bitter 10cl

JUS ET NECTARS DE FRUITS 20cl.

7€

Abricot, Pomme, Ananas, Mangue, Banane, Pêche,

Fruits Exotiques, Tomate, Airelles, Litchi

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES 20cl

9€

Orange, Citron, Pamplemousse

JUS ET NECTARS ALAIN MILLIAT 33cl

14€

Le Bar de l'hôtel Barrière Le Normandy a sélectionné pour vous une collection de jus et nectars de fruits de fabrication artisanale réalisée exclusivement à partir de fruits frais :

Tomate jaune, Fruit de la passion, Poire d'été, Pêche blanche, Fraise Mara des bois, Framboise

EAUX MINERALES

6€

Vittel 25cl, Badoit 33cl, Vichy Saint-Yorre 33cl, Perrier 33cl

BIERES 33cl

BIERES FRANÇAISES 10€

Kronenbourg 1664, Adelscott (*au malt de Whisky*), Desperados
Au pré de ma Blonde (*Bio Normande*), Buckler (*bière sans alcool*)

BIERES ETRANGÈRES 10€

Carlsberg *Danoise*, Leffe blonde ou brune *Belge*,
Heineken *Hollandaise*, Sol *Mexicaine*, Duvel *Belge*
Grimbergen blonde ou blanche *Belge*

APERITIFS 7cl

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry , Rosato, Bitter, 12€

Martini Gran lusso, Rubino ou Ambrato, 12€

Campari, Apérol, 12€

Ricard, Pastis, Henri-Louis Pernod 12€

Xerès Tio Pepe *très sec*, Suze, Pineau Marnier, 12€

Pommeau de Normandie - AOC « Domaine Dupont », 12€

Gloss de Soho (*cerise, gingembre*), 12€

Soho Caïpi-thaï (*citron vert, litchi, menthe*) 12€

Muscat Beaumes de Venise, Lillet 14€

Porto Sandman Ruby, Porto Sandman Blanc 13€

Porto Rouge Ferreira *10 ans* 14€

Porto Rouge Ferreira *20 ans* 25€

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	15cl	75cl
Château de Sancerre Marnier Lapostolle - AOP Sancerre	12€	49€
Dada de Rouillac – AOP Pessac Léognan	16€	62€
Domaine de la Chevalière - IGP Pays d’Oc Chardonnay BIO	11€	45€

VINS ROUGES

	15cl	75cl
Parache d’Aux – AOC Médoc cru bourgeois	15€	60€
Château l’Hospitalet - IGP Pays d’Oc	15€	60€

VIN ROSE

	15cl	75cl
Petit Saint Maur - AOP Côtes de Provence	11€	48€

VINS EFFERVESCENTS ITALIENS

	15cl	75cl
Prosecco by Martini,	12€	48€
Prosecco Andrea Berro brut,	12€	48€
Spumante Perla by Martini rosé	12€	48€

CIDRE DE NORMANDIE

	15cl	75cl
Dupont « Réserve » <i>(passé 6 mois en fût de Calvados)</i>	9€	32€
Dupont « Cuvée Colette »	10€	39€

GINS	4cl
Beefeater, Bombay original, Gibson's, Gordon's	19€
Bombay Sapphire, Bombay East,	20€
Hendrick's, Tanqueray Ten	20€
Star of Bombay	23€

TEQUILAS	4cl
Sauza	19€
Patron	22€
Don Julio	20€

CACHAÇAS	4cl
Leblon, Sagatiba	18€

VODKAS	4cl
Absolut, Smirnoff Rouge, Sobiéski Estate	19€
Absolut Elyx, Belvédère, Zubrowka,	20€
Grey Goose, Grey Goose la Poire,	20€
Grey Goose Cherry Noir,	20€
Grey Goose le Melon,	20€
Grey Goose VX	20€

RHUMS

4cl

Bacardi Carta Blanca, St-James Blanc, St-James Ambré, Labat 59°	19€
Clément « première canne », Havana Club 3 ans, Pampero Oro,	20€
Bacardi Vieux 8 ans, Bacardi Carta Oro, Bacardi Héritage 44,5°	20€
Havana Club 7 ans	22€
Diplomatico, Angostura 1919, Havana Club sélection,	25€
J.Bailly 12 ans, J.Bailly 2002, Zacapa 23 ans, Zacapa XO,	25€
JM Vieux, Bacardi Facundo Neo	25€
Pacto-Navio	25€
Bacardi Facundo Eximo 10 ans	27€
Havana Club 15 ans	29€
Clément Cuvée Homère Clément, JM très Vieux	32€

