



1 7 1 5

BAR

Taxes et service compris - Prix nets en euros



Taxes et service compris - Prix nets en euros

AU VERRE

2

Champagne brut Premier Cru Alain Bernard Dizy.....	(16 cl) 19
Champagne brut rosé G. H. Mumm Reims.....	(16 cl) 21
Kir Royal	(16 cl) 19
Kir Vin Blanc – Cardinal	(14 cl) 11
Kir Normand	(14 cl) 8
Verre de Vin blanc / rosé / rouge	(14 cl) 11
Verre de Vin moelleux	(14 cl) 12

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

par personne

Forfait accord mets & vins (3 verres)	27
Forfait accord mets & vins (4 verres)	33
Forfait accord mets & vins (5 verres)	39
Forfait accord mets & vins (6 verres)	45

COCKTAILS « CRÉATION »

3

LES BEFORE DINNER

Bulles de Framboise - créé par Jorge de Mazzi(18 cl) 21
Champagne brut / Nectar de Framboise / Rhum

Champagne en cascade - créé par Jorge de Mazzi(18 cl) 20
Champagne brut / Angostura bitter / Ambassadeur / Sucre blanc

LES FANCY DRINKS

sans Alcool

Saveurs Exotiques - créé par Jorge de Mazzi(15 cl) 15
Nectar de Fruit de la Passion / Jus d'Ananas / Jus de Citron / Sirop de Fraise

Fraîcheur d'Outre-Mer - créé par Jorge de Mazzi(19 cl) 13
Jus de Pamplemousse / Jus d'Ananas / Jus de Citron Vert / Sirop de Citron

Nata de Framboesa - créé par Jorge de Mazzi(12 cl) 14
Nectar de Framboise / Crème Fraîche / Lait de Coco / Sirop de Sucre de Canne

avec Alcool

Passion des Iles - créé par Olivier Héricher(12 cl) 15
Rhum / Jus de fruit de la passion / Sirop de fraise

L'AFTER DINNER

Le Fruit à Noyau - créé par Olivier Héricher(14 cl) 15
Eau-de-vie de prune / Nectar d'abricot / Amaretto

LE BEFORE DINNER

Americano	(8 cl) 13
Campari / Vermouth rouge (soda sur demande)	
Negroni	(7 cl) 13
Campari / Vermouth rouge / Gin	
Dry Martini	(7 cl) 13
Gin / Vermouth sec	
Bobby Burns	(9 cl) 14
Red Label / Vermouth rouge / Mandarine Napoléon / Jus de citron	
Rob Roy	(7 cl) 14
Lindrum / Vermouth blanc / Angostura bitter	
Manhattan	(7 cl) 15
Four Roses small batch / Vermouth rouge	

LES FANCY DRINKS

Bloody Mary	(12 cl) 17
Vodka / Jus de tomate / Jus de citron / Assaisonnement	
Cosmopolitan	(10 cl) 14
Vodka / Cointreau / Jus de cranberry / Jus de citron vert	
Margarita	(7 cl) 13
Tequila / Jus de citron / Cointreau	
Piña Colada	(18 cl) 15
Rhum / Lait de coco / Jus d'ananas	
Tequila Sunrise	(12 cl) 15
Tequila / Jus d'orange / Grenadine	
Ti' Punch	(8 cl) 13
Rhum / Sirop de sucre de canne / Jus de citron vert	

L'AFTER DINNER

Black Russian	(7 cl) 12
Vodka / Liqueur de café	
Alexandra - Brandy Alexander	(10 cl) 17
Cognac / Liqueur de cacao / Crème fraîche	
Irish Coffee	(14 cl) 17
Irish whiskey / Café / Crème	
Normandy Coffee	(14 cl) 17
Calvados / Café / Crème	

APÉRITIFS

5

L'ANISÉ

Pastis - Henri Bardouin(4 cl) 8

LE BITTER

Campari(6 cl) 8

LE GENTIANE

Suze(6 cl) 8

LE POMMEAU

Pommeau de Normandie(12 cl) 8

Les Vergers de la Morinière par Astrid HUBERT

LES PORTOS

Fonseca - White(12 cl) 11

Quinta do Noval - Tawny 10 ans (19,5°)(12 cl) 12

Quinta do Noval - Tawny 20 ans (19,5°)(12 cl) 17

LES QUINQUINAS

Saint-Raphaël(6 cl) 8

Ambassadeur(6 cl) 8

LE XÉRÈS

Tio Pepe(12 cl) 11

LE VERMOUTH

Martini - Bianco(6 cl) 8

Dolin - Dry / Blanc / Rouge(6 cl) 8

APÉRITIFS (suite)

