le Poisson d'Argent



Notre Chef, Cédric Launay 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 de la ferme du Prieuré à Bréauté, les huîtres Meuvaines-Asnelles de la baie de Seine, les miels du Manoir des Abeilles, les fruits et légumes des Gonnies à Gonneville en Auge, les poissons de la Baie de Seine, les produits cidricoles des Vergers de Roncheville, les œufs de plein air de la ferme des GonneGirls, 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 de la **restauration « 5S » by Thalazur** : Saveur, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et cuisine Saine.



Avec sa brigade, ils sont les garants de ces valeurs et ont le plaisir de vous souhaiter un agréable moment à déguster une cuisine saine & gourmande.

Reconnue à travers le label de Maître Restaurateur.



Ferveur 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 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.



LA CARTE

Automne - Hiver

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

	Terrine de foie gras maison parfumée au Calvados et Pommeau de Normandie, Déclinaison autour de la Clémentine et Kumbawa, Toast de pain aux figues et raisins Homemade « foie gras » terrine scented with «Calvados » and « Pommeau » of Normandy, Variation around the Clementine and Kumbawa, figs and grapes Bread's toast	25€
Y	Velouté Crémeux de légumes du jardin de Sophie, Poêlée de marrons aux oignons rouges accompagnée d'une émulsion aux oignons doux Creamy vegetable soup from Sophie's garden, Pan-fried chestnuts with red onions with sweet onion emulsion	15€
e e	Noix de Coquilles Saint-Jacques de Normandie Snackées, Crème de mâche, sablé au thym et caviar d'aquitaine Grilled Scallops of Normandy, Cream of lamb's lettuce, shortbread with thyme and « Aquitaine » caviar	19€
e e	Entrée du jour À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté Starter of the day to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu	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€
Salade Iceberg, rémoulade de carottes à l'orange, riz blanc vinaigré, fèves edamame, avocat,	



Iceberg salad, orange carrot remoulade, vinegar white rice, edamame beans, avocado, cucumber, pineapple cube, squash and sesame grains, sprouts and seeds

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 ENCAS / OUR SNACKS

Omelette aux œufs BIO de la ferme des GonneGirls, jambon et camembert, salade et pommes de terre grenailles Egg omelet from the gonnegirls farm, ham and camembert, salad and baby potatoes	
Tartare de boeuf au couteau et ses condiments, salade et pommes de terre grenaille	24 €

NOS FRUITS DE MER / OUR SEAFOOD

Meat of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu

par 6: 15 € / par 9: 21 € / par 12: 28 € Huitres creuses N°3 / Oysters « Belle du Nordet-Gold Beach » médaille d'or au Salon de l'agriculture 2023 52 € / personne Plateau de fruits de mer Crevettes, langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, huitres creuses N°3 Compris dans votre demi-pension Seafood platter/prawns, langoustines, ½ crabs, whelks, winkles, oysters PLAT VÉGÉTARIEN DU JOUR VEGETARIAN DISH OF THE DAY 23€ NOS POISSONS / OUR FISH 33€ Filets de rouget snackés minute, Mini carottes des Gonnies, purée fine de céleri au café, émulsion de carotte à l'orange Grilled minute Red mullet fillets. Mini carrots of « Gonnies » Farm, fine coffee celery mash, orange and carrot flavor emulsion 29€ Médaillons de cabillaud aux gambas, Houmous maison à l'aneth, poêlée de courge spaghetti, émulsion aux herbes du jardin Cod medallions with prawns, Homemade Hummus with Dill, Fried Spaghetti Squash, Garden Herbs Emulsion Brochette de noix de Saint-Jacques à la Plancha Légumes de la ferme des Gonnies, jus de corail à la crème fermière 33€ Grilled Skewer of scallops, Vegetables from the « Gonnies » farm, Coral juice with sour cream 24€ Poisson du jour A choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté Fish of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté » menu NOS VIANDES / OUR MEATS Pièce de bœuf du boucher de notre Chef (selon marché), 32€ Mille-feuilles de zita gratiné au parmesan Piece from our chef's butcher (depending on the market), zita gratin with parmesan cheese 29€ Le « B » - Pain Brioché Maison aux graines, Steak haché façon bouchère 150 grs, Comté, lard grillé, confiture d'oignons, salade croquante et sauce tartare. Avec Pommes de terre grenaille et salade « Brioche » bread with seeds home made, steak chopped 150 grs, « Comté » cheese, grilled bacon, onion jam, crunchy salad and tartar sauce. With baby potatoes and salad 35€ Magret de canard de la ferme de la Houssaye (environ 200 grs), Déclinaison autour de la poire, palets de potimarron rôtis, sauce aigre douce au balsamique Duck breast from the « Houssaye » farm, Variation around the pear, roasted pumpkin, sweet sour balsamic sauce 28€ Orecchiettes poêlées au jambon sec de Bayeux, Crème parfumée à la truffe et ses copeaux Fried orecchiettes with dry ham from « Bayeux » with truffle cream and truffle pieces 24 € Viande du jour À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté

