

R

A

B

Les embruns

E

L

L'équipe du bar est heureuse de vous accueillir
chaque jour de 10h à 22h

LES BOISSONS

sans alcool

NOS CRÉATIONS BIEN-ÊTRE



Un mariage tonique de concentrés détox qui vous apportent la richesse des antioxydants associés aux propriétés phytodrainantes afin d'optimiser votre épigénétique.

Fraise, pêche, banane - 35 cl 12.50€

Un cocktail fruité et gourmand qui marie la douceur veloutée de la banane, la fraîcheur juteuse de la pêche et l'intensité sucrée de la fraise, s'unissant dans une harmonie rafraîchissante et pleine de vitalité

Concombre, pomme, menthe, citron - 35 cl 12.50€

Un cocktail ultra-rafraîchissant qui associe la fraîcheur croquante du concombre à la douceur acidulée de la pomme, sublimes par la vivacité du citron et la touche aromatique de la menthe, pour une alliance légère, désaltérante et pleine de pep's

Cocktail bien-être du moment - 35 cl 12.50€

LES JUS DE FRUITS

Jus pressés - 33 cl 7.50€
Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse

Jus et nectars « Alain Milliat » - 33 cl 7.50€
Jus : tomate rouge, ananas

Nectars : mangue, abricot, fraise, pêche, poire, fruit de la passion

Jus de pomme **BIO** « Verger de Roncheville » - 25 cl 7 €

LES KOMBUCHAS NORMANDS **BIO** - 33 cl

« Lou Brewery »

Kombucha artisanal bio, naturellement fermenté, aux saveurs fraîches et fruitées. Une boisson probiotique et désaltérante, élaborée en Normandie avec soin.



Kombucha - L'Original 7.50 €
Kombucha - Citron, menthe, gingembre
Kombucha - Fraise, fleur de sureau

BOISSON PLASMA SYNERGIE **BIO - 33 cl 7.50 €**

Boisson naturelle, peu sucrée, aux saveurs fraîches d'hibiscus et coco. Sans conservateurs, avec un équilibre unique entre eau de mer et eau de coco.

LES SODAS

Coca Cola ou Coca Cola zéro - 33 cl	4.90 €
Sprite - 25 cl	4.90 €
Schweppes Indian Tonic ou Agrum' - 25 cl	4.90 €
Orangina - 25 cl	4.90 €
Fuze tea pêche - 25 cl	4.90 €
San Pellegrino bitter - 10 cl	3.80 €
Supplément sirop - 2 cl	0.50 €

Les sodas **BIO** « Necense » 100% naturels 33 cl

Les préparations Necense sont élaborées à partir d'un mélange de plantes, fruits et épices, de sucre bio français et d'acide citrique.

Les plantes utilisées sont issues d'un sourcing bio et durable, à 90% d'origine française.

La limonade citron verveine 4.90 €

Une limonade maison qui vous ramène en enfance avec fraîcheur, grâce à nos écorces de citron qui apportent une acidité naturelle et parfumée à la verveine citron du jardin.

Le tonic 4.90 €

Un tonic artisanal qui associe l'amertume racinaire de la gentiane à celle, plus résineuse et boisée, de la baie de genévrier avec une touche d'écorce d'orange amère.

Le ginger bird 4.90 €

Un ginger beer artisanale, élaborée avec un mélange de gingembre et d'épices pour une expérience gustative vive et épicée. Le piment oiseau et le poivre noir apportent une chaleur marquée, équilibrée par l'acidité et la douceur naturelle.

