

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.

Ses engagements sont les principes

les
cinq S

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 saine, 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 phyto-nutriments 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 | Colomnelle

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

LE FOIE GRAS ET LE CANARD : Ferme de la Houssaye | Pont-Audemer

LES ŒUFS ET VOLAILLES : Domaine des Rouges Terre | 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 POUSSSES ET GERMES : Les petites pousses | Gonville-en-Auge

LA SPIRULINE : Akal | Saint-Pierre-Azif

LE CIDRE : 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

LES CALVADOS, WHISKY ET POMMEAU :

Château du Breuil | Le Breuil en Auge



FOURNISSEURS

LA CARTE

Printemps - Été

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Carpaccio de tomates multicolores, pesto de roquette, mini burrata et son crumble au paprika fumé*	15 €	
<i>Multicolored tomato carpaccio, arugula pesto, baby burrata cheese and smoked paprika crumble</i>		
Gravlax de saumon, guacamole acidulé et son voile à la citronnelle et aneth*	19 €	
<i>Salmon gravlax, sour guacamole and its lemongrass and dill veil</i>		
Vitello tonnato, fines tranches de veau braisées nappées d'une sauce au thon, anchois et aux câpres*	18 €	
<i>Vitello tonnato, thin slices of braised veal with its tuna, anchovy and capers sauce</i>		
Gaspacho du moment et ses condiments	14 €	
<i>Seasonal vegetables gaspacho and its condiments</i>		
Entrée du jour À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté	15 €	
<i>Starter of the day to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu</i>		

*En supplément de 4 € dans le menu Thalazur

ENTRÉE VÉGÉTARIENNE DU JOUR VEGETARIAN STARTER OF THE DAY

15 €

NOS POKES BOWLS / OUR POKES BOWLS

3 déclinaisons / 3 choices

• Végétarien / vegetarian	16 €	
• Dinde marinée au soja / marinated turkey	18 €	
• Saumon fumé / smoked salmon	20 €	
Sucrine, quinoa, fèves de soja, maïs, feta aux graines de sésame, tomates cerises, tzatziki, avocat et jeunes pousses		
<i>Romane salad, quinoa, soya beans, corn, feta with sesame seeds, cherry tomatoes, tzatziki, avocado and sprouts</i>		

Formule pokes bowls

25 €

Un poke bowl au choix + un cocktail du jour sans alcool composé par nos barmans
ou un verre de rosé AOC (12,5 cl) + un café
*A poke bowl of your choice + a non-alcoholic cocktail of the day composed by our bartenders
or a glass of AOC rosé (12.5 cl) + a coffee*

NOS WRAPS / OUR WRAPS

3 déclinaisons / 3 choices

• Végétarien / vegetarian	12 €	
• Dinde marinée au soja / marinated turkey	14 €	
• Saumon fumé / smoked salmon	16 €	
Sucrine, pousse de soja, feta aux graines de sésame, maïs, tzatziki et avocat		
<i>Romane salad, soya beans, corn, feta with sesame seeds, tzatzik and avocado</i>		

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 boeuf au couteau et ses condiments, salade et pommes de terre grenaille <i>Knife-cut beef tartare and its condiments, salad and baby potatoes</i>	24 €
Fregola Sarda au jambon sec de Bayeux, crème aux tomates confites et son pesto de roquette maison* <i>Fregola Sarda with « Bayeux » dry ham, candied tomato cream and homemade arugula pesto</i>	25 €

NOS FRUITS DE MER / OUR SEAFOOD

Huitres creuses N°3 / Oysters « Belle du Nordet-Gold Beach » médaille d'or au Salon de l'agriculture 2023	par 6 : 15 € / par 9 : 21 € / par 12 : 28 €
Plateau de fruits de mer Crevettes, langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, huitres creuses N°3 Compris dans votre demi-pension <i>Seafood platter/prawns, langoustines, ½ crab, whelks, winkles, oysters</i>	52 € / personne

NOS PLATS VÉGÉTARIENS / OUR VEGETARIAN DISHES

Linguine aux bons légumes du jardin de Sophie <i>Linguine with vegetables from « Les bons légumes de Sophie » (local supplier)</i>	23 €
Plat végétarien du jour <i>Vegetarian dish of the day</i>	23 €

NOS POISSONS / OUR FISH

Filet de daurade à la plancha, royale de petit pois à l'ail des ours, abricots rôtis au thym et son confit* <i>Grilled sea bream fillet, pea flan with wild garlic, thym roasted apricots and candied apricots</i>	29 €
Filets de rouget farcis aux algues, légumes du jardin de Sophie et sa vinaigrette de coquillages* <i>Red mullet fillet stuffed with seaweed, vegetables from « Les bons légumes de Sophie » (local supplier) and shell vinaigrette</i>	30 €
Cabillaud en croûte, riz vénéré comme un risotto et piquillos aux légumes du soleil* <i>Cod fish in crust, venere black rice risotto, stuffed piquillos with Mediterranean vegetables</i>	27 €
Poisson du jour À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté <i>Fish of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu</i>	24 €