NOS DESSERTS MAISON ET FROMAGES NORMANDS OUR DESSERTS AND NORMAN CHEESE

Les desserts sont fabriqués 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 Plate of 3 AOP Normandy Cheese with green Salad	11€
	La Tartelette au citron vert revisitée à notre façon Twisted Lime tart	14€
	La Pomme, dessert signature du Poisson d'Argent, Trompe-l'œil en chocolat blanc, ganache et confit de pommes caramélisées The apple, signature dessert of « Le Poisson d'Argent », « trompe-l'œil » in white chocolate, ganache and candied caramelized apples	15€
	Le cigare au café arabica, relevé à la crème de whisky Arabica coffee cigar, with Whiskey cream Flavor	15€
	Le Moelleux au Chocolat et sa glace à la vanille Chocolate cake and vanilla ice cream	12€
	Les Fruits de Saison comme un tartare à préparer par vos soins Seasonal fruits such as a tartare by yourself	12€
g	La Tartelette aux Fruits de mon enfance (selon marché) The Fruit Tart of my childhood (depending on the market)	12€
	Café ou thé gourmand avec 4 petites pâtisseries du jour Coffee or tea with 4 pastries of the day	13€
g	Dessert du jour, à choisir dans notre menu Saveur Terroir et Légèreté Dessert of the day, to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu	12€

Glaces & sorbets 2 boules: 6 € / 3 boules: 8 € / 4 boules: 10 €

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, crème Isigny Sorbets : citron basilic, pomme, passion

Ice cream: vanilla, chocolate,coffee, pistachio, Isigny cream. Sorbet: lemon basil, apple, passion fruit

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

Une entrée / One starter

Assiette de charcuterie / Plate of cold cuts

Assiette de crevettes roses/Plate of prawns

Velouté de légumes du jour Vegetable soup of the day

Un plat / One dish

Steack haché, pâtes, légumes du jour ou pommes de terre grenaille

Chopped steak, pasta, vegetables of the day or "baby" potatoes

011

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

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

Un dessert / One dessert

Glace 2 boules / 2 scoops ice cream

ou

Salade de fruits de saison

Season fruits salad

ОИ

Compote de pommes / Apple sauce

Brownie au chocolat / Chocolate brownie

LES BOISSONS

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

Clémentine, pomme de Normandie et cannelle

La mandarine renferme des caroténoïdes riches en vitamines A, E (bénéfique pour la peau) et C qui stimule le système immunitaire. Un fruit antioxydant par excellence. Associé au jus de pommes BIO de la Ferme de Roncheville et à la cannelle, pour un délicieux cocktail hivernal.

Poire, pomme et cranberries

Comme le vin rouge, le cranberry comporte une certaine densité de tanins qui renferment des composés antioxydants. La poire, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, participe à la couverture des besoins en potassium et en eau puisqu'elle en contient 84%. Grâce à sa teneur en phosphore, la pomme agit contre les problèmes d'insomnie et d'anxiété. Un juste équilibre entre la gourmandise et le bien-être, à consommer à toute heure.

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus pressés (25 cl) Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse	9€
Jus et nectars « Millat » (33 cl) Jus : tomate jaune, raisin rouge Merlot, ananas du Costa Ric Nectars : mangue de Colombie, abricot d'Ardèche, fraise du Pays lyonnais, pêche, poire d'automne, fruit de la p	
Jus de pommes BIO de Normandie (25 cl) « Verger de Roncheville »	7€
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€

BIÈRES

Orangina (25 cl)

Lipton Ice Tea pêche (20 cl) San Pellegrino bitter (10 cl)

Supplément sirop (2 cl)

Pression	25 cl	50 cl
Heinekein	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€

Bières artisanales BIO de Normandie « Brasserie de l'Odon »

Blonde - Arômes de malt et houblon	7,50€
Hefeweizen - Blanche – Malts orge et blé	7,50€
Ambrée - Riche en malts spéciaux	7,50€

COCKTAILS

Nos créations Long Drink	de 9 à 14 cl
Spritz Maison, Saint Germain ou Apérol	14€
Martini bitter, Prosecco et orange, Perrier.	10.6
Pink « Normandy » Cidre rosé, crème de pamplemousse et clémentines fraîd	10 € ches.
Americano Maison	
Gin Bombay Sapphire, Martini rouge Rubino, Martini Bita	
extra dry, Campari.	