LIQUEURS

4cl

Get27, Get31, Southern Comfort, Baileys, Menthe-Pastille,	17€
Kahlua, Mangalore, Schrub (liqueur créole), Cointreau,	17€
Bénédictine, Drambuie, Mandarine Napoléon, Manzana Verde,	17€
Malibu Coco, Cherry Marnier, Fernet Branca,	17€
Crème de Cassis Cartron, Limoncello, Marie-Brizard, Amaretto,	17€
Crème de Calvados, Cidre de Glace «Domaine Dupont»,	17€
Grand Marnier, Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	17€
Grand Marnier Cuvée Centenaire	18€
Grand Marnier Cuvée Cent Cinquanteaire	24€
Chartreuse VEP Verte ou Jaune	24€

CAVE A CHAMPAGNE

A LA COUPE	14cl
Veuve Clicquot brut Carte jaune,	24€
Billecart Salmon brut réserve,	24€
Laurent Perrier brut	24€
Billecart Salmon rosé	26€
Veuve Clicquot Vintage rosé	28€
Krug Grande Cuvée	40€

L'INSTANT PLAISIR

La coupe de Krug Grande Cuvée, accompagnée de sa mise en bouche
« Le Normandy »

43€

BRUTS	75cl
Fouquet's Cuvée Tradition, Veuve Clicquot Brut Carte jaune,	110€
Moët et Chandon brut impérial, Pommery «Pop Earth»,	110€
Billecart Salmon brut réserve, Laurent Perrier brut,	110€
Louis Roëderer brut premier, Mumm Cordon Rouge brut,	110€
Barons de Rothschild brut, Vranken brut, Piper Heidsieck,	110€
Bollinger Spécial Cuvée, Charles Heidsieck brut,	110€
Lanson Black label, Mercier Blanc de Noirs	110€
Veuve Clicquot Brut Carte jaune Magnum 150cl	220€
Veuve Clicquot Rich, Moët et chandon « Nectar Impérial »	132€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

CAVE A CHAMPAGNE

ROSES	75cl
Fouquet's rosé	120€
Moët et Chandon Impérial rosé,	132€
Billecart Salmon Rosé	132€
Cuvée rosé Laurent Perrier,	134€
Pommery brut rosé,	134€
Piper Heidseick rosé Sauvage	134€
Veuve Clicquot Vintage rosé	134€
Alexandra rosé par Laurent Perrier	490€
MILLESIMES	75cl
Thiénot Millésimé, Veuve Clicquot Vintage,	132€
Moët et Chandon Grand Vintage, Laurent Perrier Millésimé,	132€
Mumm Cordon Rouge Millésimé, Billecart Salmon Millésimé	132€
CUVEES PRESTIGE	75cl
Krug Grande Cuvée	245€
Dom Pérignon Vintage	240€
Dom Pérignon Vintage Magnum 150cl	470€
Dom Pérignon Rosé Vintage	490€
Grand Siècle par Laurent Perrier, Mumm Cuvée R. Lalou	240€
Comtes de Champagne Taittinger,	280€
Piper Heidsieck Cuvée rare, Louis Roederer Cuvée Cristal	280€
Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque, Lanson Extra Age,	187€
Pommery Cuvée Louise, Barons de Rothschild Blanc de Blancs	187€
Pol roger cuvée winston Churchill	240€

CAVE A CHAMPAGNE

KRUG ET SES RARETES

75cl

Krug Grande Cuvée

245€

Krug Rosé

480€

Krug Vintage 1988 / 1990 / 1995 / 1996

405€

Krug Clos du Mesnil 1998

2800€

Krug Clos d'Ambonnay 1995

4000€

KRUG EN ½ BOUTEILLES

37.5cl

Krug « À deux »

122 €

Krug « A deux » Rosé

230 €

CAVE PRIVEE VEUVE CLICQUOT

75 cl

Veuve Clicquot Vintage 1980

420€

Veuve Clicquot Vintage 1990, Veuve Clicquot la Grande Dame

270€

Veuve Clicquot la Grande Dame Rosé

490€

LES ½ BOUTEILLES BRUTS

37.5cl

Veuve Clicquot Brut Carte jaune

55€

Laurent Perrier Brut

55€

Moët & chandon Brut Impérial

55€

Quelques suggestions **TENDANCES**
De notre Chef Barman Marc JEAN & de son équipe