LES EAUX MINÉRALES

	25 cl	33 cl	50 cl	75 cl	1 l
Vittel	3 €	-	5.50 €	-	7.50 €
Perrier	-	4.90 €	-	-	-
San Pellegrino	-	-	5.50 €	-	7.50 €
Châteldon	-	-	-	8.90 €	-

LES MOCKTAILS

LES MOCKTAILS CLASSIQUES

Virgin Mojito - 18 cl Limonade, citron vert, menthe fraîche, cassonade	10 €
Virgin Colada - 35 cl Jus ananas, purée de coco, noix de coco râpée	10 €
Virgin Spritz - 18 cl Martini vibrante, menthe fraîche, citron jaune, tonic	10 €

LES MOCKTAILS CRÉATIONS

Le red mint tonic Sirop Necense tonic, jus de pamplemousse, feuilles de menthe, eau gazeuse	30 cl 8.50 €
La rosée Pétillante Rhubarbe pétillante, purée de fraise et feuilles de menthe	8.50 €
La promenade Sirop indompté Necense, sirop Necense alpin, citron jaune, romarin, eau gazeuse	8.50 €

*Les sirops Necense sont élaborés à partir d'un mélange de plantes, fruits et épices, de sucre bio français et d'acide citrique. Les plantes utilisées sont issues d'un sourcing bio et durable, à 90% d'origine française.

LES SÉLECTIONS DE VINS SANS ALCOOL

	12 cl (verre)	75 cl (Bouteille)
Sauvignon blanc pétillant - Divin	6.50€	36 €
Sauvignon blanc - Divin	6.50€	36 €
Pinot noir - Divin	6.50 €	36 €
Rosé - Divin	6.50 €	36 €

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

LES COCKTAILS «AUX SAVEURS NORMANDES»

Pink « Normandy » - 16 cl 10 €
Poiré BIO des Vergers de Roncheville, crème de pamplemousse, purée de framboise

Normandy mule - 27 cl 13 €
Calvados fine, ginger beer, jus de citron vert

Spritz « Normand » - 18 cl 14 €
Apérol, calvados fine, jus de pomme, cidre BIO des Vergers de Roncheville

Cristal de poire - 20 cl 14 €
Poiré de glace, citron jaune, tonic

Normandy Sour - 12 cl 14 €
Calvados fine, amaretto, sirop de caramel, blanc d'œuf, jus de citron jaune

LES COCKTAILS CRÉATIONS

Abricot Bay - 20 cl 14 €
Rhum ambré Eminente, purée d'abricot, citron vert et tonic

Lynchburg Limonade - 18 cl 14 €
Whisky Jack Daniel's, cointreau, sirop de vanille, citron jaune, limonade citron verveine

Luna Rosa - 12 cl 14 €
Tequila Olmeca, cointreau, purée fraise à la menthe fraîche, citron vert

L'émeraude - 20 cl 14 €
Gin Bombay Sapphire, liqueur St-Germain, purée de concombre au basilic frais et tonic

Lemon blue - 18 cl 14 €
Vodka Eristoff, curaçao bleu, citron vert et Schweppes Agrum

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

NOS SPÉCIALITÉS

LES SPRITZS

18 cl

Spritz maison

Martini Bitter, prosecco, jus d'orange, eau gazeuse

14 €

Spritz Limoncello, Italicus, Saint-Germain ou Apérol

Une liqueur au choix avec prosecco et eau gazeuse

14 €

LES MOJITOS

18 cl

Mojito « Havana »

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura bitter, eau gazeuse

13 €

Mojito « Rhum arrangé »

Rhum Bacardi ambré à la vanille, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

15 €

Mojito « Sureau Saint-Germain »

Rhum Bacardi Carta Blanca, liqueur Saint-Germain, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

15 €

Mojito « Fraise »

Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

15 €

Mojito « Exotique »

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, cassonade, fruits de la passion, purée de noix de coco, eau gazeuse

15 €

Mojito « Normand »

Calvados fine, menthe fraîche, citron vert, cassonade, pommeau, cidre BIO des Vergers de Roncheville

15 €

Mojito royal « Framboise »

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, cassonade, purée de framboise, champagne

18 €

Pour accompagner vos apéritifs,
pensez à nos formules « à partager »
à partir de 12 € (voir en dernière page)

N'hésitez pas à solliciter notre équipe
pour retrouver les suggestions du Chef
pour accompagner votre apéritif.

