

RESTAURANT PANORAMIQUE

LA TOUQUE

HIPPODROME DE DEUVILLE - LA TOUQUES

LES ENTRÉES

Panna cotta d'asperges vertes crue et cuites <i>Kumquat et granola tomate</i>	19 €
Le gravlax de saumon d'Isigny <i>Gel citron, salsa verde à l'huile d'olive</i>	22 €
Le foie gras de canard <i>Chutney de figues, réduction de banyuls</i>	19 €
La belle César's de homard <i>Anchois, câpres et parmesan</i>	32 €

LES PLATS

La célèbre bouillabaisse du Ciro's	20 €
L'épaule d'agneau confite aux épices <i>Carotte et fenouil confit aux agrumes et pommes grenaille (2 personnes)</i>	55 €
Le suprême de volaille joliment doré <i>Sauce vallée d'auge, jeune légumes glacé</i>	20 €
L'entrecôte issue du circuit court <i>Os moelle, pomme grenaille et sauce choron</i>	32 €
Le filet de bar juste snacké <i>Caviar d'aubergine et légumes grillés, vierge de légumes</i>	33 €

FROMAGE

Assiette de fromages	10 €
-----------------------------	------

LES DESSERTS

La tarte fine aux pommes, servie tiède <i>Feuilletage au beurre d'Isigny, chantilly au calvados, crème glacée vanille</i>	12 €
Le fraisier biscuit moelleux aux amandes <i>Crème légère au citron jaune, jus de fraise et sorbet aux gariguettes</i>	12 €
Le fondant au chocolat <i>Cœur coulant caramel fleur de sel, chocolat noir 70%, sorbet cacao</i>	12 €
Le gaspacho de pêches blanches <i>Pêches de vigne rôties au miel, chantilly verveine, amandes</i>	12 €

MENU ENFANT *(pour les enfants de -12 ans)*

20 €

Saumon fumé *ou* Tomate mozzarella Buffalo

Escalope de saumon rôti *ou* Steak haché

Garniture au choix : Frites ou ratatouille

2 boules de glace

LA CARTE DES VINS & APÉRITIFS

CHAMPAGNES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Fouquet's Brut	12 €	68 €
Moët & Chandon Brut	14 €	75 €
Moët & Chandon Brut Millésimé		90 €
Moët & Chandon Rosé		90 €
Dom Pérignon		550 €
Kir Royal	14 €	
Kir vin blanc	8 €	

ALCOOLS

Americano maison 12 cl	10 €
Martini, rouge ou blanc 6 cl	8 €
Ricard, Pastis 4 cl	8 €
Whisky W. Lawson 4 cl	8 €
Gin Gordon's, Get 27, Vodka Smirnoff rouge 4 cl	8 €
Whisky : Chivas, Jack Daniel's 4 cl	10 €
Pommeau 6 cl	6 €
Accompagnement soft	2,50 €

COCKTAILS HIPPIQUES

Aperol spritz	12 €
«MojiDos» du Normandy	16 €
Virgin mojito aux fraises «sans alcool»	9 €
<i>Menthe, limonade au citron, jus d'orange, fraises coupées</i>	

CIDRE

Cidre du pays d'Auge «Daufresne» 75 cl	12 €
--	------

CALVADOS

Calvados Lecompte 25 ans 4 cl	28 €
Calvados Château du Breuil 12 ans 4 cl	10 €
Fine de Cognac Hennessy 4 cl	8 €

SOFTS

Vittel, San Pellegrino	50 cl 4 €	11 6 €
Perrier 33 cl, Coca-Cola 33 cl		4 €
Orangina 25 cl, Fuze Tea 25 cl		4 €
Jus de fruits Granini		
<i>Orange, Ananas, Multivitaminé, Tomate 25 cl</i>		5 €
Bière bouteille Heineken 33 cl		5 €
Café expresso, chocolat		3 €
Thé, infusion «Palais des thés»		5,50 €

LA SÉLECTION BARRIÈRE

	15 cl	75 cl
AOC Sancerre «Les Colinettes»	12 €	49 €
AOC Bordeaux «Héritage Le Bosq»	12 €	53 €
AOC Côtes de Provence «Maur & More»	8 €	32 €

BORDEAUX ROUGES

	15 cl	75 cl
AOC Dourthe numéro 1	8 €	34 €
AOC Le château Patache d'Aux Médoc 2012		39 €
AOC Pessac Leognan, Dada de rouillac		49 €
AOC Saint-Estèphe «Château les Ormes de pez» 2015		175 €
AOC Saint-Emilion «Château Monbousquet» 2000 grand cru classé		290 €
AOC Saint-Emilion «Château Pavie» 1 ^{er} grand cru classé 2001		400 €

BOURGOGNES BLANCS

AOC Chablis, Domaine Laroche «Les Chanoines»		63 €
AOC Meursaults Olivier Leflaive		149 €
AOC Puligny Montrachet 1 ^{er} cru		299 €

VINS ROUGES

AOC Brouilly «Château de la Chaize»	9 €	39 €
AOC Sancerre rouge «Joseph Mellot»		46 €
AOC Crozes Hermitage «Michelas Saint Jemms»	11 €	49 €

VINS BLANCS

AOC Gewurztraminer, Gustave Lorentz	9 €	39 €
AOC Menetou Salon	9 €	46 €
AOC Pouilly Fumé «De la Doucette»		83 €

VINS ROSÉS

AOP château «M» de Minuty «Côtes de Provence»		48 €
AOP château de Minuty cuvée Or «Côtes de Provence»		55 €
		150 cl 95 €



LES TABLES
BARRIÈRE