NOS RECETTES DECALEES DU MOJITO 18cl **21€**

Le MojiDos « Le coup de cœur de Laurent GERRA »

Mojito à la pomme, Calvados Dupont Original, menthe fraîche, sucre, quartiers de citron vert, Canada Dry

Mojito déstructuré :

Version « Frozen »

Iguana :

Hennessy Fine de Cognac, menthe fraîche, sucre, Angostura bitter, citron vert et Canada dry

Red Mojito :

Rhum infusé aux fleurs et fruits rouges

Vanilla Mojito :

Liqueur de vanille

Pink Mojito :

Martini Rosato

Mojito-Spritz :

Apérol, menthe fraîche, sucre, citron vert et Prosecco

Mojito Royal

Champagne

24€

LES « SPRITZ » DU NORMANDY 18cl **21€**

Pink Spritz :

Martini Bitter, Perrier et Spumante Perla

The Only Spritz Colette « Le Prime Time de Bruce Toussaint »

Apérol et Cidre Cuvée « Colette »

Spritz Royal

Apérol, vin blanc et Champagne

24€

Ce soir, j'ai piscine au **NORMANDY**

INVITATION DANS LE GRAND BASSIN...

Piscine à l'italienne by Martini 18cl Le spumante perla se noie dans l'infusion de fleurs et de fruits rouges	21€
Planer'air 18cl Le Champagne nage dans le grand bain de Vodka Grey Goose, de Cointreau, sirop de melon, de jus d'airelles et de citron vert	24€
Moët Ice Imperial 14cl Le citron vert fait ses longueurs avec les glaçons du Champagne Moët & Chandon Ice Impérial	25€
Martini Royal Bianco 18cl By Michel Sardou Le Martini Bianco et le Prosecco en natation synchronisée avec les Quartiers de citron vert	21€
Perla Pamp'l' 18cl Une création qui n'a pas froid aux yeux Les quartiers de pamplemousses en apnée dans la Crème de pamplemousse et le spumante perla	21€
Grand plongeon dans la « CLICQUOLOGY » 14cl « Veuve Clicquot Rich » servi façon piscine en trois propositions : Zestes de Pamplemousse ou rondelles de concombre ou infusion de thé Earl Grey	24€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

COCKTAILS TIKI POUR UNE ESCALE POLYNESIENNE 18cl

Maï-Taï 21€

Rhum, Cointreau, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop d'orgeat et sirop de sucre de canne

Tiki-Taï 21€

Rhum, Soho Caïpi Thaï, sirop de thé vert, jus de litchi, jus de citron vert et jus de fruits exotiques

Ti-Coco 21€

Rhum Bacardi Oakheart, Malibu, Midori, jus d'ananas

OSEZ L'IMPENSABLE EN DECOUVRANT 4cl

NOS EAUX DE VIE GIVREES

Le Calvados autrement 21€

Calvados Dupont original servi givré
Accompagné d'une compotée de pommes et foie gras au naturel

Le Talisker Port Ruigh complètement givré 23€

Whisky Talisker Port Ruigh servi givré à -18°C
Accompagné de tendresses de saumon fumé écossais

Accédez au Paradis 98€

Cognac Hennessy Paradis servi givré à -18°C

TRILOGIE DE MALTS GOURMANDS 6cl

Ou quand les Malts deviennent Food 28 €

Cardhu 12 ans

Accompagné de jambon de Parme

Knockando 12 ans

Accompagné de foie gras

Talisker Port Ruigh

Accompagné de saumon fumé

EVOLUTION' GREY GOOSE

Melon Mule 9cl 21€
Vodka Grey Goose Le Melon, Jus de citron vert et Ginger Beer

Cherry Normandy 9cl 21€
Vodka Grey Goose Cherry Noir, Martini Rubino et Amaretto

Breakfast Mule 9cl 21€
Vodka Grey Goose, jus de citron vert, Ginger Beer
et votre confiture préférée (fraise, orange, abricot, framboise)

VX Espresso Martini 9cl 29€
Vodka Grey Goose VX, Kahlua, Sirop egg White et Café Blue Mountain

STARLIGHT 18cl 21€
Gin Star of Bombay, jus de citron vert, sirop de pastèque, concombre
Poivre et tonic water « fentimans »

LA PLANCHE APERITIVE servi jusqu'à 22h00

A partager, ou pas / *To Share, or not*

Saumon fumé & crème de Yuzu 16€
Smoked Salmon & Yuzu cream

Foie gras, chutney mangue-gingembre 17€
Foie gras and its mango-ginger chutney

Macarons salés : Truffe blanche et noisette du Piémont, Cèpes et volaille, 19€
Foie gras et pommes caramélisées, Canard à l'orange
*Macaroons flavoured : white truffle and nuts, chicken and cep,
Foie gras and caramelized apple, duck with orange sauce*

Yakitori poulet au Tandoori 20€
Yakitori chicken shewer

L'INSTANT CAVIAR servi jusqu'à 22h00

Eggxiting 12gr 55€

Caviar Fouquet's 30gr 145€
Accompagné de blinis et crème fraîche.

