

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 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 | Colombelle

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 | Gonnevill-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



THALAZUR
CABOURG

FOURNISSEURS

LA CARTE

Automne - Hiver

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Mi-cuit de cabillaud aux algues,* 17 €

mousseline de chou-fleur et chlorophylle d'herbes de notre jardin aromatique

Lightly cooked cod with seaweed, cauliflower mousseline, and herb chlorophyll from our aromatic garden

Terrine de foie gras de canard **Normand** de la « ferme de la Houssaye » aux saveurs automnales 23 €

Norman duck foie gras from « La Houssaye » farm, with autumnal flavors

Ravioles de betteraves multicolores,* 16 €

mousse de chèvre frais parfumée au miel Normand

Beetroots cannelloni, fresh goat cheese mousse infused with Norman honey

Velouté de légumes du moment, condiments d'automne 12 €

Cream of vegetable soup with autumn condiments

Entrée du jour 15 €

À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté

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

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

NOS ENCAS / OUR SNACKS

Omelette aux œufs **BIO** du Domaine des Rouges Terres, 18 €

jambon et camembert, salade et pommes de terre grenaille

Egg omelet from « Domaine des Rouges Terres », ham and camembert, salad and baby potatoes

Tartare de boeuf au couteau et ses condiments, salade et pommes de terre grenaille 24 €

Nos salades / Our salads

La salade automnale 18 €

Mesclun, pomme, gorgonzola, noix de pécan et dinde marinée au soja

Mixed salad, apple, gorgonzola, pecan and marinated turkey

La salade nordique 20 €

Saumon fumé, salade romaine, parmesan, croûtons à l'ail et sauce César

Smoked salmon, roman salad, parmesan, garlic croutons and caesar sauce

La salade vitalité 17 €

Mesclun, pomme, noix de pécan, chou rouge, lentilles et œuf mollet

Mixed salad, apple, pecan, red cabbage, lentils and soft-boiled egg

Notre formule fraîcheur 25 €

Une salade au choix + un cocktail du jour sans alcool composé par nos barmans

ou un verre de rosé AOC (12,5 cl) + un café

*A salad 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 €

Mesclun, chou rouge, carotte, avocat, houmous, graines de courge et sésame

Mesclun, red cabbage, carrot, avocado, hummus, pumpkin and sesame seeds

Knife-cut beef tartare and its condiments, salad and baby potatoes



NOS FRUITS DE MER / OUR SEAFOOD

Huitres creuses N°3 / Oysters

par 6 : 15 € / par 9 : 21 € / par 12 : 28 €

« Belle du Nordet-Gold Beach » médaille d'or au Salon de l'agriculture 2023

Condiments aux choix : Perles de Yuzu ou Perles vinaigre et échalotes

Plateau de fruits de mer

52 € / personne

Crevettes, langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, huitres 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

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties au beurre de café,*

31 €

navets glacés, purée de poireaux et son jus corsé parfumé au café

Roasted Scallops from Bay of Seine with coffee butter,

Glazed turnips, leek purée, served with rich scallop coral jus infused with coffee

Pavé de bar de ligne grillé à la plancha,*

29 €

déclinaison autour du fenouil, confit d'orange et kumquat, jus crémeux aux agrumes

Grilled sea bass fillet, sautéed fennel fondue-style, baby fennel, orange and kumquat confit, citrus cream

Filet de lieu jaune farci,*

27 €

trilogie de courges butternut, mousseline d'oignons caramélisés et ses graines torréfiées

Stuffed pollack, trio of butternut squash, caramelized onion mousseline and toasted pumpkin seeds

Poisson du jour

24 €

À choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté

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 bœuf race Normande,*

34 €

poêlée de girolles, échalote confite, écrasé de pomme de terre et sauce à l'échalote

Normandy beef fillet, sautéed chanterelles, confit shallot and potatoes mousseline

Côte de cochon de la « Ferme du Mont aux Roux »,*

28 €

risotto de panais à la vanille, mousseline de chou-fleur violet et son jus au baie de genièvre

Pork chop from « Mont aux Roux » farm, parnship risotto with vanilla, purple cauliflower, and juniper berry jus

Pièce de veau,*

30 €

polenta à la truffe, légumes de saison rôtis du potager des « Gonnegirls »

Veal medallion, truffle polenta and roasted seasonal vegetables from the « GonneGirls » garden

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	11 €
Assiette de 3 fromages AOP Normands , petit mesclun <i>Plate of 3 AOP Normandy cheese with green salad</i>	
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 €
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 €
Entremets d'automne,* mousse de marron, insert à la mandarine et biscuit financier <i>Autumn entremet with chestnut mousse mandarin insert, and financier biscuit</i>	13 €
Millefeuille de fruits de saison en gelée,* et son écume d'amandes torréfiées <i>Seasonal fruit millefeuille in jelly, with toasted almond foam</i>	12 €
Tartelette citron meringuée,* sans gluten et sans lactose <i>Lemon meringue tartlet – gluten-free and lactose-free</i>	14 €
Café ou thé gourmand avec 3 petites pâtisseries du jour*	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	2 boules : 6 € / 3 boules : 8 € / 4 boules : 10 €
Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, crème Isigny Sorbets : orange sanguine, ananas, citron basilic, pomme, passion <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, Isigny cream.</i> <i>Sorbet: blood orange, pineapple, lemon basil, apple, passion fruit</i>	

*En supplément de 3 € 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

Velouté du jour

vegetable soup of the day

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 €

Mangue, betterave, citron vert et gingembre

Un cocktail déttox qui allie la douceur de la mangue et les vertus tonifiantes de la betterave, et s'unissent au pep's du citron vert et à la chaleur du gingembre.

