

restaurant

le Poisson d'Argent



Notre Chef, Tom Brien vous a sélectionné les meilleurs produits de l'artisanat local dans une démarche écoresponsable.

La spiruline de AKAL FOOD à Saint-Pierre-Azif, les canards de la ferme de la Houssaye à Epaignes, les volailles et les œufs de plein air BIO du Domaine des Rouges Terres, les huîtres Meuvaines-Asnelles de la baie de Seine, les miels du Manoir des Abeilles, les poissons de la Baie de Seine, les produits cidricoles des Vergers de Roncheville, les bons légumes de Sophie à Cintheaux, le jardin des herbes aromatiques du Chef...

La cuisine qu'il vous propose est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits régionaux qui nous entourent, la saison, les saveurs et l'équilibre.

les
cinq **S**

Ses engagements sont les principes de la **restauration « 5S »** by Thalazur :
Saveur, Situations géographiques, Simplicité,
Saisons et cuisine Saine.



Fervent défenseur du manger sain et désireux de vous permettre de renouer avec une alimentation santé, le Chef vous propose l'**assiette « épigénétique »** qui apporte l'ensemble des nutriments nécessaires et dans les bonnes proportions pour orienter notre patrimoine génétique dans la bonne direction.

De même, chez vous, privilégiez les plats riches en fruits et en légumes frais, locaux et de saison.

Une grande variété de végétaux est gage d'apports diversifiés en phytonutriments bénéfiques pour votre santé.

Favorisez les produits de la mer dès que cela est possible ainsi que les légumineuses.

Si vous avez de la couleur dans votre assiette, vous êtes sur la bonne voie.

Pour plus de conseils, n'hésitez pas à solliciter notre équipe de restauration et notre diététicienne.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes sur simple demande, ainsi que toutes nos offres : traductions et allergènes d'un simple clic sur vos appareils mobiles.



restaurant le Poisson d'Argent



Entre Terre et Mer... du côté de nos fournisseurs locaux

Notre culture hospitalière repose sur un engagement envers l'individu et la communauté. Nous offrons une alimentation de qualité, saine, respectueuse de l'environnement et soutenant les artisans locaux. Découvrez les producteurs et artisans sélectionnés dans cette démarche écoresponsable.

LES FRUITS ET LÉGUMES : Jardin de Sophie | Cintheaux
Fossier | Colombelles

LA VIANDE ET LA CHARCUTERIE : Lebailly | Mondeville
Circuit court | Le Perrey

LE PAIN : Maison Florent | Cabourg

LA CONFITURE : Les délices de Camille | Bréhal

LE BEURRE ET LE FROMAGE : Maison Borniambuc | Fort-Moville

LE JUS DE POMME : La ferme de Billy | Rots

LES ŒUFS ET VOLAILLES : Domaine des Rouges Terres | Bavent

LES HUÎTRES : SAS belle du Nordet | Asnelles

LES FRUITS DE MER ET POISSONS : Barfleur Marais | Cherbourg

LE MIEL ET LA CRÈME DE CARAMEL : Maison Peltier | Baie du Mont Saint-Michel

LES POUSSÉS ET GERMES : Les petites pousses | Gonneville-en-Auge

LA SPIRULINE : Akal | Saint-Pierre-Azif

LE CIDRE, CALVADOS : Domaine des Rouges Terre | Bavent

LE VIN : Arpents du Soleil | Saint Pierre en Auge

LA BIÈRE : Brasserie de l'Odon | Les Monts d'Aunay



LE GIN : Calvados Christian Drouin | Pont l'Evêque

LE KOMBUCHA : Lou Brewery | Longues sur Mer

LA CARTE

Printemps

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Tataki de thon, sauce Hokkaido et ses condiments* <i>Tuna Tataki, Hokkaido sauce and condiments</i>	17 €	
Terrine de foie gras, chutney normand à l'hibiscus et brioche toastée maison** <i>Foie gras terrine, Normandy chutney, hibiscus and homemade toasted brioche</i>	21 €	
Tartelette de légumes printaniers, houmous maison aux saveurs iodées* <i>Spring vegetables tartlet, homemade hummus with briny sea flavors</i>	15 €	
Entrée du jour, à choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté <i>Starter of the day to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu</i>	15 €	

