

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 | Colombe

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 POUSSÉS ET GERMES : Les petites pousses | Gonneville-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

FURNISSEURS

LA CARTE

Hiver


NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Gravlax d'espadon, chou rouge mariné,* crème aux herbes du jardin, voile d'hibiscus et perles de yuzu <i>Swordfish gravlax served with marinated red cabbage, garden herbs cream and coated with a delicate hibiscus glaze, topped with yuzu pearls</i>	17 €	
Terrine de foie gras de canard Normand de la « ferme de la Houssaye » aux saveurs hivernales <i>Norman duck foie gras from « La Houssaye » farm, with winter flavors</i>	23 €	
Déclinaison de betteraves multicolores,* mousse de chèvre frais parfumée au miel Normand <i>Medley of multicolored beetroots, fresh goat cheese mousse flavored with honey from Normandy</i>	16 €	
Velouté de légumes du moment <i>Cream of vegetable soup of the day</i>	12 €	
Entrée du jour, à choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté <i>Starter of the day to choose in the "saveur terroir et légèreté" menu</i> <small>*En supplément de 4 € dans le menu saveur, terroir et légèreté</small>	15 €	

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	24 €	

Nos salades / Our salads

La salade hivernale Mesclun, pomme, gorgonzola, noix de pécan et dinde marinée au soja <i>Mixed salad, apple, gorgonzola, pecan and marinated turkey</i>	18 €	
La salade nordique Salade romaine, saumon fumé, pickles de radis, grains de grenade, parmesan, croûtons à l'ail et sauce César <i>Roman salad, smoked salmon, pickled radishes, pomegranate seeds, parmesan, garlic croutons served with caesar dressing</i>	20 €	
La salade vitalité Mesclun, pomme, noix de pécan, chou rouge, lentilles et œuf mollet <i>Mixed salad, apple, pecan, red cabbage, lentils and soft-boiled egg</i>	17 €	


Notre formule fraîcheur

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 <i>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</i>	25 €	
--	------	--

Nos wraps / Our wraps

3 déclinaisons / 3 choices

• Végétarien / vegetarian	13 €	
• Dinde marinée au soja / marinated turkey	15 €	
• Saumon fumé / smoked salmon	17 €	

Mesclun, chou rouge, carotte, avocat, houmous, graines de courge et sésame <i>Mesclun, red cabbage, carrot, avocado, hummus, pumpkin and sesame seeds</i> <i>Knife-cut beef tartare and its condiments, salad and baby potatoes</i>		
---	--	---

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 nos côtes rôties,* 31 €
variation autour du chou-fleur et gomasio
Roasted local scallops, served with a composition of cauliflower, topped with gomasio

Lotte rôtie au beurre Normand,* 29 €
déclinaison autour du fenouil, confit d'orange et kumquat, jus crémé aux agrumes
*Roasted monkfish with Normandy butter,
Served with a variation on fennel, orange and kumquat confit and a creamy citrus jus*

Filet de lieu jaune farci,* 29 €
trilogie de courges butternut, mousseline d'oignons caramélisés et ses graines torrifiées
Stuffed pollack, trio of butternut squash, caramelized onion mousseline and toasted pumpkin seeds

Poisson du jour, à choisir dans notre menu Saveur, Terroir et Légèreté 24 €
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 €
duo de carottes au beurre fumé, crumble de carotte et sauce au poivre à la Normande
Normandy beef filet, duo of carrots with smoked butter, carrot's crumble and a pepper sauce with a touch of Normandy

Côte de cochon de la « Ferme du Mont aux Roux »,* 28 €
écrasé de pommes de terre, mini-poire rôtie au vin rouge et jus réduit aux baies de genièvre
*Pork chop from « Mont aux Roux » farm, mashed potatoes and small roasted pear
It's served with a red wine sauce infused with juniper berries*

Pièce de veau marinée,* 30 €
poêlée de légumes d'hiver, mousseline de légumes, copeaux de truffe et jus aux senteurs de truffe
*Marinated veal cutlet served with winter vegetables sauté and vegetable mousseline
Topped with truffle shavings and truffle-infused jus*