6

LES EAUX-DE-VIE

Vodka - Cîroc (France)	(4 cl) 12
Gin - C'est Nous (Normandie)	(4 cl) 9
Gin - Bombay Sapphire	(4 cl) 11
Gin - Tanqueray N° TEN	(4 cl) 13
Tequila - Tradicional "Reposado" Jose Cuervo	(4 cl) 9
Cachaça - Janeiro	(4 cl) 9

AUTRES BOISSONS

LES BIÈRES ARTISANALES BIO NORMANDES

par la Brasserie de la Lie à Saint-Rémy-sur-Orne

La Caennette (4,5°) - Blanche	(33 cl) 7
Au Pré de ma Blonde (6°) - Blonde	(33 cl) 7
Ambrée du Hameau (6°) - Ambrée	(33 cl) 7
Quai des Brunes (5,6°) - Brune	(33 cl) 7

LES CIDRES

par Les Vergers de la Morinière - Astrid HUBERT

Cidre « brut » (5°)	(33 cl) 6
Cidre bouché du Pays d'Auge « brut »	(75 cl) 15

SANS ALCOOL

7

LES EAUX

Perrier	(33 cl)	4
Evian	(33 cl)	4
Eau purifiée <i>Cryo</i> Plate	(75 cl)	3
Eau purifiée <i>Cryo</i> Gazeuse	(75 cl)	4
Evian / Chateldon / Badoit	(75 cl)	6

LES SODAS

Coca-Cola / Orangina	(33 cl)	6
Ice Tea	(25 cl)	5
Limonade Elderflower - <i>Fentimans</i>	(27,5 cl)	5
Tonic Water - <i>Fentimans</i>	(12,5 cl)	4
Ginger Ale - <i>Fentimans</i>	(12,5 cl)	4
Shirley Temple (ginger ale / limonade / grenadine)	(33 cl)	7

LES FRUITS

par Alain Milliat

En jus	(33 cl)	10
ananas / carotte / mandarine / pamplemousse / tomate		
En nectar	(33 cl)	11
abricot / framboise / fruit de la passion / pêche		

par Les Vergers de la Morinière - Astrid Hubert

En jus	(33 cl)	5
pomme		

ARCHIPEL DES ORCADES *La Baie de Scapa Flow*

Scapa 16 ans (40%)(4 cl) 23

Nez : notes de clémentine, bruyère et miel

Bouche : riche / gingembre / pommes cuites / finale iodée

ISLAY

Lagavulin 16 ans (43%)(4 cl) 16

Nez : ample / notes animales / orge fumée

Bouche : tourbée / notes iodées / réglisse

LES BLENDED

Johnnie Walker Red Label (40%)(4 cl) 9

Nez : douceur maltée dominante

Bouche : sèche avec une trace de tourbe

Johnnie Walker Black Label (40%)(4 cl) 11

Nez : légèrement malté et fumé

Bouche : complexe et suave

Chivas Regal 12 ans (40%)(4 cl) 11

Nez : fumé et épicé

Bouche : huileuse et dominante de tourbe

Chivas Regal 18 ans (40%)(4 cl) 17

Nez : arômes complexes de fruits secs, d'épices et de caramel au beurre

Bouche : saveur de chocolat noir avec des notes florales, finale persistante et chaleureuse

ISLE OF SKY

Talisker 10 ans (45,8%)(4 cl) 13

Nez : superbe ample / notes marines tourbées épicées avec belle fraîcheur

Bouche : notes salées / finale épicée et poivrée

SPEYSIDE

Cardhu 12 ans (40%)(4 cl) 15

Nez: superbe ample / notes marines tourbées épicées avec belle fraîcheur

Bouche: notes salées / finale épicée et poivrée

Macallan Amber (40%) sherry oak cask(4 cl) 15

Nez: floral, agrume, vanille / raisin sec, cannelle

Bouche: belle fraîcheur, pomme verte, citron / finale élégante, céréales

Aberlour 18 ans (43%)(4 cl) 25

Nez: riche, complexe / notes de caramel, bonbon mariées à la pêche à l'orange amère

Bouche: structure parfaite / arômes de pêche, de crème puis de vieux cuir, chêne et miel finale longue et nuancée évoquant la crème brûlée