COCKTAILS LONG DRINKS 18cl

21€

Zombie :

Rhum Clément 1^{ère} canne, liqueur Schrubb, dés de pamplemousse,
Sirop de melon et Schweppes tonic

Vin sur vingt :

Vodka Grey Goose le melon, sirop de gingembre, menthe fraîche,
Jus de citron vert, Schweppes tonic et vin blanc sec

Somnambule :

Calvados Huet, jus de citron vert, Martini bitter, jus d'ananas,
Sirop de pomme verte et jus de cranberry

Blackout :

Whiskey Jack Daniel's, menthe fraîche, crème de mûre et jus de cranberry

Jubel :

Gin Tanqueray Ten, Apérol, Liqueur St-Germain,
Jus de citron vert et Spumante Perla

Sex on the beach :

Vodka Grey Goose, liqueur de pêche, sirop de fraise,
Jus de cranberry et de pamplemousse

Grey Goose le Fizz :

Vodka Grey Goose, liqueur St-Germain, jus de citron vert, sucre et Perrier

Le Ti-Punch Long Drink :

Rhum Clément 1^{ère} canne, jus de citron vert, quartiers de citron vert, agrémenté du sirop de votre
choix : melon, mangue, vanille, gingembre, fruits de la passion

Cosmo XXL :

Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry et jus de citron vert

Américano by Martini :

Martini bitter, Martini Rosso et Perrier

Jalisco :

Téquila Patron, jus de citron vert, jus de framboise « Alain Milliat »,
Liqueur St-Germain et Canada dry

Passion Normande :

Calvados Château du Breuil, liqueur au calvados, jus d'ananas,
Sirop de Curaçao bleu

COCKTAILS SHORT DRINKS 9cl

19€

Bombay Deauville :

Gin Bombay Sapphire, sirop de pomme verte, jus de cranberry, Fraise et citron vert frais, basilic et épices

Daïquiri Héritage :

Bacardi Héritage, jus de citron, sirop de canne, blanc d'oeuf

L'Aztèque :

Téquila Patron, citron vert, menthe fraîche, jus de fraise, sirop pastèque

Old Cuban Bacardi 8 ans :

Rhum Bacardi 8 ans, Angostura Bitter et sirop de sucre de canne

Peartini :

Vodka Grey Goose la Poire, Amaretto, jus de citron et sirop de sucre de canne

Oxygène :

Vodka Grey Goose, kiwi et concombre frais, sirop de pomme verte et jus de pomme

Esprit Calvados :

Calvados, liqueur St-Germain, jus de citron vert et sirop de cannelle

Signature :

Rhum infusé aux fruits rouges, liqueur Mangalore, Jus de citron vert, Jus de fruit de la passion « Alain Milliat », sirop fruit de la passion

Speysidement vôtre :

Whisky Glenfiddich 12 ans, jus de citron, confiture d'orange et Bitter orange

Mis à l'Amende :

Amaretto, jus de citron et sirop d'orgeat

Caïpirinha aux fruits rouges :

Cachaça Leblon, citron vert, fruits rouges (selon saison) et sucre de canne

Vesper :

Gin Bombay East, Vodka Grey Goose et Lillet blanc

Monk Sour :

Bénédictine, jus de citron, Bitter orange et miel

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

COCKTAILS SANS ALCOOL 40cl

16€

Tutty Frutty :

Fraise et framboise « Alain Milliat », fruits exotiques

Crap's :

Ananas, pêche, banane, bitter San Pellegrino

Black Jack :

Ananas, banane, litchi, sirop de fraise

Casino Royal :

Pêche, fruits exotiques, citron, limonade, sirop de cerise

Rivière :

Orange pressée, citron pressé, Vichy Saint-Yorre, sirop de menthe

Quinte Flush :

Orange pressée, ananas, sirop fruits de la passion, sirop framboise

Chantaco :

Fruits exotiques, ananas, pamplemousse, abricot, grenadine

Carré d'As :