LES APÉRITIFS

Suze - 6 cl	6 €
Porto blanc ou rouge - 6 cl	7 €
Martini blanc, rouge, rosé ou Fiéro- 6 cl	7 €
Anisé : Pastis ou Ricard - 4 cl	8 €
Pommeau de Normandie, Poiré de glace - 6 cl	8 €
Campari ou Martini Bitter - 6 cl	8 €
Kir vin blanc - 12 cl Bourgogne Aligoté, crème au choix	8 €
Kir Normand - 12 cl Cidre, calvados, crème au choix	8 €
Kir Royal - 12 cl Champagne, crème au choix	14 €
Les crèmes au choix : cassis, mûre, pêche, fraise des bois, violette, framboise, pamplemousse	
Kir Royal Saint-Germain - 12 cl Champagne, liqueur Saint-Germain	15 €

LES BIÈRES

LES BIÈRES ARTISANALES BIO DE NORMANDIE « Brasserie de l'Odon »	33 cl (Bouteille)
Blonde - arôme de malt et de houblon	7,50 €
Hefeweizen - blanche - malt et orge	7,50 €
Ambrée - riche en malt spéciaux	7,50 €
LES BIÈRES PRESSION	25 cl 50 cl
Gallia « Champ libre »	5 € 9 €
Monaco, Twist	5,50 € 10 €
Picon bière	8 € 12 €
LES BIÈRES BOUTEILLES	33 cl
Leffe blonde	7,50 €
Heineken 0,0 (sans alcool)	4,50 €
Bière du moment	7,50 €

LES INTIMPORELS

LES CIDRES ET POIRÉ BIO

«Les Vergers de Roncheville»	25 cl (Bolée)	75 cl (Bouteille)
Cidre brut	7 €	19 €
Cidre demi-sec	7 €	19 €
Poiré	7 €	19 €

LES CHAMPAGNES

LES COUPES

	12 cl
Blin brut	15 €
Moët et Chandon brut impérial	16 €
Blin rosé	17 €
Esterlin blanc de blanc	18 €

LES BOUTEILLES

	37,5 cl	75 cl
Blin brut		75 €
Moët et Chandon brut impérial		85 €
Esterlin brut	39 €	75 €
Esterlin blanc de blanc		89 €
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Noirs		82 €
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Blancs 1er cru		124 €
Veuve Clicquot brut		107 €
Cuvée «Amour» de Deutz Brut		199 €
Veuve Clicquot rosé brut		134 €
Cuvée «Amour» de Deutz rosé		252 €
Dom Pérignon Vintage		279 €

LA SÉLECTION SANS ALCOOL

	37.5 cl	75 cl
French Bloom	32 €	59 €

Élaborés à partir de Chardonnay et Pinot Noir bio désalcoolisés, nos pétillants français associent finesse et naturalité. 100% ingrédients naturels, faibles en calories et subtilement relevés de notes de citron.

LES ALCOOLS

LES WHISKYS

4 cl

Ballantine's (Écosse)

Équilibré, malté et végétal avec une légère présence de tourbe.

8 €

Four Roses (Bourbon - Kentucky)

Équilibré et sophistiqué, alliant la douceur du maïs avec la réglisse, la vanille et le tilleul.

8,50 €

Jack Daniel's (États-Unis - Tennessee)

Arôme moelleux aux notes de vanille et noix.

9,50 €

Bushmills « Original » (Irlande)

Vielli jusqu'à cinq ans en fûts de chêne. A maturité, ce whiskey de grain est mélangé avec un Single Malt whiskey distillé trois fois afin d'apporter de l'équilibre et de la douceur.

11 €

Cardhu (Écosse - Speyside)

Vielli en fûts de bourbon et de xérès, ce whisky soyeux développe des notes de fruits mûrs, puis délicats de vanille et de fruits tropicaux.

11 €

Craigellachie 13 ans (Écosse - Speyside)

Vif et subtil avec de jolies notes médicinales et florales.