*En supplément de 4 € dans le menu saveur, terroir et légèreté

**En supplément de 6 € dans le menu saveur, terroir et légèreté

NOS ENCAS / OUR SNACKS

Omelette aux œufs BIO du Domaine des Rouges Terres, jambon et camembert, salade et pommes de terre grenaille <i>Egg omelet from « Domaine des Rouges Terres », ham and camembert, salad and baby potatoes</i>	18 €	
Tartare de bœuf au couteau et ses condiments, salade et pommes de terre grenaille	24 €	

Nos salades / Our salads

La salade printanière Mesclun, concombre, olives, pickles d'oignon rouge, féta, pois chiches crispy, fèves et magret fumé <i>Mixed salad, cucumber, olives, pickled red onion, feta cheese, crispy chickpeas, baby broad beans and smoked duck breast</i>	18 €	
La salade nordique Salade romaine, saumon fumé, pickles de radis, câpres à tiges, parmesan, croûtons à l'ail et sauce Caesar <i>Romaine lettuce, smoked salmon, pickled radish, caper berries, parmesan, garlic croutons, and Caesar dressing</i>	20 €	
La salade vitalité Mesclun, concombre, chou rouge, pickles d'oignon rouge, pois chiches crispy, trio de céréales (sarrasin, orge, millet) et œuf mollet <i>Mixed salad, cucumber, red cabbage, pickled red onion, crispy chickpeas, mixed grains (buckwheat, barley, millet) and soft-boiled egg</i>	17 €	

Notre formule fraîcheur 25 €

Une salade au choix + un cocktail du jour sans alcool composé par nos barmans
ou un verre de vin AOC Rosé / Blanc ou Rouge (12,5 cl) + un café
*A salad of your choice + a non-alcoholic cocktail of the day composed by our bartenders
or a wine glass of AOC rosé / red or white (12.5 cl) + a coffee*

Nos wraps / Our wraps

3 déclinaisons / 3 choices

• Végétarien / vegetarian	13 €	
• Dinde marinée au soja / marinated turkey	15 €	
• Saumon fumé / smoked salmon	17 €	

Feuilles de Romaine, concombre, pickles d'oignon rouge, féta, chou rouge, avocat et houmous citronné
Romaine lettuce, cucumber, pickled red onion, feta cheese, red cabbage, avocado, and lemon hummus

NOS FRUITS DE MER / OUR SEAFOOD

Huîtres creuses N°3 / Oysters par 6 : 16 € / par 9 : 22 € / par 12 : 29 €
« Belle du Nordet-Gold Beach » médaille d'or au Salon de l'agriculture 2023
Condiments aux choix : Perles de Yuzu ou Perles de vinaigre et échalotes

Plateau de fruits de mer 52 € / personne
Crevettes, langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, huîtres creuses N°3
Compris dans votre demi-pension
Seafood platter/prawns, langoustines, ½ crab, whelks, winkles, oysters

NOS PLATS VÉGÉTARIENS / OUR VEGETARIAN DISHES

Couscous végétal aux bons légumes de Sophie, légumes du moment et son bouillon aux algues 23 €
Vegetable couscous with seasonal vegetables of "Sophie's garden" with seaweed broth

Plat végétarien du jour 23 €
Vegetarian dish of the day

NOS POISSONS / OUR FISH

Filet de dorade à la plancha, * légumes de saison rôtis au miel, écume de noisette et son huile verte de fanes de carottes 26 €
Grilled sea bream fillet, seasonal vegetables roasted with honey, hazelnut foam, and carrot-top green oil

Espadon mariné aux épices cajun rôti, * fèves, pois gourmands, condiments kiwi et noix de coco et émulsion noix de coco acidulée 28 €
Cajun-spiced marinated swordfish, fava beans, sugar snap peas, kiwi-coconut condiments, and coconut-lime emulsion

Lotte pochée basse température aux épices, * risotto crémeux de crustacés et queues de langoustines marinées 32 €
Low-temperature poached monkfish with spices, creamy shellfish risotto, and marinated langoustine tails

Poisson du jour, à choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté 24 €
Fish of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu

**En supplément de 6 € dans le menu saveur, terroir et légèreté*

NOS VIANDES / OUR MEATS

Filet de canette rôtie, royale de petits pois, * poires de coq pochées au miel et tonka, et pois gourmands glacés, sauce aigre douce à la poire 28 €
Roasted guinea fowl fillet, pea royale, mini pear, glazed snow peas, sweet and sour pear sauce

Côte de cochon de la « Ferme du Mont aux Roux », * déclinaison autour de la carotte, sauce moutarde à l'ancienne et pickles de graines de moutarde 30 €
Pork chop from « Mont aux Roux » farm, a carrot medley, wholegrain mustard sauce and pickled mustard seeds

Filet de bœuf race Normande, * pommes de terre bouchons rôties au beurre Normand, rhubarbe confite et sauce au vin rouge 34 €
Normandy beef fillet, butter-roasted button potatoes with Normand butter, candied rhubarb and red wine sauce

Viande du jour, à choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté 24 €
Meat of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu

**En supplément de 8 € dans le menu saveur, terroir et légèreté*

NOS DESSERTS MAISON ET FROMAGES NORMANDS OUR DESSERTS AND NORMAN CHEESE

Les desserts sont réalisés à la commande, merci de choisir en début de repas pour éviter l'attente.
Please choose your dessert at the start of the meal to avoid waiting.

Fromages de Normandie Assiette de 3 fromages AOP normands , petit mesclun <i>Plate of 3 AOP Normandy cheese with green salad</i>	11 €
La poire façon belle Hélène en trompe l'œil, * mousse au chocolat blanc à la vanille confit de poire et fève tonka, accompagnée de sa sauce <i>« Trompe l'œil », white chocolate mousse, candied pears and tonka bean accompanied by its sauce</i>	15 €
Citron en trompe l'œil, * Lemon curd, ganache montée au citron et à la vanille et son gel au citron vert et menthe fraîche <i>« Trompe l'œil » lemon, lemon curd, whipped lemon and vanilla ganache, with lime and fresh mint gel.</i>	15 €
Mousse au chocolat façon grand-mère, * chantilly et Streusel <i>Grandmother-style chocolate mousse, homemade whipped cream, Streusel</i>	13 €
Pavlova aux agrumes, * marmelade de kiwi, ganache vanille mascarpone et sorbet roquette <i>Pavlova with kiwi marmelade, vanilla mascarpone ganache, and arugula sorbet</i>	13 €
Tartelette aux fruits de saison, * <i>Seasonal fruit tartlet</i>	13 €
Café ou thé gourmand avec 3 petites pâtisseries du jour * <i>Coffee or tea with 3 pastries of the day</i>	13 €
Le « Normandy » Café ou thé gourmand avec 3 petites pâtisseries du jour, ** accompagné de 2 cl de Calvados BIO « Verger de Roncheville » <i>Coffee or tea with 3 pastries of the day, with 2 cl Calvados BIO « Verger de Roncheville »</i>	17 €
Dessert du jour, à choisir dans notre menu Saveur Terroir et Légèreté <i>Dessert of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu</i>	12 €
Glaces & sorbets 2 boules : 6 € / 3 boules : 8 € / 4 boules : 10 € Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, crème Isigny, caramel Sorbets : citron basilic, pomme, passion, noix de coco, rhubarbe <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, Isigny cream, caramel</i> <i>Sorbet: lemon basil, apple, passion fruit, coconut, rhubarb</i>	

*En supplément de 3 € dans le menu saveur, terroir et légèreté

**En supplément de 5 € dans le menu saveur, terroir et légèreté



MENU ENFANT (- de 12 ans) 16 € (3 plats) ou 14 € (2 plats)