Nos créations Short Drink	de 9 à 14 cl
Whisky ou Amaretto Sour	14€
Bourbon ou Amaretto, citron jaune, sucre de canne	e, sirop d'érable,

blanc d'oeuf de la	a Ferme a			
Lemon Blue				14

Lemon Blue	14 €
Vodka Grey Goose, citron Jaune, Curação bleu, Schweppes Agrum	
Margarita passion	14€
Tequila Olmeca, fruits de la passion frais, Cointreau et citron vert.	
Bramble Tonic	14€
Gin Bombay Bramble (infusé framboise et cassis), liqueur	
St-Germain, Schweppes Tonic et citron vert.	

Nos spécialités Mojito

4,90€

4,90€

3,80 € 0,50 €

Nos specialites Mojito	10 CI
Mojito « Havana »	13€
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade,	
angostura bitter, Perrier.	
Mojito « Bacardí añejo cuatro »	15€
Rhum Bacardí añejo cuatro 4 ans, menthe fraîche, citron vert,	
cassonade, angostura bitter, Perrier.	
Mojito « Sureau Saint-Germain »	15€

Mojito « Sureau Saint-Germain »	15
Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, cassonade, liqueur Sc	

Mojito « Ananas-Ginger »	15
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, jus d'ananas, citron v	
gingembre.	

Mojito « Passion-Agrum' »	15 €
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert,	cassonade, fruits
de la passion, pamplemousse, schweppes agrum'.	

Mojito « Normand »	16€
Calvados, menthe fraîche, citron vert, cassonade,	

TOTTITIEUU EL CIUTE DIO.	
Mojito Royal « Passion »	18 €

Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade,
Champagne fruit de la passion

APÉRITIFS		VODKAS	4 cl
Suze (6 cl)	6€	Eristoff	9€
Porto Sandeman blanc ou rouge (6 cl)	7€	Grey Goose « Original » France	13€
Martini blanc, rosé, rouge ou Fiero (6 cl)	7€		
Anisés Pastis 51 ou Ricard (6 cl)	8€	COGNACS & ARMAGNACS	4 cl
Pommeau de Normandie AOC (6 cl)	8€	AOC Cognac & AOC Bas	
Campari, Martini bitter (6 cl)	8€	Cognacs	
Kir vin blanc (12 cl)	8€	Boutinet	12€
Kir normand (12 cl)	8€	Martell VSOP	12€
		Hennessy VS	15€
Kir royal (12 cl)	. 14 €	Hennessy XO	29€
Au choix : cassis impérial, mûre, pêche de vigne, fraise de violette, framboise, pamplemousse	S DOIS,	Armagnacs Château de Laubade	
Kir royal Saint-Germain (12 cl)	15€	VSOP 6-12 ans	15€
		Intemporel 12-20 ans	15 € 19 €
WHISKYS		intemporer 12-20 ans	13 C
	4 cl	CALVADOS	
Ballantine's (Écosse)	8€	CALVADOS	
Four Roses (Bourbon - Kentucky)	8,50€	DE NORMANDIE AOC	4 cl
Jack Daniel's (États-Unis - Porto Rico) Bushmills « Black Bush » (Irlande)	9,50 € 11 €	Château du Breuil 8 ans	10€
Cardhu (Écosse - Speyside)	11 €	« Verger de Roncheville » BIO	12€
Craigellachie 13 ans (Écosse - Speyside)	12 €	Château du Breuil 15 ans	15€
Cragganmore 12 ans (Écosse - Speyside)	13 €	Château du Breuil « Réserve des étoiles »	18€
Le Breuil (Whisky de Normandie)	15€	Assemblage de 15 à 30 ans	
Dewar's 12 ans (Écosse - Highlands)	15€		
Oban 14 ans (Écosse - Highlands)	15 €	LES DIGESTIFS	4 cl
Nobushi (Japon)	15€	Eaux de vie blanches	9€
Lagavulin 16 ans (Écosse - Islay)	16€	Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle	3 0
DHIMS		Les liqueurs / crèmes	9€
RHUMS	4 cl	Crème de Whisky Normande, Amaretto, Marie Brizzard,	
Rhum Agricole Dillon 50° (France, Martinique)	9€	Malibu Coco, Get 27, Get 31, Cointreau, Grand Marnier, Bailey'	
Cachaça Leblon (Brésil)	10€	1 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50	
Havana club 7 ans (Cuba)	13 €	LES BOISSONS CHAUDES	
Pacto Navio (Cuba)	15 € 15 €	Las cafás «Nasprassa»	
Bacoo 11 ans (République Dominicaine) Zacapa Solera 23 (Guatemala)	16 €	Les cafés « Nespresso »	
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	16€	Expresso, décaféiné, café allongé, café ristretto, café noisette	3,90€
		Double expresso	5,90 €
GINS		Café latte	5,80€
GINS	4 cl	Cappuccino aux éclats de chocolat Valrhona	6,80€
Le gin « Normand » Ch. Drouin	13 €	Café viennois surmonté d'une onctueuse Chantilly	7,80€
Bombay Bramble Infusé framboise et mûre	11 €	Irish coffee au whisky Bushmills et à la Chantilly	12€
Bombay Sapphire	12 € 15 €	Normandy coffee au Calvados Château du Breuil	12.0
Plymouth		et à la Chantilly	12€ 6€
TÉQUILAC		Café frappé, Thé Glacé Maison	_ 0€
TÉQUILAS	4 cl	Les chocolats « Van Houten »	
Patron Reposado « Mexique »	14€	Chocolat /délicieuse mousse de lait	6,30€
Olmeca	12 €	Chocolat viennois /onctueuse Chantilly et éclats	7.00.0
		de chocolat Valrhona	7.80 €