Aberlour A'Bunadh (60,2%)(4 cl) 34

Nez: notes de diverses épices, de praline et d'orange puis de Sherry Oloroso

Bouche: rond et crémeux / arômes: orange, cerise noire, fruits secs gingembre, chocolat noir amer, Sherry et chêne / finale robuste intense à la fois sucrée et amère

HIGHLANDS

Dalwhinnie 15 ans (43%)(4 cl) 14

Nez: épicé, herbacé, fumé / évoque la cire et le miel

Bouche: notes de réglisse, d'orge fumé, de citronnelle et d'anis

Lindrum 12 ans (43%)(4 cl) 12

Il est le produit d'un assemblage de 7 Malts des Highlands et 3 Malts d'Islay. Whisky très fruité avec une finale de bouche légèrement tourbée.

Il est un whisky rare de conception entièrement artisanale.

LES BOURBONS DU KENTUCKY

10

Four Roses Single Barrel (50%)(4 cl) 15

Nez : complexe et épicé avec de belles notes de fruits confiturés et de sirop d'érable

Bouche : riche et moelleuse, un équilibre sur des arômes de liqueur d'amande amaretto, d'épices et de caramel

Finale : très moelleuse, longue et douce

Michter's Small Batch (45,7%)(4 cl) 17

Nez : riche avec des notes de vanille et de caramel

Bouche : ample avec des arômes d'abricots secs, de noix et un côté fumé

Finale : d'une belle tenue, évoquant le fût de chêne

LES WHISKEYS IRLANDAIS

Bushmills Black Bush (40%)(4 cl) 11

Nez : frais, notes de chêne, de vanille et de fruits secs

Bouche : onctueuse, notes de beurre, caramel, raisins secs, citron confit

Bushmills Single Malt 10 ans (40%)(4 cl) 13

Nez : élégant et très équilibré, de céréales maltées, citron et réglisse puis à l'aération notes d'huile de lin, trèfle et vanille

Bouche : douce et légèrement crémeuse, fidèle au nez, finement boisée elle dévoile également des notes d'amande et de miel

Jameson Gold Reserve - Three wood maturation (40%)(4 cl) 18

Nez : gourmand d'amande amaretto et d'abricot sec, notes de vieux fûts

Bouche : douce et complexe, arômes toastés de miel et d'épices finale sur la réglisse.

Gold Reserve est l'assemblage de trois whiskeys âgés et élevés en fûts de chêne neuf, de Xérès et de Bourbon.

LES LIQUEURS & EAUX-DE-VIE

Amaretto	(4 cl) 11
Bailey's	(4 cl) 9
Cointreau	(4 cl) 11
Fernet-Branca	(4 cl) 10
Get 27, Get 31	(4 cl) 9
Grand Marnier Cuvée Cordon Rouge	(4 cl) 10
Grappa Cellini Cru Tripla Distillata	(4 cl) 9
Guignolet	(4 cl) 8
Kalhua	(4 cl) 9
Malibu	(4 cl) 9
Mandarine Impériale	(4 cl) 11
Sambuca extra Molinaro	(4 cl) 11
Vieille Prune	(4 cl) 14
Williamine	(4 cl) 14

LE RHUM

12

El Dorado 3 ans (Guyane) (40%)	(4 cl)	9
El Dorado 15 ans "Réserve Spéciale" (Guyane) (43%)	(4 cl)	9
Havana Seleccion de Maestros ambré (Cuba) (45%)	(4 cl)	18

LE COGNAC

Delamain Grande Champagne "Pale and Dry X.O. " (40%)	(4 cl)	15
Sarrazin Grande Champagne "Premier Cru 1973" (42,4%)	(4 cl)	38

L'ARMAGNAC

Armagnac

Marquis de Montesquiou Hors d'Âge 21 ans (40%)	(4 cl)	14
--	--------	----

Armagnac

Marquis de Montesquiou 1967 (44,8%)	(4 cl)	25
Laubade 1898 - mise en bouteille en 2007 (40%)	(4 cl)	95

LE CALVADOS

13

LE BOCAGE

Michel HUARD à Caligny - par Jean-François GUILLOUET

1999 / fût n°14 - cave 3	(4 cl) 19
1986 / « cuvée d'exception » mise en bouteille en 2007	(4 cl) 50