Une entrée / One starter

Assiette de charcuterie

Plate of cold cuts

ou

Assiette de crevettes roses

Plate of prawns

ou

Salade de concombre façon tzatziki

Tzatziki-style cucumber salad

Un plat / One dish

Suprême de poulet, pâtes, légumes
du jour ou pommes de terre grenaille

*Chicken supreme, pasta, vegetables of the day
or baby potatoes*

ou

Poisson du jour, pâtes, légumes du jour
ou pommes de terre grenaille

*Fish of the day, pasta, vegetables of the day
or baby potatoes*

ou

Pâtes à la sauce bolognaise

Pasta with bolognese sauce

Un dessert / One dessert

Glace 2 boules / 2 scoops ice cream

ou

Salade de fruits de saison

Seasonal fruits salad

ou

Compote de pommes / Applesauce

ou

Mousse au chocolat et dés de brownie

Chocolate mousse with brownie cubes

LES BOISSONS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Nos créations bien-être - 35 cl 12,50 €

Fraise, pêche et banane

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 et citron

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

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Nos 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 €

Aperol, calvados fine, jus de pomme et 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, blanc d'œuf, jus de citron jaune

Nos spécialités 18 cl

Spritz Maison 14 €

Martini bitter, prosecco et orange, eau gazeuse

Spritz Italicus, Saint-Germain, Limoncello ou Aperol 14 €

au choix, prosecco et eau gazeuse

Mojito « Havana » 13 €

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

Mojito « Rhum arrangé » 15 €

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

Mojito « Sureau Saint-Germain » 15 €

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

Mojito « Fraise » 15 €

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

Mojito « Exotique » 15 €

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

Mojito « **Normand** » 15 €

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

Mojito Royal « Framboise » 18 €

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, cassonade, champagne, framboises fraîches

Découvrir nos planches à partager

La planche saumon fumé et crevettes 19 €

Tartare d'algues et blinis maison

La planche de charcuterie 18 €

Tapenade d'olive accompagnée de ses toasts

La planche de fromages de **Normandie** 14 €

Chutney de pomme et son confit d'oignons à la bière Normande

Les mini sardines Bellota Bellota 15 €

Pêchées au large des côtes cantabriques et atlantiques sud, elles sont élaborées traditionnellement à l'huile d'olive et au sel

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

APÉRITIFS

Suze (6 cl) 6 €

Porto blanc ou rouge (6 cl) 7 €

Martini blanc, rosé, rouge ou Fiero (6 cl) 7 €

Anisés Pastis 51 ou Ricard (4 cl) 8 €

Pommeau de **Normandie** AOC (6 cl) 8 €

Poiré de glace de **Normandie** (6 cl) 8 €

Campari, Martini bitter (6 cl) 8 €

Kir vin blanc (12 cl) 8 €

Kir normand (12 cl) 8 €

Cidre, calvados et crème au choix

Kir royal (12 cl) 14 €

Au choix : cassis impérial, mûre, pêche, fraise des bois, violette, framboise, pamplemousse

Kir royal Saint-Germain (12 cl) 15 €

WHISKYS

	4 cl	
Ballantine's (Écosse)	8 €	
Four Roses (Bourbon - Kentucky)	8,50 €	
Jack Daniel's (États-Unis - Tennessee)	9,50 €	
Bushmills « Original » (Irlande)	11 €	
Cardhu (Écosse - Speyside)	11 €	
Craigellachie 13 ans (Écosse - Speyside)	12 €	
Busnel Whisky single malt (France - Normandie)	12 €	
Akashi (Japon)	13 €	
Dewar's 12 ans (Écosse - Highlands)	15 €	
Oban 14 ans (Écosse - Highlands)	15 €	
Lagavulin 16 ans (Écosse - Islay)	16 €	

RHUMS

	4 cl	
Eminente 3 ans (Cuba)	11 €	
Eminente 7 ans (Cuba)	12 €	
Rivière du Mât – Cuvée 1886 (Réunion)	14 €	
J.Bailly 12 ans (France - Martinique)	15 €	
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	16 €	
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	16 €	

GINs

	4 cl	
Le Gin de Christian Drouin (France - Normandie)	13 €	
Bombay Sapphire (Angleterre)	12 €	
Bombay citron pressé (Angleterre)	12 €	

TÉQUILAS

	4 cl	
Patron Silver (Mexique)	12 €	
Patron Reposado (Mexique)	14 €	
Olmecca (Mexique)	12 €	

VODKAS

	4 cl	
Eristoff (États-Unis - Géorgie)	9 €	
Busnel (France - Normandie)	9 €	
Grey Goose « Original » (France)	12 €	