*En supplément de 6 € dans le menu Thalazur

NOS VIANDES / OUR MEATS

Filet de bœuf race Normande , pommes de terre bouchon, caviar d'aubergine et sa réduction au vin rouge* <i>Normandy beef fillet, fried potatoes, eggplant caviar and red wine sauce</i>	34 €
Duo de poulet BIO Fermier du Domaine des Rouges Terres, déclinaison autour de la carotte et sa poêlée de shiitakés* <i>Organic chicken duo from « Domaine des Rouges Terres » farm, carrots in several cooking and its fried shiitake mushrooms</i>	32 €
Viande du jour À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté <i>Meat of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu</i>	24 €

*En supplément de 8 € dans le menu Thalazur

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'oeil, mousse au chocolat blanc à la vanille, confit de poire et fève tonka, accompagné de sa sauce* <i>« Trompe l'œil », white chocolate mousse, candied pears and tonka bean accompanied by its sauce</i>	15 €
La tartelette aux fraises fraîches, rhubarbe pochée et parfumée à la fleur de sureau et sa crème légère à la verveine* <i>Strawberry Tartlet with poached rhubarb infused with elderflower and light verberna cream</i>	14 €
La mousse au chocolat façon grand-mère, chantilly maison, dés de brownie et sa sauce au caramel beurre salé* <i>Grandmother-style chocolate mousse, homemade whipped cream, brownies cubes, and salted butter caramel sauce</i>	13 €
Le carpaccio de fruits de saison à la vanille de Madagascar et son sorbet citron basilic <i>Seasonal fruit carpaccio flavored with vanilla and lemon-basilic sorbet</i>	12 €
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 2cl de Calvados BIO « Verger de Roncheville » <i>Coffee or tea with 3 pastries of the day, with 2cl 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 Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, crème Isigny Sorbets : fraise, framboise, citron basilic, pomme, passion <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, Isigny cream. Sorbet: strawberry, raspberry, lemon basil, apple, passion fruit</i>	2 boules : 6 € / 3 boules : 8 € / 4 boules : 10 €

*En supplément de 3€ dans le menu Thalazur



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
Carpaccio de tomates
Tomatoes carpaccio

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
Season fruits salad
ou
Compote de pommes / *Applesauce*
ou
Mousse au chocolat et dés de brownie
Chocolate mousse with brownies cubes

LES BOISSONS

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

Concombre, pomme, citron vert, spiruline et menthe fraîche

La menthe a des vertus digestives et tonifiantes tout comme le concombre qui est riche en eau et en fibres. Associé au jus de pommes et à la spiruline cela nous donne un cocktail plein de fraîcheur pour les beaux jours.

Fraise, basilic et citron vert

Le basilic, particulièrement réputé pour ses vertus digestives, associé aux vitamines de la fraise et du citron vert vous apporteront tout le capital-santé nécessaire pour bien affronter la journée.

Cocktail bien-être du moment

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Nos cocktails aux saveurs **normandes**

Nos producteurs locaux : Domaine des rouges terres et Château du Breuil

Pink « Normandy » (16 cl) 10 €

*Poiré **BIO** des Vergers de Roncheville, crème de pamplemousse, framboises fraîches*

Ginger Breuil (16 cl) 13 €

Whisky le Breuil duo de malt, ginger ale, angostura bitter, citron jaune

Spritz Normand (18 cl) 14 €

Apérol, Calvados fine château du Breuil, jus de pomme, cidre demi-sec des Vergers de Roncheville

Le Marcel (16 cl) 15 €

Pommeau, bénédictine, jus de citron jaune, tonic

Mojito « Normand » (18 cl) 15 €

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

Nos spécialités 18 cl

Spritz Maison 14 €

Martini bitter, prosecco et orange, Perrier

Spritz Italicus, Saint-Germain ou Apérol 14 €

au choix, prosecco et Perrier

Mojito « Havana » 13 €

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

Mojito « Rhum arrangé » 15 €

Rhum Bacardí ambré infusé, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier

Mojito « Sureau Saint-Germain » 15 €

Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, liqueur Saint-Germain, Perrier

Mojito « Fraise » 15 €

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, cassonade, fraises fraîches, Perrier

Mojito « Exotique » 15 €

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, purée de coco et fruit de la passion, Perrier

Mojito Royal « Framboise » 18 €

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, champagne, framboises fraîches

Découvrir Nos Planches à partager

La planche de charcuterie Normande 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