12 €

Busnel Whisky single malt (France - Normandie)

Brassé, distillé et vieilli 3 ans en fûts de chêne en Normandie. Nez malté, fruits mûrs et miel. Bouche ronde, boisée et fruitée.

12 €

Akashi (Japon)

Un assemblage de whisky de malt et de whisky de grain, vieilli 3 ans en fûts de bourbon, pour un profil boisé.

13 €

Dewar's 12 ans (Écosse - Highlands)

Blend au nez puissant et fruité, légèrement caramélisé. En bouche, place aux saveurs de fruits mûrs et chocolat noir.

15 €

Oban 14 ans (Écosse - Highlands)

Possède un caractère unique, fait de malt, d'iode, de sel, de fruits et de feu de bois.

15 €

Lagavulin 16 ans (Écosse - Islay)

Très tourbé et iodé, marqué par des notes finement boisées.

16 €

L'HÉRITAGE DES FÛTS

LES ALCOOLS

LES RHUMS

4 cl

Eminente 3 ans (Cuba)

11 €

Ce rhum cubain jeune mais raffiné dévoile un profil élégant et équilibré. Il révèle des notes délicates de vanille, caramel léger, bois toasté, agrumes subtils et fruits tropicaux, offrant une expérience aromatique douce, fraîche et harmonieuse.

Eminente 7 ans (Cuba)

12 €

Ce rhum cubain d'exception développe un profil riche et complexe, alliant finesse et intensité. Il révèle des notes délicates de vanille, caramel, bois toasté, fruits tropicaux et touches subtiles d'épices, offrant une expérience aromatique profonde, ronde et parfaitement équilibrée.

Rivière du Mât - Cuvée 1886 (Réunion)

14 €

Un rhum ambré aux arômes d'épices et de bois, avec des notes de fruits exotiques légèrement relevées. Rond, chaleureux et avec une belle longueur en bouche.

J.Bailly 12 ans (France, Martinique)

15 €

Rhum vieux agricole, vieilli 12 ans en fûts de chêne. Nez riche de fruits secs et vanille. Bouche complexe aux notes de miel, chocolat et épices douces.

Santa Teresa 1796 (Venezuela)

16 €

Assemblage d'eaux-de-vie allant jusqu'à 35 ans d'âge marqué par des notes de banane, de toffee, de tabac, de miel et de noix.

Zacapa Solera 23 (Guatemala)

16 €

Assemblage de rhums de profils et d'âges différents. Sensation de miel, de caramel, de chêne épicié et de saveurs de fruits secs.

LES TÉQUILAS

4 cl

Olmecca (Mexique)

12€

Produite dans la région de Jalisco, au Mexique, la téquila Olmecca est élaborée à partir d'agaves locaux, selon des procédés traditionnels.

Patron Silver (Mexique)

12€

Tequila 100% agave bleu, limpide et pure. Elle dévoile des arômes frais et fruités d'agrumes et de citron, équilibrés par une douceur naturelle. La finale est légère et persistante, marquée par des notes d'agave fraîche et une touche subtile de poivre.

Patron Reposado (Mexique)

14€

Tequila 100% agave bleu au profil frais et intense. Équilibre parfait entre douceur et complexité, avec des notes de vanille, d'agave cuit, et une légère touche boisée due à son vieillissement en fûts de chêne.

LES ALCOOLS

LES VODKAS

4 cl

Eristoff (Géorgie)

Élaborée à partir de purs grains, distillée trois fois et filtrée au charbon pour une pureté absolue.

9 €

Busnel (France - Normandie)

Vodka française artisanale, distillée à 100% à partir de pommes à cidre AOC. Nez fruité, bouche délicate et finale suave. Légèrement trouble, elle sublime la pomme avec élégance.

9 €

Grey Goose « Original » (France)

Élaborée à partir de blé Français, distillée en cinq étapes à Cognac, additionnée d'eau de source naturelle de Gensac.