BIÈRES

Bières artisanales **BIO** de Normandie

« Brasserie de l'Odon »	33 cl	
Blonde - Arômes de malt et houblon	7,50 €	
Hefeweizen - Blanche - Malts orge et blé	7,50 €	
Ambrée - Riche en malts spéciaux	7,50 €	
Pression	25 cl	50 cl
Gallia « Champ libre »	5 €	9 €
Monaco, Twist	5,50 €	10 €
Picon bière	8 €	12 €
Bouteilles	33 cl	
Leffe blonde	7,50 €	
Heineken 0,0° (sans alcool)	4,50 €	
Bière du moment	7,50 €	

COCKTAILS CLASSIQUES

N'hésitez pas à solliciter notre équipe de barmans pour retrouver nos cocktails classiques.

NOS CRÉATIONS COCKTAILS

Abricot Bay (20 cl)	14 €
<i>Rhum ambré Eminente, purée d'abricot, citron vert, tonic</i>	
Le Lynchburg Limonade (18 cl)	14 €
<i>Whisky Jack Daniel's, cointreau, sirop de vanille, citron jaune, limonade citron verveine</i>	
Luna Rosa (12 cl)	14 €
<i>Tequila Olmecca, cointreau, purée de fraise à la menthe fraîche, citron vert</i>	
L'éméraude (20 cl)	14 €
<i>Gin Bombay Sapphire, liqueur St-Germain, purée de concombre au basilic frais, tonic</i>	
Lemon blue (18 cl)	14 €
<i>Vodka Eristoff, curaçao bleu, citron vert, Schweppes Agrum'</i>	
Cocktail Création du Moment (14 cl)	14 €

EAUX MINÉRALES

Vittel	25 cl : 3 €	50 cl : 5,50 €	1l : 7,50 €
Perrier			33 cl : 4,90 €
San Pellegrino		50 cl : 5,50 €	1l : 7,50 €
Châteldon			75 cl : 8,90 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus pressés (25 cl)	7,50 €
<i>Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse</i>	
Jus et nectars « Millat » (33 cl)	7,50 €
<i>Jus : tomate rouge, ananas</i>	
<i>Nectars : mangue, abricot, fraise, pêche, poire, fruit de la passion</i>	
Jus de pomme BIO de Normandie (25 cl)	7 €
<i>« Verger de Roncheville »</i>	

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 €

Nos sodas **BIO** 100% naturels

Necense	33 cl
La limonade citron verveine	4,90 €
Le tonic	4,90 €
Le ginger bird	4,90 €

Nos mocktails classiques *(cocktails sans alcool)*

Virgin Mojito (18 cl) <i>Limonade, citron vert, menthe fraîche, cassonade</i>	10 €
Virgin Colada (35 cl) <i>Jus ananas, purée de coco, noix de coco râpée</i>	10 €
Virgin Spritz (18 cl) <i>Martini vibrante, menthe fraîche, citron jaune, tonic</i>	10 €

Nos créations mocktails *(cocktails sans alcool)*

Le red mint tonic (30 cl) <i>Sirop tonic Necense, jus de pamplemousse, feuilles de menthe, eau gazeuse</i>	8,50 €
La rosée pétillante (30 cl) <i>Rhubarbe pétillante, purée de fraise et feuilles de menthe</i>	8,50 €
La promenade (30 cl) <i>Sirop indompté Necense, sirop alpin Necense, citron jaune, romarin, eau gazeuse</i>	8,50 €

LES KOMBUCHAS NORMANDS

Kombucha Normand « Lou Brewery »

Kombucha L'Original (33 cl)	7,50 €
Kombucha - Citron, menthe, gingembre (33 cl)	7,50 €
Kombucha - Fraise, fleur de sureau (33 cl)	7,50 €

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	6,30 €
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 €

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 infusions « Vraiment BIO » par Pascal Hamour

Camomille, verveine et infusion menthe

5,80 €

Les thés « Vraiment BIO » par Pascal Hamour

Thés noirs (*Breakfast, Earl Grey, Darjeeling ou Royal Ceylan*)

Thés verts (*Sencha nature, fraise, citron ou menthe*)