Les infusions « Vraiment BIO » NOS VINS BLANCS AOC					
Les infusions « Vraiment BIO » par Pascal Hamour	5,80€	NOS VINS BLAN	37,5 cl		150 cl
Camomille, verveine et menthe		Vallée de la Loire	37/3		
Les thés «Vraiment BIO»	5.00.0	Menetou-Salon • 2022 « Cuvée des bénédictins »		39€	
par Pascal Hamour Thés noirs (Breakfast, Earl Grey, Darjeeling ou Roya	5, 80 € I Ceylan)	Sancerre • 2022 « Château Sancerre »		58€	
Thés verts (Sencha nature, fraise, citron ou menthe, Rooibos Nature)	Pouilly-Fumé • 2022 «Ladoucette » de Ladoucette	29€	53€	99€
Les thés «Lydia Gautier»	5,80€	Coteaux du Layon • 2022		39€	
Thé blanc (Jasmin BIO) Thés noirs (All Day T Ceylan, Comte Grey BIO, Indian		« Cuvée Petit St-Louis » – Château Moi	ntgueret		
Thés verts (Kukicha BIO, Morocco Mint Spirit, T Revi		Bourgogne Monthélie « Sous le Cellier » BIO • 2	2020	59€	
Infusion (T Relax BIO, Granotcha BIO)	do thác	« Clos du Moulin aux Moines » Corton Charlemagne • 2018		132€	
Pour plus de détails, demandez la carte spécia « Lydia Gautier »	ne tnes	« Domaine Chapuis »			
		Chablis • 2021 - 2022 « Grand Regnard »	38€	65 €	110€
EAUX MINÉRALES		Nuits-Saint-Georges • 2021 « Les Argillats » – Philippe Gavignet		76€	
Vittel 25 cl: 3 € 50 cl: 5,50 €		Saint Romain BIO • 2020 « Clos du Moulin aux Moines »		60€	
Perrier San Pellegrino 50 cl: 5,50 €	33 cl: 4, 90 € 1 l: 7, 50 €	Bordelais			
Châteldon	75 cl: 8,90 €	Graves • 2022 « Château Pouyanne »		39€	
NOS VINS AU VERRE	12 cI	Lagrave-Martillac • 2021 « Grand vin de Graves, Pessac-Léogno		53€	
Rosés AOC		Vallée du Rhône			
Côtes de Provence « Whispering Angel »	9,50€	Châteauneuf-du-Pape • 2021 « La Paillousse »		56€	
Blancs AOC		Alsace			
Menetou-Salon « Cuvée des bénédictins »	9€	Pinot Gris • 2020		38€	
Graves « Château Pouyanne » Petit Chablis « Domaine Geoffroy »	9,50 € 9,50 €	« DéliKtess » – Domaine Kientz Riesling • 2021		39€	
Coteaux du Layon « Château Montguéret »	9,50€	« La P'tite Vigne d'Emeline » – René Ki			
Gewurztraminer « René Kientz »	10€	Gewurztraminer • 2021 René Kientz		39 €	
Rouges AOC		NOC VINC DOCÉ	-		
Saumur Champigny BIO « Les Ellettes – Château de Chaintres »	9€	NOS VINS ROSÉ			
Côte du Rhône « Château d'Aquéria »	9€	Vallée du Rhône	50 CI		150 cl
Saint Amour « Domaine de la Pirolette »	9€	Tavel • 2022		40 €	
Montagne Saint-Émilion « Château Treytins »	10,50€	« Château d'Aquéria »			
NOC NAME OF THE OWNER.		Provence Côtes de Provence • 2022		46 €	84€
NOS VINS DE NORMAN « Les Arpents du Soleil »	DIE 50 cl	« Whispering Angel »			
Blanc cépage Auxerrois • 2016	33€	Côtes de Provence BIO • 2022 « Château des Sarrins »		42 €	
Rouge cépage Pinot noir • 2019	33€	Vallée de la Loire			
		Chinon fillette • 2021	32 €		