12 €

LES GINS

4 cl

Le Gin de Christian Drouin (Normandie)

Distillé à partir de pomme à cidre de Normandie, genièvre, gingembre, vanille, citron, cardamome, cannelle rose et amande.

13 €

Bombay Sapphire (Angleterre)

Gin fin et élégant élaboré à partir d'une dizaine de plantes dont le genièvre, la coriandre, les amandes, le citron, l'angélique et la réglisse

12 €

Bombay Citron Pressé (Angleterre)

Un gin confectionné à partir d'une infusion de citrons méditerranéens fraîchement pressés.

12 €

Pour accompagner vos apéritifs,
pensez à nos formules « à partager »
à partir de 12 € (voir en dernière page)

N'hésitez pas à solliciter notre équipe
pour retrouver les suggestions du Chef
pour accompagner votre apéritif.

LES CALVADOS DE NORMANDIE

CALVADOS AOC

4 cl

Calvados **BIO** - Vergers de Roncheville

Distillé à partir de cidres naturels, vieilli en fûts de chêne.
Arômes de pomme et notes boisées équilibrées

11 €

Calvados 12 ans - Hugues Desfrièches

Vieilli 12 ans en fût de chêne, distillé à l'alambic chauffé au feu de bois. Arômes fruités de pomme mûre, notes boisées et épicées.

12 €

Calvados 20 ans - Hugues Desfrièches

Distillé à l'alambic chauffé au feu de bois, vieilli plus de 20 ans en fûts de chêne. Richesse aromatique intense avec des notes de pomme mûre, de vanille et de bois toasté.

16 €

Calvados 40 ans - Hugues Desfrièches

Distillé à l'alambic chauffé au feu de bois, vieilli plus de 40 ans en fûts de chêne. Richesse aromatique intense avec des notes de pomme mûre, de vanille et de bois toasté.

24 €

CALVADOS PAYS D'AUGE AOC

4 cl

Calvados 6 ans - Adrien Camut

Distillation double à l'alambic. Vieilli 6 ans en gros fûts de chêne, ce calvados ambré offre une belle rondeur avec des arômes frais de pomme, sans ajout ni filtration.

11 €

Calvados 15 ans - Dupont

Vieilli au minimum 15 ans en fûts de chêne toasté, ce calvados dévoile une robe jaune or et un nez complexe de caramel, pommes mûres et vanille. En bouche, il offre des notes de pommes au four, noisettes torréfiées et praliné.

16 €

Calvados 18 ans - Adrien Camut

Assemblage vieilli 18 ans en fûts de chêne, offrant des arômes complexes de pomme tatin, sous-bois, amande et noix. Rondeur et élégance sans sucre ni filtration.

18 €

CALVADOS DOMFRONTAIS AOC

4 cl

Calvados 8 ans, 100% Poire – Pacory

Exclusivité 100% poire, ce calvados aux notes fruitées et boisées révèle une belle robe or et un nez doux et élégant. En bouche, la fraîcheur de la poire mûre s'équilibre avec finesse et tanins maîtrisés.

11 €

Calvados 12 ans – Pacory

Élaboré à partir de 50% poiré et 50% cidre, ce calvados né des vergers hautes tiges dévoile un nez de pomme compotée et une bouche ample et veloutée, toute en finesse aromatique.

12 €

LES DIGESTIFS

EAUX DE VIE BLANCHES

4 cl

Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle

9 €

LES LIQUEURS / CRÈMES

4 cl

Crème de calvados **Normande**, Marie Brizzard, Malibu
Coco, Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier,
Bailey's, Limoncello, amaretto, liqueur de téquila rose

9 €

COGNACS AOC « Hennessy »

4 cl

Cognacs VS

Essentiellement élevé en fûts de chêne neufs, il conserve sa fraîcheur et son parfum vanillé. D'un caractère et d'une intensité qui lui est propre, Hennessy Very Special présente des caractéristiques grillées et fruitées.