Rooibos Nature

5,80 €

Les thés « Lydia Gautier »

5,80 €

Thé blanc (*Jasmin BIO*)

Thés noirs (*All Day T Ceylan, Comte Grey BIO, Indian Mood*)

Thés verts (*Kukicha BIO, Morocco Mint Spirit, T Revive BIO*)

Infusion (*T Relax BIO, Granotcha BIO*)

*Pour plus de détails, demandez la carte spéciale thés
« Lydia Gautier »*

COGNACS & ARMAGNACS *4 cl* *AOC Cognac & AOC Bas-Armagnac*

Cognacs

Hennessy VS	15 €
Hennessy XO	29 €

Armagnacs Château de Laubade

VSOP 6-12 ans	15 €
---------------	------

CALVADOS DE NORMANDIE *4 cl*

Calvados AOC

Calvados BIO - Vergers de Roncheville	11 €
Calvados 12 ans – Desfrièches	12 €
Calvados 20 ans – Desfrièches	16 €
Calvados 40 ans – Desfrièches	24 €

Calvados Pays d'Auge AOC

Calvados fine - Dupont	11 €
Calvados 6 ans - Camut	11 €
Calvados 15 ans - Dupont	17 €
Calvados 18 ans - Camut	18 €

Calvados Domfrontais AOC

Calvados 8 ans, 100% Poire – Pacory	11 €
Calvados 12 ans – Pacory	12 €
Calvados 30 ans – Pacory	21 €

LES DIGESTIFS *4 cl*

Eaux de vie blanches 9 €

Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle

Les liqueurs / crèmes 9 €

Crème de Calvados Normande, Amaretto, Marie Brizzard, Malibu Coco, Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier, Bailey's, Limoncello, liqueur de tequila rose

NOS AFTER DINER

12 €

Expresso Martini (12 cl)

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

Midnight Express (12 cl)

Bailey's, liqueur de cacao, rhum ambré aromatisé

After Diner du moment

LES VINS

NOS VINS AU VERRE

12 cl

Rosés AOC

Côtes-du-Roussillon BIO « Flirt » Clos des Vins d'amour	7,50 €
Côtes de Provence « Whispering Angel »	9,50 €

Blancs AOC

Menetou-Salon « Cuvée des Bénédictins »	9 €
Graves « Château de Chantegrive »	9,50 €
Petit Chablis « Domaine Geoffroy »	9,50 €
Gewurztraminer « René Kientz »	10 €
Coteaux du Layon « Château de Passavant »	10 €
Saint-Véran « Domaine Philippe Charmond »	10,50 €

Rouges AOC

Saumur Champigny BIO « Les Ellettes – Château de Chaintres »	8,50 €
Côtes du Rhône « Château d'Aquéria »	9 €
Saint Amour « Domaine de la Rochette »	9 €
Montagne Saint-Émilion « Château Treytins »	10,50 €
Mercurey « Bois de Lalier » - Philippe le Hardi	10,50 €

NOS VINS DE NORMANDIE

« Les Arpents du Soleil »	12 cl	75 cl
Blanc cépage Auxerrois	7,50 €	36 €
Rouge cépage Pinot noir	7,50 €	36 €

NOS VINS ROSÉS AOC

Roussillon	75 cl	150 cl
Côtes-du-Roussillon BIO « Flirt » Clos des Vins d'amour	34 €	
Vallée du Rhône		
Tavel « Château d'Aquéria »	40 €	
Provence		
Côtes de Provence « Whispering Angel »	46 €	84 €
Côtes de Provence BIO « Château des Sarrins »	42 €	