Pomme, fruits exotiques, banane, sirop de fraise

Sweet-Détox :

Pomme, Cranberry, thé vert et sirop d'agave

Poker Face :

Poire et fraise « Alain Milliat », banane

Joker :

Abricot, fruits exotiques, pêche, sirop de Curaçao bleu

Quinte blanche :

Pêche, pomme Canada Dry, sirop d'orgeat

Dame de cœur :

Mangue, banane, citron, sirop de fraise

Carte sur table :

Bitter San Pellegrino, orange et pamplemousse pressés, grenadine

L'Arc de triomphe :

Agrumes, sirop de sucre de canne,
Perle Bleu de Chavin (vin effervescent sans alcool)

18€

Le Derby d'epsom :

Infusion fruits rouges, sirop grenade,
Perle Rose de Chavin (vin effervescent sans alcool)

18€

La Dubaï World Cup :

Citron vert, Cuvée Pierre Zéro - Grande réserve Blanc,
Cuvée Pierre Zéro - Sparkling Blanc (vin effervescent sans alcool)

18€

Le coup de cœur de l'hôtel Barrière Le Normandy

« Un homme et une femme »

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

Cette composition exquise est un hommage au film « Un homme et une femme » réalisé par le cinéaste Claude LÉLOUCH en 1966 dans lequel le Normandy, ainsi que les planches de Deauville sont à l'honneur

By Barrière :

Vodka Grey Goose, Midori, sirop de pomme verte, Champagne

Best Seller :

Vodka Belvédère, Gloss de Suze, jus de framboise « Alain Milliat », Champagne

Baccarat :

Cointreau, liqueur de fraise des bois, jus de pêche, Champagne

Rossini :

Jus de fraise « Alain Milliat », Champagne

New Mimosa :

Passoa, liqueur st-Germain, orange pressée, Champagne

Barbotage spécial :

Grand Marnier, jus d'orange et de citron, grenadine, Champagne

Grand Champagne cocktail :

Grand-Marnier, sucre, Angostura Bitter, zestes d'orange

Le Normandy :

Calvados Dupont Original, Pommeau, Champagne

Piscine d'agrumes :

Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes, Champagne

Chambord Royal :

Liqueur Chambord, Champagne

Clic & Co :

Vodka Grey Goose, Passoa, jus de citron vert, sirop de vanille, jus de fruits exotiques servi avec un shot de Champagne Veuve Clicquot

Skyfall :

Passoa, jus d'ananas, sirop de fraise, Champagne

GRANDS ALCOOLS

2cl 4cl

ARMAGNACS

Clés des Ducs VSOP, Marquis de Montesquiou VSOP

10€ 19€

Marquis de Montesquiou HA 21 ans

12€ 23€

COGNACS

Hennessy VSOP, Martell Cordon Rouge

10€ 19€

Rémy Martin VSOP

10€ 19€

Hennessy XO, Rémy Martin XO,

14€ 28€

Martell XO, Otard XO, Martell Cordon Bleu,

14€ 28€

Camus XO Borderies

14€ 28€

Audry, Cohiba Extra

25€ 49€

Hennessy Paradis

50€ 98€

Hennessy Paradis Impérial

60€ 120€

Cuvée Richard Hennessy

75€ 150€

Grande Champagne Louis XIII Rémy Martin

130€ 260€

L'or de Martell

150€ 300€

Hennessy Ellipse

240€ 480€

EAUX DE VIE

Poire William's Cartron, Framboise Cartron,

10€ 19€

Kirsch Theo Preiss

10€ 19€

CALVADOS 2cl 4cl

CALVADOS

Huard 1992 12€ 24€

CALVADOS DOMFRONTAIS

Victor Gontier 1999 12€ 24€

CALVADOS PAYS D'AUGE

A.Camut « Prestige » 24€ 46€

Boulard Grand Solage 10€ 19€

Boulard XO Auguste 16€ 32€

Château du Breuil Fine 10€ 19€

Château du Breuil 15 ans 12€ 23€

Château du Breuil 14 ans Double Maturation, 12€ 24€

Château du Breuil « Réserve de Seigneurs » 12€ 24€

Cœur de Lion VSOP 10€ 19€

Cœur de Lion 1973 14€ 28€

Cœur de Lion 1963 20€ 39€

CALVADOS 2cl 4cl

CALVADOS PAYS D'AUGE

Dupont Original 10€ 19€

Dupont plus de 15 ans 12€ 23€

Dupont plus de 30 ans 14€ 28€

Lecompte 5 ans 10€ 19€

Lecompte 12 ans Grand prix spirit Vinexpo 2007 12€ 24€

Lecompte 25 ans 13€ 25€

Père Jules 20 ans 12€ 24€

Père Magloire XO, 12€ 23€

Roger Groult 12 ans 12€ 23€

Roger Groult « Ancestrale » 25€ 50€

Pierre Huet Vieille Réserve, 10€ 19€

Pierre Huet 20 ans «Cordon argent» 12€ 24€

Michel Bréavoine 20 ans 12€ 24€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

