

La Carte Guillou

La Cave à Whiskies

Jim Beam 4cl	8€
Grant's 4cl	8€
J&B 4cl	9€
Four Roses 4cl	9€
Jameson 4cl	9€
Glenfiddich 12 ans 4cl	10€
Johnnie Walker Black 4cl	10€
Bushmills Black 4cl	10€
Jack Daniels 4cl	11€
Aberlour 10 ans 4cl	11€
Monkey Shoulder 4cl	11€
Chivas 4cl	12€
Cardhu 12 ans 4cl	12€
Maker's Mark 4cl	13€
Knockando 4cl	13€
The Balvenie 12 ans 4cl	14€
Falisker 4cl	14€
Glenfiddich 15 ans 4cl	14€
Ailsa Bay 4cl	16€
Lagavulin 4cl	16€
Oban 4cl	16€
Glenfiddich 18 ans 4cl	16€
Glenfiddich 26 ans 4cl	36€
The Balvenie 25 ans 4cl	48€
Glenfiddich 30 ans 4cl	48€

Digestifs

Cognac VSOP 4cl	10€
Calvados du Breuil 4cl	10€
Calvados hors d'âge 4cl	12€
Calvados du Breuil 20 ans 4cl	15€
Cognac Louis XIII 2cl	110€
Cognac Louis XIII 4cl	195€

Alcools

Vodka - Téquila - Gin 4cl	9€
Get 27 - Get 31 4cl	9€
Baileys 4cl	9€
Gin Tanqueray 4cl	10€
Gin Bombay 4cl	11€
Gin Hendrick's 4cl	12€
Gin C'est Nous 4cl	12€
Gin Hendrick's Midsummer Solstice 4cl	13€

Accompagnement 15cl	2€
Coca, Tonic, Perrier	

Champagnes

<u>Coupe 13cl</u>	
Deutz	13€
<u>Bouteilles 75cl</u>	
Deutz Brut	75€
Deutz brut rosé	85€
Deutz brut millésimé blanc de blanc 2017	90€
Amour de Deutz	195€

Apéritifs

Cidre 25cl	5€
Apéritif anisé 3cl	6€
Porto Rouge ou Blanc 5cl	6€
Pommeau 5cl	6€
Kir 15cl	7€
Martini Rouge ou Blanc 5cl	7€
Pommeau 7 ans 5cl	9€

Vins

Rosé Domaine de Marchandise 15cl	7€
Blanc Pouilly fumé Domaine Chevreau 15cl	7€
Rouge Bordeaux 15cl	7€

Rhums

Havana 3ans 4cl	9€
Secha de la Silva 4cl	12€
Don Papa 4cl	12€
Diplomatico Exclusiva Reserva 12ans 4cl	12€
Angostura 1919 4cl	12€
Arcane 4cl	12€
Zacapa 4cl	15€

Bières

Heineken 33cl	6€
Corona - Desperados 33cl	7€

Jus de fruits et Sodas

Orange, pamplemousse, ananas, pomme, abricot 30cl	5€
Ice Tea, Perrier, Orangina, Schweppes 25cl	5€
Limonade, Coca Cola 33cl	5€
Sirap à l'eau 30cl	3€

BAR
HEZ
LLOU

BA
CHE
GUIL

L'Histoire du Bar

Le bar a été fondé en 1957 par Monsieur Jean Guillou. Cet ancien instituteur de l'école de Cabourg est passionné de cocktails. Il créa le bar dans ce lieu, alors ancien restaurant de l'hôtel du Casino de Cabourg. Tout d'abord il le baptisa la "Gente Arlette". Puis à sa mort en 1990, le bar prendra son nom pour lui rendre hommage.

Jean Guillou créa dans sa cave ses premiers cocktails uniques à base de crème fraîche, avec leur particularité d'être servis dans deux verres. Le plus grand, la caravelle, lui servait de doseur. Il le remplissait de liqueur et d'alcool qu'il mettait ensuite dans son shaker. Il rajoutait la crème fraîche et les glaçons puis secouait. Le mélange prêt, il remplissait son grand verre. Mais il restait toujours un rab dû à l'ajout de crème fraîche et de glaçons. Il mettait donc ce surplus dans un petit verre appelé le monocle, c'est à dire le verre à l'œil ou le verre offert. Nous perpétons toujours cette tradition.