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 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'œil,* mousse au chocolat blanc à la vanille et sa sauce au chocolat, confit de poire et fève tonka <i>« Trompe l'œil », white chocolate mousse, candied pears and tonka bean and its chocolate 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 mandarine et marron,* mousse de marron, insert à la mandarine et biscuit financier <i>Entremet with chestnut mousse mandarin insert, and financier biscuit</i>	13€
Ravioles de fruits exotiques,* bouillon froid à l'ananas infusé à la verveine et au gingembre <i>Ravioli made of exotic fruits served with a cold pineapple broth infused with verbena and ginger</i>	12 €
Tartelette citron meringuée,* sans lactose et son gel à la menthe fraîche <i>Lactose free lemon pie topped with meringue and it's fresh mint jelly</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 Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, crème Isigny Sorbets : orange sanguine, ananas, citron basilic, pomme, passion <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, Isigny cream. Sorbet: blood orange, pineapple, lemon basil, apple, passion fruit</i>	2 boules : 6 € / 3 boules : 8 € / 4 boules : 10 €

*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 détox 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 14 €

Spritz Maison

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 Bacardí ambré infusé, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Mojito « **Sureau Saint-Germain** » 15 €

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

Mojito « **Ananas Ginger** » 15 €

Rhum Bacardí 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

	4 cl	
Ballantine's (Écosse)	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

	4 cl	
Rhum Agricole Dillon 50° (France, Martinique)	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

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

TÉQUILAS

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

VODKAS

	4 cl	
Eristoff (États-Unis - Géorgie)	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 - 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
Lefe 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 €
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto, Cointreau, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron jaune</i>	
Le Golden Pear (18 cl)	14 €
<i>Bourbon Four Roses, liqueur de poire, jus de poire, jus de citron jaune, ginger ale</i>	
Nutty Nutty (10 cl)	14 €
<i>Tequila Olmecca, amaretto, sirop de noisette et jus de citron vert</i>	
Lady'biscus (12 cl)	14 €
<i>Gin Bombay Sapphire, sirop d'hibiscus, sirop de vanille, jus de citron et blanc d'œuf</i>	
Rêve Exotique (20 cl)	14 €
<i>Vodka Eristoff, purée de fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron vert, prosecco</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 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 €
<i>Limonade, citron vert, menthe fraîche, cassonade</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>	

Nos créations mocktails *(cocktails sans alcool)*

Le cabossé (30 cl)	8,50 €
<i>Sirop Necense cabossé, jus de citron jaune, fleur d'oranger, sirop de pêche, eau gazeuse</i>	
Le red mint tonic (30 cl)	8,50 €
<i>Sirop tonic Necense, jus de pamplemousse, feuilles de menthe, eau gazeuse</i>	
Le winter cola (30 cl)	8,50 €
<i>Sirop cola Necense, sirop de cannelle, jus de clémentine, eau gazeuse</i>	
Le virgin mint spritz (30 cl)	8,50 €
<i>Sirop spritz Necense, sirop alpin, eau gazeuse</i>	

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 €
<i>Camomille, verveine et infusion menthe</i>	

Les thés « Vraiment BIO »

par Pascal Hamour	5,80 €
<i>Thés noirs (Breakfast, Earl Grey, Darjeeling ou Royal Ceylan)</i>	
<i>Thés verts (Sencha nature, fraise, citron ou menthe)</i>	
Rooibos Nature	

Les thés « Lydia Gautier » 5,80 €

Thé blanc <i>(Jasmin BIO)</i>
Thés noirs <i>(All Day T Ceylan, Comte Grey BIO, Indian Mood)</i>
Thés verts <i>(Kukicha BIO, Morocco Mint Spirit, T Revive BIO)</i>
Infusion <i>(T Relax BIO, Granotcha BIO)</i>

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 €
<i>Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle</i>	

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 €	
<i>« Morogues » – Henri Pellé</i>		
Sancerre	46 €	
<i>Château de Sancerre</i>		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil BIO	45 €	
<i>Domaine de la Closerie</i>		
Saumur Champigny BIO	27 €	44 €
<i>« Vieilles Vignes » – Château de Chaintres</i>		
Bourgogne		
Aloxe Corton 1 ^{er} cru	108 €	
<i>Domaine Chapuis</i>		
Mercurey 1 ^{er} cru	34 €	61 €
<i>« Les Puilleys » – Château Philippe le Hardi</i>		
Nuits-Saint-Georges	79 €	
<i>« Vieilles vignes » – Philippe Gavignet</i>		
Bordelais		
Graves	27 €	43 €
<i>Château Langlet</i>		
Lalande de Pomerol	74 €	
<i>Château Garraud</i>		
Saint-Julien	94 €	
<i>« Connetable de Talbot » 2nd vin du Château Talbot</i>		
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 €	
<i>« Les Hauts du Tertre » 2nd vin de Château du Tertre</i>		
Vallée du Rhône		
Crozes-Hermitage BIO	52 €	
<i>« Aléo Fane » – Natacha Chave</i>		
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 €