



BAR

Le
RivaBella

LE

L'équipe du bar est heureuse de vous accueillir
chaque jour de 7h à 23h

CHAMPAGNES

la coupe (12 cl)

Delamotte brut	12 €
Drappier « Carte d'Or » brut	13 €
Drappier « Rosée de Saignée »	14 €

la bouteille (75 cl)

Delamotte brut	57 €
Drappier brut, « Carte d'Or »	67 €
Drappier « Rosée de Saignée »	70 €
Laurent-Perrier brut, « La Cuvée »	76 €
Laurent-Perrier brut, « Cuvée rosée »	88 €
Gosset brut, « Grand Blanc de Blanc »	90 €
Laurent-Perrier brut Nature « Ultra brut »	95 €
Mumm brut, « RSRV Blanc de Blanc »	110 €

Pour accompagner vos apéritifs,
pensez à nos formules

« à partager »

A partir de 10 € (voir en dernière page)
Planche de Charcuterie ou Iodée,
Fruits de mer ...

APÉRITIFS

Les Kirs (12 cl)

Kir vin blanc	6,50 €
Kir au cidre normand	6 €
Kir royal au Champagne	12,50 €

Pour vos Kirs, nous vous proposons : Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Fraise des Bois.

Les Vermouths (6 cl)

Martini	6 €
<i>Au choix : Blanc « Bianco » ou « extra dry », Rosé « Rosato » ou Rouge « Rosso »</i>	

Les Vins de liqueur (6 cl)

Porto blanc ou rouge	6 €
Les Anisés (4 cl)	
Pastis ou Ricard (4 cl)	6 €

Les Gins **Normands** (4 cl)

Gin « C'est Nous »	7,50 €
Gin fusion « C'est Nous »	7,50 €
<i>Au choix : Rhubarbe-Menthe ou Framboise-Hibiscus ou Abricot-Romarin</i>	

Les Apéritifs **Normands**

Pommeau de Normandie de la Maison du Père Tranquille (6 cl)	6 €
<i>Assemblage de jus de pomme et Calvados</i>	
Cidre de Glace de la Ferme de Billy (6 cl)	7,50 €
<i>« Vin de pomme » liqueux et très parfumé</i>	
Calvados arrangé « By Rollon » (4 cl)	8,50 €
<i>Au choix : Pomme-Vanille, Ananas-Passion, Mangue-Citron, Orange-Basilic ou Poire-Café</i>	

LES BOISSONS SANS ALCOOL

LES COCKTAILS FRUITÉS

Le Détox Citron Vert

*Jus de Pomme et Cranberry,
cristaux d'huiles essentielles de Citron Vert*

20 cl
9 €

Le Détox Bergamote

*Jus d'Orange et Ananas,
cristaux d'huiles essentielles de Bergamote*

9 €

Le Pomme-Violette

*Jus de pomme fermier, sirop de violette,
jus de citron et eau gazeuse*

7,50 €

Le Rivamango

Jus d'orange, mangue et citron vert

7,50 €

Cocktail de fruits du moment

7,50 €

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito

Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

20 cl
7,50 €

Le Virgin Mule

Ginger beer et citron vert

7,50 €

Le Spritz Crodino

La saveur douce-amère du spritz italien sans l'alcool

7,50 €

LES VINS 0 %

Rouge :

Tip-Top, Vignoble Raguenot

Bouteille 75 cl 28 €
Verre 12,5 cl 6 €

Blanc :

Chenin, Divin Origine

Bouteille 75 cl 27 €
Verre 12,5 cl 5,50 €

Rosé :

Rosé de France, Divin Origine

Bouteille 75 cl 27 €
Verre 12,5 cl 5,50 €

Effervescent :

French Bloom, Chardonnay **BIO**

Bouteille 75 cl 59 €

EAUX, SODAS, JUS, KOMBUCHA

Le Kombucha **BIO** du moment (35 cl)

6 €

Supplément sirop (2 cl)

2 €

Fraise, Citron, Menthe, Pêche, Grenadine

Jus de Pomme de la Ferme de Billy (20 cl)

4,50 €

Les sodas et eaux (25 ou 33 cl)

4,50 €

*Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Perrier,
Limonade, Schweppes, Fuze Tea, Plancoët intense*

Eau de cryo® plate ou gazeuse

(50 cl) 3,90 € (75 cl) 4,50 €

Les jus et nectar de fruits (20 cl)