NOS VINS BLANCS AOC

Vallée de la Loire	37,5 cl	75 cl	150 cl
Menetou-Salon « Cuvée des Bénédictins »		39 €	
Sancerre « Château Sancerre »		58 €	
Pouilly-Fumé « Ladoucette » de Ladoucette	32 €	56 €	105 €
Coteaux du Layon « Château de Passavant »		39 €	
Bourgogne			
Monthélie « Sous le Cellier » BIO « Clos du Moulin aux Moines »		68 €	
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru « Les Macherelles »		119 €	
Chablis « Grand Regnard »	38 €	65 €	120 €
Hautes-Côtes de Nuits « La Montagne » - Domaine Gavignet		66 €	
Saint Romain BIO « Clos du Moulin aux Moines »		65 €	
Mercurey « La Brigadière » - Philippe le Hardi	29 €	56 €	
Bordelais			
Graves « Château de Chantegrive »		39 €	
Lagrange-Martillac « Grand vin de Graves, Pessac-Léognan »		58 €	
Sauternes « Château Filhot »		68 €	
Vallée du Rhône			
Châteauneuf-du-Pape « La Paillousse »		68 €	
Crozes-Hermitage « Maison Les Alexandrins »		52 €	
Alsace			
Sylvaner BIO « Domaine Wassler »		34 €	
Riesling « La P'tite Vigne d'Emeline » – René Kientz		39 €	
Gewurztraminer René Kientz		39 €	
Provence			
La Coste BIO Les Pentes Douces	50 cl	36 €	

NOS VINS ROUGES AOC

Vallée de la Loire	37,5 cl	75 cl
Menetou-Salon		44 €
<i>« Morogues » – Henri Pellé</i>		
Sancerre		46 €
<i>Château de Sancerre</i>		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil		45 €
<i>Domaine de la Perruche</i>		
Saumur Champigny BIO	27 €	44 €
<i>« Vieilles Vignes » – Château de Chaintres</i>		
Bourgogne		
Aloxe Corton 1 ^{er} cru		108 €
<i>Domaine Chapuis</i>		
Mercurey 1 ^{er} cru	34 €	61 €
<i>« Les Puillets » – Château Philippe le Hardi</i>		
Nuits-Saint-Georges		79 €
<i>« Vieilles vignes » – Philippe Gavignet</i>		
Bordelais		
Graves	27 €	43 €
<i>Château Langlet</i>		
Lalande de Pomerol		78 €
<i>Château Garraud</i>		
Saint-Julien		94 €
<i>« Connétable de Talbot » 2nd vin du Château Talbot</i>		
Pauillac - « Fleur de Pédesclaux »		76 €
Pessac-Léognan - « Lagrave-Martillac »		62 €
Montagne Saint-Émilion - Château Treytins		47 €
Moulis-en-Médoc - « Château Chasse Spleen »		102 €
Margaux		68 €
<i>« Les Hauts du Tertre » 2nd vin de Château du Tertre</i>		
Vallée du Rhône		
Crozes-Hermitage BIO		54 €
<i>« Aléo Fane » – Natacha Chave</i>		
Saint-Joseph - Domaine Courbis		51 €
Châteauneuf-du-Pape - Pierre Amadieu		72 €
Cornas - « Domaine Denuzière »		83 €
Hermitage - « Yann Chave »		129 €
Alsace		
Pinot Noir - « Domaine Kientz »		38 €
Provence	50 cl	
La Coste BIO		36 €
<i>Les Pentès Douces</i>		

NOS CHAMPAGNES AOC

Les coupes		12 cl
Blin brut		15 €
Moët & Chandon brut Impérial		16 €
Blin rosé brut		17 €
Esterlin blanc de blanc brut		18 €
Les bouteilles	37,5 cl	75 cl
Blin brut		75 €
Möet & Chandon brut Impérial		85 €
Esterlin Brut	39 €	75 €
Esterlin blanc de blanc brut		89 €
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Blancs 1 ^{er} cru		124 €
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Noirs		82 €
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

	12 cl	75 cl
Sauvignon blanc pétillant – Divin	6,50 €	36 €
Sauvignon blanc – Divin	6,50 €	36 €
Pinot noir – Divin	6,50 €	36 €
Rosé – Divin	6,50 €	36 €
	37,5 cl	75 cl
French Bloom		
Boisson effervescente sans alcool BIO	32 €	59 €

NOS CIDRES & POIRÉ **BIO** DE **NORMANDIE**

Domaine des Rouges Terres
« Le verger de Roncheville »

Les bolées	25 cl
Cidre demi-sec	7 €
Cidre Brut	7 €
Poiré	7 €
Les bouteilles	75 cl
Cidre demi-sec	19 €
Cidre Brut	19 €
Poiré	19 €