Il utilisa ensuite son talent pour créer des cocktails à base de jus de fruits et de Champagne. Il participa et remporta de nombreux concours de cocktails, notamment grâce à la particularité bien spécifique de l'association des alcools, liqueurs et eaux de vie si bien mariés que l'on ne sent jamais un alcool dominant.

Monsieur Guillou contribua lui même largement à la réputation du bar en livrant à ses clients ses fameuses histoires salaces qu'il se plaisait à raconter en charentaise.

Le style d'origine année 1950 du bar est précieusement conservé ; papier peint, boiserie, bar, tables et tabourets en planches de tonneau recouverts de stratifié rouge, lumières tamisées, ambiance feutrée font du bar un endroit authentique et très convivial. Peuvent en témoigner les nombreuses familles qui perpétuent la tradition en venant de génération en génération.

Jean Guillou s'amusait à créer des cocktails aux couleurs expressives, avec des noms et compositions casses. Il faut se mettre dans l'esprit de Monsieur Guillou pour comprendre sa fantaisie et celle de certains cocktails.

Les Cocktails Guillou 15cl

A base de crème fraîche

14390

Liqueur de banane, Baileys, Curaçao bleu

Alexandra

Cognac, liqueur de cacao

Baiser de Feu

Gin, Cointreau

Bécot

Baileys, Whisky, Liqueur de coco

Bruno

Calvados, crème de cassis

Coco Crème

Téquila, liqueur de coco

Irlandais

Whisky irlandais, liqueur de café

Russe

Liqueur de café, Vodka

Salade

Liqueur de poire, abricot, framboise, banane

Vallée d'Auge

Liqueur de Praline, Calvados

A base de jus de fruits

Béso

Bourbon, triple sec, orange

Blue Gin

x Gin, Triple sec, Curaçao bleu, citron

Bronzé

Rhum, Grand-Marnier, orange

Cabourg

Liqueur de pomme, Calvados, orange

Contribuable

Téquila, liqueur et alcool de poire, citron

Coucher de Soleil

Gin, Cointreau, triple sec, orange

Gland

Gin, Cointreau, Curaçao rouge, citron

Guillou

Bourbon, Whisky, Grand-Marnier, orange

Menhir

Gin, liqueur de pomme, orange

Molotov

Vodka, Grand-Marnier, orange

Musclé

Gin, Cognac, Triple sec, citron

Pomme

Vodka, liqueur de pomme, citron

Prune

Liqueur et eau de vie de prune, citron

Quéquette

Bourbon, Whisky, Drambuie (Liqueur de Whisky), citron

Ramsès

Gin, Safari (Liqueur de fruits exotiques), orange

Rêve de pucelle

Eau de vie de gratte-cul, liqueur de banane et de fruits de la passion, citron

Suzy

Campari, Triple sec, gin, citron

White Lady

Gin, Cointreau, citron

A Base Champagne

Alcool et liqueur de fruit 13cl...12€

Abricot, Bourbon Mandarin, Cassis, Framboise, Mûre, Pêche ou Poire

Spritz Royal 13cl.....12€

Cocktails Légers

Tendresse 15cl.....11€

Gin, Cointreau, Orange

Demoiselle 13cl.....11€

Rhum, liqueur d'abricot, orange, citron

Cocktails sans alcool

Albatros 35cl6€

Schweppes, pamplemousse, sirop de fraise

Chantaco 35cl6€

Orange, jus de fruits exotiques, grenadine

Garden 35cl.....6€

Jus d'abricot, ananas, sirop de cerise

Sporting 35cl.....6€

Ananas, orange, vanille

Accompagnements

Chips à l'ancienne.....3€

Saucisson.....7€

Ventes à emporter

Tous les cocktails Guillou sont disponibles en bouteilles à emporter.

Vous préparez vos cocktails Guillou chez vous !
Soirées privées sur demande.