4,50 €

*Au choix parmi : orange, pamplemousse, ananas,
abricot, fraise, cranberry, mangue*

COCKTAILS

Suggestion du Moment (12 cl)	12 €
Spritz (12 cl) <i>Apérol, prosecco, Perrier, orange</i>	12 €
Mojito (20 cl) <i>Rhum blanc, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	12 €
Le Clémentine (12 cl) <i>Prosecco, liqueur de clémentine, romarin frais</i>	12 €
Caribbean Mule (20 cl) <i>Rhum Captain Morgan, Ginger Beer, jus de citron vert</i>	12 €
Pétale de Rose (20 cl) <i>Champagne, crème de fraises des bois, pamplemousse</i>	13 €

COCKTAILS AUX SAVEURS DE NORMANDIE

Le Spritz Normand (12 cl) <i>Poiré, Apérol, Calvados arrangé orange-basilic</i>	12 €
La Vodka d'Amour (12 cl) <i>Vodka Normande, Malibu, jus de cranberry, sirop de fraise</i>	12 €
Le Cidre Rose (16 cl) <i>Cidre brut, gin normand, crème de framboise</i>	12 €
Le Planteur Normand (20 cl) <i>Rhum normand « le Bouquet », orange, ananas et mangue</i>	12 €
Le Serendipity (14 cl) <i>Calvados, champagne, jus de pomme et menthe fraîche</i>	13 €

NOTRE SÉLECTION DE VIN, CIDRES & POIRÉS AU VERRE 12 cl

Les Vins Blancs

La suggestion du moment	7,30 €
AOC Menetou Salon - <i>Domaine Chavet</i>	7,70 €
AOC Cheverny - <i>Domaine Le Portail</i>	6,90 €
IGP Côtes de Gascogne - « <i>Jardin secret</i> » moelleux	7,20 €
AOC Bourgogne Aligoté - <i>Terroir des Brigands</i>	7,70 €

Les Vins Rosés

La suggestion du moment	7,10 €
AOC Côtes de Provence, <i>Domaine Gassier</i> BIO	7,40 €

Les Vins Rouges

La suggestion du moment	7,30 €
AOC Cheverny - <i>Domaine Le Portail</i>	6,90 €
AOC Côtes du Rhône BIO - <i>Domaine Ogier</i>	7 €
AOC Médoc - <i>Château la Douce</i>	7,60 €
AOC Bourgogne Pinot Noir - <i>Vieilles Vignes</i>	7,70 €

Les cidres et poirés

Cidre brut de la ferme de Billy	5,50 €
Poiré de la Maison du Père tranquille	5,50 €

RHUMS 4 cl

Havana Club 3 ans - Cuba	8 €
Rhum Normand « le Bouquet »	9,50 €
Havana 7 ans - Cuba	10 €
Bacoo 4 ans - République Dominicaine	10 €
Barrum Classic Dark - Île Maurice	10 €
Zacapa 23 Solera - Guatemala	10 €
Don Papa - Philippines	10 €
Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela	11 €
Saison Rum Sherry Cask - Trinidad et Barbade	11 €
El Ron Prohibido 12 ans - Mexique	11 €
Cheval Bon Dieu - Martinique	15 €
Centenario 25 ans - Costa Rica	18 €

WHISKIES 4 cl

France	
Le Whisky des Français - single malt	10 €
Rozelieures, Origine Collection - single malt	10,50 €
Guillon, Cuvée 46 - single malt	11,50 €
Arlett - single malt tourbé	10,50 €
Ecosse	
Seven Yard - blended	9,50 €
Glenmorangie 10 ans - single malt	9,50 €
Aberlour 10 ans - single malt	10 €
Ballantine's, Ballantine's Brasil - blended	8 €
Chivas Regal 12 ans - blended	9,50 €
Lagavulin 16 ans - single malt	15,50 €

Irlande

Jameson - blended	9,50 €
Writer's tears Copper Pot - blended	10,50 €
The Irishman the Harvest - irish whiskey	11,50 €

Japon

Tokinoka - blended	13 €
Nobushi - blended	14,50 €

Etats-Unis

Jack Daniel's - Tennessee whiskey	9,50 €
Elijah Craig - Bourbon	10 €

BIÈRES ARTISANALES NORMANDES 33 cl

Bières de la Brasserie de l'Odon BIO Blonde, Ambrée ou Blanche	7,50 €
Bières de la Brasserie de Sainte Mère Eglise L'IPA « Utha Beer, la rousse « Wendy Belle » ou la brune « Diamond Lily »	7,50 €
Bière de la Brasserie des 9 Mondes BIO La Lùise, bière au Yerba Maté	7,50 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken	4,30 €	5 €	7 €
Affligem	4,80 €	5,50 €	8 €