15 €

Cognac XO

En 1870, la maison Hennessy crée un assemblage inédit et original à l'architecture riche et complexe. Au palais, sa texture onctueuse révèle une pointe de cacao sauvage et le caractère de ses notes boisées.

29 €

ARMAGNACS AOC « Château de Laubade »

4 cl

Armagnac VSOP 6-12 ans

Son équilibre fruité est rendu possible par l'assemblage des 4 cépages de la propriété. Il se caractérise par un intense parfum de fruits mûrs, de prune et de pâtisserie.

15 €

NOS AFTER DINER

Expresso Martini 12 cl

Liqueur de café, vodka, expresso, sirop de sucre de canne

12 €

Midnight Express 8 cl

Bailey's, liqueur de cacao, rhum ambré aromatisé

12 €

After Diner du moment

12 €

LES INCONTOURNABLES

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS «NESPRESSO»

Expresso, décaféiné, café allongé, café ristretto, café noisette	3,90 €
Double expresso	5,90 €
Café latte	5,80 €
Café moka	
Cappuccino aux éclats de chocolat Valrhona	6,80 €
Café viennois surmonté d'une onctueuse chantilly	7,80 €
Irish coffee au whisky Bushmills et à la chantilly	12 €
Normandy coffee au Calvados et à la chantilly	12 €
Café frappé	6 €
Déca latte amaretti	6 €

LES CHOCOLATS «VAN HOUTEN»

Chocolat, délicieuse mousse de lait	6,30 €
Chocolat viennois, onctueuse chantilly et éclats de chocolat Valrhona	7,80 €
Supplément Sirop (2 cl)	0,50 €

LES THÉS ET INFUSIONS **BIO** «PASCAL HAMOUR»

Thés noirs (Breakfast, Earl Grey, Darjeeling ou Royal Ceylan)	5,80
Thés verts (Sencha nature, fraise, citron ou menthe)	5,80
Rooibos Nature	5,80
Infusions (Camomille, verveine ou infusion menthe)	5,80

LES THÉS ET INFUSIONS «LYDIA GAUTIER»

Thé blanc Jasmin BIO	5,80
Thés noirs (All Day T Ceylan, Comte Grey BIO , Indian Mood)	5,80
Thés verts (Kukicha BIO , Morocco Mint Spirit, T Revive BIO)	5,80
Infusions (T Relax BIO , Granotcha BIO)	5,80

TEA TIME de 13h à 18h

Faites-vous plaisir en accompagnant vos boissons chaudes ou vos cocktails avec les réalisations de nos pâtisseries. Cookies, cakes, tartelettes...

Bonne dégustation !

LE CÔTÉ SALÉ

LES TARTARES D'ALGUES **BIO**

« Bord à Bord » 100 g

Accompagnement au choix : blinis maison ou crackers au poivre

Tartare d'algues au poivron grillé	12 €
Tartare d'algues nori	12 €
Tartare d'algues Provençal	12 €
Tartare d'algues au citron confit	12 €

LES HUITRES N°3

« Belle du Nordet-Gold Beach »

Condiments au choix :

Perles de yuzu ou perles de vinaigre et échalotes

par 6 : 16 € / par 9 : 22 € / par 12 : 29 €

NOS PLANCHES À PARTAGER

La planche saumon et crevettes, Tartare d'algues et blinis maison	19 €
La planche de charcuterie, Tapenade d'olives noires et ses toasts	18 €
La planche de fromages normands, Chutney de pomme et son confit d'oignons à la bière Normande	14 €
Les mini sardines Bellota-Bellota Pêchées au large des côtes cantabriques et atlantiques sud, elles sont élaborées traditionnellement à l'huile d'olive et au sel.	15 €

LE CÔTÉ SUCRÉ

Café ou thé gourmand avec 3 petites pâtisseries du jour	13 €
Le « Normandy » Café ou thé gourmand avec 3 petites pâtisseries du jour, accompagné de 2 cl de Calvados BIO	17 €
Mousse au chocolat façon grand-mère, chantilly maison et streusel	13 €
Nage de fruits de saison	10 €