LA PLANCHE APERITIVE Servie jusqu'à 22h00

A PARTAGER - To Share

Saumon fumé & crème de Yuzu 16€
Smoked Salmon & Yuzu cream

Foie gras, chutney mangue-gingembre 17€
Foie gras and its mango-ginger chutney

Macarons salés : 19€
Truffe blanche et noisette du Piémont, Cèpes et volaille,
Foie gras et pommes caramélisées, Canard à l'orange
*Macaroons flavoured :
White truffle and nut, chicken and cep,
Foie gras and caramelized apple, duck with orange sauce*

Yakitori poulet au Tandoori 20€
Yakitori chicken shewer

CARTE BAR SNACK de 12h00 à 18h00

LES SALADES - Salad

Caesar de poulet : 22€
Salade Romaine, anchois, œuf poché, parmesan,
Croutons & sauce Caesar
*Chicken Caesar :
Lettuce, anchovies, poached egg, parmesan cheese,
Smoked bacon, bread crusts & Caesar sauce*

Niçoise : 20€
Sucrine, tomates, poivrons, haricots verts, œufs de caille,
Pommes de terre, thon, anchois, olives
*From Nice :
Lettuce, tomatoes, peppers, French beans, quail egg, potatoes, tuna, anchovies, olives*

Trio Tomate mozzarella di Burrata 24€
Basilic, pesto, pignons de pin
*Tomatoes Salad and mozzarella
Basil, pisto, pine kernen*

CARTE BAR SNACK de 12h00 à 18h00

SUR LE POUCE – On the go

Club sandwich volaille, bacon, pommes frites & salade verte **25€**
Chicken Club Sandwich, French fries & lettuce

Club sandwich saumon, pommes frites & salade verte **25€**
Smoked Salmon Club Sandwich, french fries & lettuce

Club sandwich homard, pommes frites & salade verte **35€**
Lobster Club Sandwich, french fries & lettuce

Croque-monsieur au comté, pommes frites & salade verte **21€**
Comté cheese hot Sandwich, french fries & lettuce

Pizza Margherita : Tomates, fromage. **16€**
Ajouter à votre convenance (champignons et/ou jambon)
*Margherita pizza: tomato sauce, cheese
(add mushrooms and/or ham)*

Fish & Chips **22€**
Blanc de cabillaud en tempura, sauce tartare,
Pommes frites & salade verte
*Cod Fish & Chips, tartar sauce,
french fries & lettuce*

CERTAINS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES, MERCI DE CONSULTER L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL
SOME DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, PLEASE CONSULT THE INFORMATION AVAILABLE AT THE DESK

BOEUF : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
BEEF: BORN, RAISED AND SLAUGHTERED IN FRANCE

CARTE BAR SNACK de 12h00 à 18h00

FROMAGES & DESSERTS - Cheeses & Desserts

Fromages Normands sélectionnés par le MOF Xavier Thuret Pont l'Évêque, Livarot, Cœur de Neufchâtel & Camembert, Salade verte, confitures thé Earl Grey & tomate-piment d'Espelette <i>Fine ripened cheeses selected by Xavier Thuret best craftsman of France Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel & Camembert, With green salad and earl grey tea jam</i>	10€
Assiette de fruits rouges & son coulis <i>Wild berries with coulis</i>	12€
Fondant au chocolat, glace pistache <i>Chocolate fondant, pistaccio ice-cream</i>	9€
Tarte tatin revisitée, sablé breton et crème épaisse <i>Upside down hot apple pie with thick cream</i>	10€
Thé ou Café Gourmand : Macaron, mini chou, sucette au chocolat, Tarte au citron & chantilly vanill <i>Gourmet coffee served with preciousness desserts</i>	12€
Sélection de glaces et sorbets Geronimi (2 boules) Sorbets: fraise, framboise, citron, fruit de la passion, noix de coco <i>Sorbet: strawberry, raspberrry, lemon, passion fruit, coconut</i> Glaces: vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, candy floss, caramel, pistachio</i>	8€