Prix nets – service compris- l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération

DIGESTIFS 4 cl

Liqueur de Café Normande « C'est Nous »	9 €
Limoncello « C'est Nous »	9 €
Get 27, Get 31	9 €
Amaretto	9 €
Cointreau	9 €
Grand Marnier	9 €
Poire William's	9 €
Liqueur Basque Menta	9,50 €
Cognac Courvoisier	10 €
Armagnac Hors d'Age Laubade	10,50 €
Cognac Hine VSOP Rare	13 €
Les Calvados AOC Pays d'Auge	
Christian Drouin	
AOC Pays d'Auge VSOP	10,50 €
AOC Pays d'Auge XO	12,50 €
AOC Pays d'Auge Hors d'Age 18 ans	15,50 €
Les Calvados AOC Domfrontais	
Comte Louis de Lauriston	
AOC Domfrontais Réserve	10,50 €
AOC Domfrontais 100% Poire	12,50 €
AOC Domfrontais « Pomme Prisonnière »	13,50 €
AOC Domfrontais Terroir d'Avrilly, Millésime 2011	18,50 €
AOC Domfrontais, Terroir de Saint Fraimbault Millésime 1995	24,50 €

BOISSONS CHAUDES

Les Cafés « Nespresso »	3 €
<i>Expresso, Décaféiné, café allongé, ristretto</i>	
Café latte, Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Lait d'Or	6 €
<i>Infusion de curcuma et gingembre dans un lait végétal</i>	
Irish Coffee ou Normandy coffee	10 €
Les Thés et Infusions BIO	
du Palais des Thés	
Les thés verts BIO	4,50 €
<i>Sencha, Jasmin, Menthe, Détox Brésilienne</i>	
Les thés noirs BIO	4,50 €
<i>Breakfast, Earl Grey, Darjeeling</i>	
Les infusions BIO	4,50 €
<i>Camomille, Verveine, Menthe Poivrée, Détox Scandinave</i>	
Le Rooïbos	4,50 €
<i>Rooïbos à la vanille bourbon</i>	

RESTAURATION

« SUR LE POUCE »

Servie de 12h à 22h

La carte du restaurant est à votre disposition
de 12h à 14h et de 19h à 22h

CÔTÉ SALÉ



Le poke bowl au choix : Poulet mariné au soja ou Saumon fumé
ou Boulettes de champignons aux flocons d'avoine

Base riz vinaigré, Carottes râpées, petits pois, kiwi, tomates d'antan, grenade, maïs, chou rouge et féta marinée aux graines

18 €

Salade de chèvre chaud lardé, *salade romaine, oignons crispy, tomates confites, réduction balsamique et noisette torréfiées*

19 €

Burger de bœuf

steak haché façon bouchère 150g, tomate, scaromza fumée, roquette et mayonnaise au basilic. Servi avec pommes de terre grenaille et salade verte. Version double steak en supplément de 6 €

23 €

CÔTÉ SUCRÉ

Dessert du jour, à choisir dans le menu Thalazur

12 €

Salade de fruits frais

10 €

Café ou thé gourmand

11 €

Glaces et sorbets de notre artisan glacier

1 boule : 3 € | 2 boules : 5 € | 3 boules : 7 €

Parfums au choix parmi : Vanille, chocolat, pistache, pomme, citron, framboise, fraise, orange sanguine.

À PARTAGER

Planche de charcuteries artisanales et pain toasté	22 €
Planche de fromages affinés par « Le Cri du Radis » à Ouistreham	18 €
 Planche iodée : saumon fumé, crevettes roses, rillettes de poissons, 2 huîtres	20 €
 Anneaux d'encornets en persillade (8 pièces)	16 €
Camembert pané et compotée de rhubarbe	17 €
Aiguillettes de Poulet Marinées aux épices douces, sauce Teriyaki (8 pièces)	17 €
Crevettes roses et mayonnaise maison (8 pièces)	13 €
Langoustines et Mayonnaise maison (6 pièces)	18 €
  Tartare d'algues BIO et Blinis	10 €

LE TEA TIME de 14h à 18h

Accompagnez votre boisson chaude
ou votre Cocktail avec une de nos pâtisseries
maison du jour