Banane, ananas, noix coco et curcuma

Un cocktail réconfortant, hydratant, et digestif qui combine la fraîcheur des fruits à la douceur tropicale de la noix de coco. Parfait pour une pause gourmande ou lors d'une parenthèse.

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 grenade

Normandy Mule (27 cl) 13 €

Calvados fine, ginger beer, jus de citron vert

Spritz « Normand » (18 cl) 14 €

Apérol, calvados fine, jus de pomme et cidre **BIO** des Vergers de Roncheville

Le Marcel (16 cl) 15 €

Pommeau, bénédictine, jus de citron jaune, tonic

Mojito « Normand » (18 cl) 15 €

Calvados fine, 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, eau gazeuse

Spritz Italicus, Saint-Germain ou Apérol 14 €

au choix, prosecco et eau gazeuse

Mojito « Havana » 13 €

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

Mojito « Rhum arrangé » 15 €

Rhum Bacardi ambré infusé, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Mojito « Bureau Saint-Germain » 15 €

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, liqueur Saint-Germain, eau gazeuse

Mojito « Ananas Ginger » 15 €

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, cassonade, jus d'ananas et gingembre frais

Mojito « Exotique » 15 €

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

Mojito Royal « Passion » 18 €

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, champagne, fruit de la passion

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

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 Graham's 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 €

Cidre, calvados et crème au choix

Kir royal (12 cl) 14 €

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

Kir royal Saint-Germain (12 cl) 15 €

WHISKYS

Ballantine's (Écosse)	4 cl	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 (Normandie)		12 €
Dewar's 12 ans (Écosse - Highlands)		15 €
Oban 14 ans (Écosse - Highlands)		15 €
Akashi (Japon)		16 €
Lagavulin 16 ans (Écosse - Islay)		16 €

RHUMS

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

GINs

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

TÉQUILAS

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

VODKAS

Eristoff (États-Unis - Géorgie)	4 cl	9 €
Busnel (Normandie)		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 - Malt 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

Le Proust (20 cl)	14 €
Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto, Cointreau, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron jaune	
Le Golden Pear (18 cl)	14 €
Bourbon Four Roses, liqueur de poire, jus de poire, jus de citron jaune, ginger ale	
Nutty Nutty (10 cl)	14 €
Tequila Olmecca, amaretto, sirop de noisette et jus de citron vert	
Lady'biscus (12 cl)	14 €
Gin Bombay Sapphire, sirop d'hibiscus, sirop de vanille, jus de citron et blanc d'œuf	
Rêve Exotique (20 cl)	14 €
Vodka Eristoff, purée de fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron vert, prosecco	
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 €
Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse	
Jus et nectars « Millat » (33 cl)	7,50 €
Jus : tomate rouge, ananas du Costa Rica Nectars : mangue de Colombie, abricot d'Ardèche, fraise du Pays lyonnais, pêche, poire d'automne, fruit de la passion	
Jus de pomme BIO de Normandie (25 cl)	7 €
« Verger de Roncheville »	

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) 10 €

Limonade, citron vert, menthe fraîche, cassonade

Virgin Colada (35 cl) 10 €

Jus ananas, purée de coco, noix de coco rapée

Virgin Spritz (18 cl) 10 €

Martini vibrante, menthe fraîche, citron jaune, tonic

Nos créations mocktails *(cocktails sans alcool)*

Le cabossé (30 cl) 8,50 €

Sirop Necense cabossé, jus de citron jaune, fleur d'oranger, sirop de pêche, eau gazeuse

Le red mint tonic (30 cl) 8,50 €

Sirop tonic Necense, jus de pamplemousse, feuilles de menthe, eau gazeuse

Le winter cola (30 cl) 8,50 €

Sirop cola Necense, sirop de cannelle, jus de clémentine, eau gazeuse

Le virgin mint spritz (30 cl) 8,50 €

Sirop spritz Necense, sirop alpin, eau gazeuse

LES KOMBUCHAS NORMANDS

Kombucha Normand « Lou Brewery »

Kombucha L'Original (33 cl) 7 €

Kombuchas du moment (33 cl) 7 €

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 5,80 €

Camomille, verveine et infusion menthe

Les thés « Vraiment BIO »

par Pascal Hamour 5,80 €

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

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

Rooibos Nature

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 €

Intemporel 12-20 ans 19 €

CALVADOS DE NORMANDIE 4 cl

AOC Calvados

Calvados 6 ans - Camut 11 €

Calvados 18 ans - Camut 18 €

Calvados Pays d'Auge AOC

Calvados fine - Dupont 11 €

Calvados BIO - Vergers de Roncheville 11 €

Calvados 15 ans - Dupont 15 €

Calvados Domfrontais

Calvados 8 ans, 100% Poire - Pacory 11 €

Calvados 12 ans - Desfrieches 12 €

Calvados 12 ans - Pacory 12 €

Calvados 20 ans - Desfrieches 16 €

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, Bénédictine

NOS AFTER DINER 12 €

Normandy Sour (12 cl)

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

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

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 « *Château Treytins* » 10,50 €

Mercurey « *Bois de Lalier* » - 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 Puilleys » – 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 - « Yann Chave »		129 €
Alsace		
Pinot Noir - « 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		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 €