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

APÉRITIFS

Suze (6 cl)	6 €
Porto Sandeman 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 €
Campari, Martini bitter (6 cl)	8 €
Kir vin blanc (12 cl)	8 €
Kir normand (12 cl)	8 €
<i>Cidre, Calvados et crème au choix</i>	
Kir royal (12 cl)	14 €
<i>Au choix : cassis impérial, mûre, pêche de vigne, fraise des bois, violette, framboise, pamplemousse</i>	
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 « Orginal » (Irlande)	11 €
Cardhu (Écosse - Speyside)	11 €
Craigellachie 13 ans (Écosse - Speyside)	12 €
Cragganmore 12 ans (Écosse - Speyside)	13 €
Le Breuil (Whisky de Normandie)	15 €
Dewar’s 12 ans (Écosse - Highlands)	15 €
Oban 14 ans (Écosse - Highlands)	15 €
Akashi (Japon)	16 €
Lagavulin 16 ans (Écosse - Islay)	16 €

RHUMS

	4 cl
Rhum Agricole Dillon 50° (France, Martinique)	9 €
Cachaça Leblon (Brésil)	10 €
Havana Club 7 ans (Cuba)	13 €
Pacto Navio (Cuba)	15 €
Bacoo 11 ans (République Dominicaine)	15 €
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	16 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	16 €

GINS

	4 cl
Le Gin de Christian Drouin (Normandie)	13 €
Bombay Bramble (Angleterre)	11 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	12 €
Bombay citron pressé (Angleterre)	12 €

TÉQUILAS

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

VODKAS

	4 cl
Eristoff (États-Unis - Géorgie)	9 €
Grey Goose « Original » (France)	13 €

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

La Rhumance (20 cl)	14 €
<i>Rhum Carta Blanca, liqueur Saint-Germain, purée de fraise, jus de citron vert, fraises fraîches et tonic</i>	
Peach Perfect (20 cl)	14 €
<i>Vodka Eristoff, liqueur de poire, purée de pêche, jus de citron et prosecco</i>	
Yuzy Tonic (14 cl)	14 €
<i>Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, sirop de basilic, perles de yuzu, tonic et feuilles de basilic frais</i>	
Jalisco (24 cl)	14 €
<i>Tequila Olmeca, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de pamplemousse et Schweppes Agrum’</i>	
La Belle Époque (8 cl)	14 €
<i>Jack Daniel, Martini Fiero, sirop de cerise et angostura bitter</i>	
Cocktail Création du Moment (14 cl)	14 €

EAUX MINÉRALES

Vittel	25 cl: 3 €	50 cl: 5,50 €	1 l: 7,50 €
Perrier			33 cl: 4,90 €
San Pellegrino		50 cl: 5,50 €	1 l: 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 du Costa Rica</i> <i>Nectars : mangue de Colombie, abricot d’Ardèche, fraise du Pays lyonnais, pêche, poire d’automne, 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 Mocktails Classiques (cocktails sans alcool)

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

BOISSONS CHAUDES

Les cafés « Nespresso »

Espresso, décaféiné, café allongé, café ristretto, café noisette	3,90 €
Double espresso	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 Château du Breuil et à la Chantilly	12 €
Café frappé, Thé Glacé Maison	6 €

Les chocolats « Van Houten »

Chocolat /délicieuse mousse de lait	6,30 €
Chocolat viennois/onctueuse Chantilly et éclats de chocolat Valrhona	7.80 €

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)	5,80 €
Thés verts (Sencha nature, fraise, citron ou menthe)	
Rooibos Nature	

Les thés « Lydia Gautier »

Thé blanc (Jasmin BIO)	5,80 €
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 €
Intemporel 12-20 ans	19 €

CALVADOS
DE NORMANDIE AOC

Château du Breuil 8 ans	10 €
« Verger de Roncheville » BIO	12 €
Château du Breuil 15 ans	15 €
Château du Breuil 20 ans	18 €

LES DIGESTIFS

Eaux de vie blanches	9 €
<i>Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle</i>	

Les liqueurs / crèmes 9 €

Crème de Whisky **Normande**, Amaretto, Marie Brizzard, Malibu Coco,
Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier, Bailey’s, Limoncello,
Bénédictine

NOS AFTER DINER

Normandy Sour (12 cl)

Calvados fine, orgeat, sirop de caramel, blanc d'œuf, jus de citron

Espresso Martini (12 cl)

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

Midnight Express (12 cl)

Bailey’s, liqueur de cacao, rhum ambré aromatisé

LES VINS

NOS VINS AU VERRE

12 cl

Rosés AOC

Côtes de Provence « *Whispering Angel* » 9,50 €

Blancs AOC

Menetou-Salon « *Cuvée des Bénédictins* » 9 €

Graves « *Château Pouyanne* » 9,50 €

Petit Chablis « *Domaine Geoffroy* » 9,50 €

Coteaux du Layon « *Château Montguéret* » 9,50 €

Gewurztraminer « *René Kientz* » 10 €

Mercurey « *La Brigadière* » - Philippe le Hardi 10,50 €

Rouges AOC

Saumur Champigny **BIO** 9 €
« *Les Ellettes – Château de Chaintres* »