NOS VINS ROUGES		
Vallée de la Loire	37,5 cl	75 cl
Menetou-Salon • 2021 « Morogues » – Henri Pellé		44 €
Sancerre • 2020 Château de Sancerre		46 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil BIO • 2022 Domaine de la Closerie		45 €
Saumur Champigny BIO • 2021 - 2020 « Vieilles Vignes » – Château de Chaintres	27€	44€
Bourgogne		
Aloxe Corton 1 ^{er} cru • 2017 Domaine Chapuis		108€
Pommard • 2016 Louis Latour	52€	
Mercurey 1 ^{er} cru • 2020 « Les Puillets » – Château Philippe le Hardi	34 €	61€
Nuits-Saint-Georges • 2020 « Vieilles vignes » - Philippe Gavignet		79€
Bordelais		
Graves • 2020 Château Langlet	27 €	43 €
Lalande de Pomerol • 2014 Château Garraud		74€
Saint-Julien • 2016 « Connetable de Talbot » 2 nd vin du Château Talb	oot	94 €
Pessac-Léognan • 2019 « Lagrave-Martillac »		62€
Montagne Saint-Émilion • 2015 Château Treytins		47 €
Moulis en Médoc • 2015 « Château Chasse Spleen »		102€
Margaux • 2017 « Les Hauts du Tertre » 2 nd vin de Château du Ter	tre	68€
Vallée du Rhône		
Crozes-Hermitage BIO • 2021 « Aléo Fane » – Natacha Chave		52€
Saint-Joseph BIO • 2021 « Aléo Fane » – Natacha Chave		51€
Châteauneuf-du-Pape • 2020 Pierre Amadieu		72€
Cornas BIO • 2016 « Rebelle » – David Reynaud		92€
Hermitage • 2010 - 2011 « Yann Chave »		129€
Côte du Rhône BIO • 2022 « Clos de la Grange » - sans sulfite		39€
Alsace		
Pinot Noir • 2020		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	75 cl
Blin brut	75€
Moët et Chandon brut Impérial	85€
Esterlin blanc de blanc brut	89€
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Blancs 1er cru	124€
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Noirs	82 €
Veuve Clicquot brut	107€
Cuvée « Amour » de Deutz blanc de blanc • 2011	199€
Veuve Clicquot rosé brut	134€
Cuvée « Amour » de Deutz rosé • 2009	252€
Dom Pérignon Vintage • 2010	249€

NOS CIDRES DE NORMANDIE

Les bolées	25 cl
½ sec BIO de Roncheville	7€
Brut BIO de Roncheville	7€
Rosé « Prestige » Maison Sassy	8€
Les bouteilles	75 cl
½ sec BIO de Roncheville	22 €
Brut BIO de Roncheville	22€
Rosé « Prestige » Maison Sassy	22 €

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