LE DOMFRONTAIS (CALVADOS ISSU DE LA DISTILLATION EN CONTINUE DE CIDRE ET DE POIRÉ)

Par Roger LEMORTON à Mantilly - par Didier LEMORTON

1987 / mis en bouteille en décembre 2016.....	(4 cl) 25
1980 / mis en bouteille en décembre 2016.....	(4 cl) 30
Rareté / mis en bouteille en 2003 - Eaux-de-vie plus que centenaires	(4 cl) 70

LE PAYS D'AUGE

Les Vergers de la Morinière à La Fresnaie Fayel - par Astrid HUBERT

« Astrid Hubert » / 1997	(4 cl) 12
« H » d'Argent / 1998	(4 cl) 15

LE CALVADOS (suite)

14

*Pour mieux découvrir la Normandie,
nous vous proposons divers forfaits autour des Calvados.*

QUELQUES DÉGUSTATIONS

Plusieurs Millésimes d'un même Producteur

Michel HUARD (Bocage)(2 x 3 cl)52
Millésimes : 1999 - 1986 « Cuvée d'exception » - Jean-François GUILLOUET

Les Vergers de la Morinière (Pays d'Auge)(2 x 3 cl)20
Millésimes : « H » d'Argent 1998 - 1997 - Astrid HUBERT

Lemorton (Domfrontais)(2 x 3 cl)65
Millésimes : 1987 - 1980 - « Rareté » - Didier LEMORTON

La Dégustation desANGES.....(2 x 3 cl)86

Michel HUARD (Bocage)
Millésime : 1986 « Cuvée d'exception » - Jean-François GUILLOUET

Roger LEMORTON (Domfrontais)
« Rareté » Eaux-de-vie plus que centenaires - Didier LEMORTON

CAFÉ (Nespresso)

Café - « ristretto origin India » - Intense et épicé	6
Café - « lungo origin Guatemala » - Soyeux et affirmé	6
Décafeiné - « espresso decaffeinato » - Dense et puissant	6
Grand Café - double espresso, café au lait	8
Cappuccino	8
Café Latte	8

CHOCOLAT (Valrhona)

Chocolat chaud	8
-----------------------	---

THÉ (Damman)

Earl grey / Darjeeling / Ceylan / Breakfast	7
Thé vert - « Gunpowder de Chine »	7
Thé vert - « Jasmin »	7
Thé blanc - « Mélange d'abricot, de fruit de la passion et de rose »	7
Thé 4 fruits rouges	7
« Thé noir parfumé à la cerise, la fraise, la framboise et la groseille »	
Lapsang souchong	7
Rooibos - « Citrus »	7
Ceylan Détheiné - « Decaffeinated tea »	7
Thé glacé	8

INFUSION (Damman)

Camomille / Tilleul / Verveine / Menthe	7
Tisane du Berger	7
« Mélange de Tilleul, Verveine, Menthe, Citronnelle, Fleur d'oranger »	

SALÉ

Soupe du jour - <i>Soup of the day</i>	12
Assiette de tomate et mozzarella	12
<i>Mixed salad with tomato and mozzarella</i>	
Assiette de fromages - <i>Assortment of matured cheeses</i>	12
Assiette de charcuterie - <i>Selection of ham and salami</i>	15
Assiette de saumon fumé - <i>Smoked salmon with salad and toast</i>	15
Croque monsieur - <i>Toasted white bread, ham & cheese sandwich</i>	14
Wrap de volaille - <i>Chicken wrap, chives white sauce, salad</i>	14

SUCRÉ

Fromage blanc - <i>Cottage cheese</i>	8
Tarte Tatin - <i>Caramelized apple tart</i>	8
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit salad</i>	10
Magnum glacé - <i>Ice-cream</i>	7
Glaces et sorbets maison - <i>Homemade Ice-cream</i>	15

CROQUE AU SUCRE

Fraise Tagada - <i>Strawberry candies</i>	6
Confiseries Fantaisies - <i>Assortment of candies</i>	6

CROQUE AU SEL

Arachides salées - <i>Peanuts</i>	6
Pistaches - <i>Pistachios</i>	6
Amandes salées - <i>Salted almonds</i>	6

AFTERNOON TEA

Choix de pâtisseries maison servies avec du thé, du café ou un jus de fruit (entre 16h00 et 18h00) <i>Assortment of homemade biscuits, cakes and tarts served with a hot drink or a juice (between 4:00pm and 6:00pm)</i>	15
---	----