Côte du Rhône « *Château d'Aquéria* » 9 €

Saint Amour « *Domaine de la Pirolette* » 9 €

Montagne Saint-Émilion 10,50 €
« *Château Treytins* »

Mercurey « *Bois de Lallier* » - Philippe le Hardi 10,50 €

NOS VINS DE NORMANDIE

50 cl

« *Les Arpents du Soleil* »

Blanc cépage Auxerrois 33 €

Rouge cépage Pinot noir 33 €

NOS VINS ROSÉS AOC

Vallée du Rhône 50 cl 75 cl 150 cl

Tavel 40 €
« *Château d'Aquéria* »

Provence

Côtes de Provence 46 € 84 €
« *Whispering Angel* »

Côtes de Provence **BIO** 42 €
« *Château des Sarrins* »

Vallée de la Loire

Chinon fillette 32 €
Pascal et Alain Lorieux

NOS VINS BLANCS AOC

37,5 cl

75 cl

150 cl

Vallée de la Loire

Menetou-Salon 39 €
« *Cuvée des bénédictins* »

Sancerre 58 €
« *Château Sancerre* »

Pouilly-Fumé 29 € 53 € 99 €
« *Ladoucette* » de Ladoucette

Coteaux du Layon 39 €
« *Cuvée Petit St-Louis* » – Château Montguéret

Bourgogne

Monthélie « *Sous le Cellier* » **BIO** 59 €
« *Clos du Moulin aux Moines* »

Chassagne Montrachet 1^{er} cru 119 €
« *Les Macherelles* »

Chablis 38 € 65 € 110 €
« *Grand Regnard* »

Hautes-Côtes de Nuits 68 €
« *La Montagne* » - Domaine Gavignet

Saint Romain **BIO** 60 €
« *Clos du Moulin aux Moines* »

Mercurey 29 € 56 €
« *La Brigadière* » - Philippe le Hardi

Bordelais

Graves 39 €
« *Château Pouyanne* »

Lagrange-Martillac 53 €
« *Grand vin de Graves, Pessac-Léognan* »

Sauternes 68 €
« *Château Filhot* »

Vallée du Rhône

Châteauneuf-du-Pape 56 €
« *La Paillousse* »

Alsace

Sylvaner **BIO** 36 €
« *Domaine Wassler* »

Riesling 39 €
« *La P'tite Vigne d'Emeline* » – René Kientz

Gewurztraminer 39 €
René Kientz

NOS VINS ROUGES AOC

Vallée de la Loire	37,5 cl	75 cl
Menetou-Salon		44 €
« Morogues » – Henri Pellé		
Sancerre		46 €
Château de Sancerre		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil BIO		45 €
Domaine de la Closerie		
Saumur Champigny BIO	27 €	44 €
« Vieilles Vignes » – Château de Chaintres		
Bourgogne		
Aloxe Corton 1 ^{er} cru		108 €
Domaine Chapuis		
Mercurey 1 ^{er} cru	34 €	61 €
« Les Puillels » – Château Philippe le Hardi		
Nuits-Saint-Georges		79 €
« Vieilles vignes » - Philippe Gavignet		
Bordelais		
Graves	27 €	43 €
Château Langlet		
Lalande de Pomerol		74 €
Château Garraud		
Saint-Julien		94 €
« Connetable de Talbot » 2 nd vin du Château Talbot		
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 €
« Les Hauts du Tertre » 2 nd vin de Château du Tertre		
Vallée du Rhône		
Crozes-Hermitage BIO		52 €
« Aléo Fane » – Natacha Chave		
Saint-Joseph - Domaine Courbis		51 €
Châteauneuf-du-Pape - Pierre Amadieu		72 €
Cornas - « Domaine Denuzière »		83 €
Hermitage • 2011 - « Yann Chave »		129 €
Côte du Rhône BIO • 2022		39 €
« Clos de la Grange » - sans sulfite		
Alsace		
Pinot Noir • 2023 - « Domaine Kientz »		38 €

NOS CHAMPAGNES AOC

Les coupes		12 cl
Blin brut		15 €
Moët et Chandon brut Impérial		16 €
Blin rosé brut		17 €
Esterlin blanc de blanc brut		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 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 • 2011		199 €
Veuve Clicquot rosé brut		134 €
Cuvée « Amour » de Deutz rosé • 2009		252 €
Dom Pérignon Vintage • 2012		249 €

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 €

Prix nets et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Sachez consommer et apprécier avec modération.