



# CARTE BAR

Riva-Bella   
O U I S T R E H A M

L'équipe du bar est heureuse de vous accueillir chaque jour de 7h à 22h30

# Les Champagnes

## Les coupes (12 cl)

Delamotte brut	9,50€
Laurent-Perrier brut, «La Cuvée»	11,50€
Laurent-Perrier brut, «Cuvée rosé»	12,00€

## Les bouteilles (75 cl)

Delamotte brut	48,00€
Laurent-Perrier brut, «La Cuvée»	75,00€
Laurent-Perrier brut, «Cuvée rosé»	88,00€
Laurent-Perrier brut nature, «Ultra Brut»	95,00€
Gosset brut, «Grand Blanc de Blanc»	90,00€
Mumm brut, «Cordon rouge»	59,00€
Mumm brut, «RSRV Cuvée 4.5»	90,00€
Mumm brut, «RSRV Blanc de Blanc»	110,00€
Lallier, «Brut Nature»	65,00€
Veuve Clicquot brut	90,00€

**Pour accompagner  
vos apéritifs, la planche  
de charcuterie ibérique  
& fromages normands**

(assortiment de charcuterie ibérique Xingara  
et fromages locaux)

**16,00€**

(servie de 12h à 22h)

# Les apéritifs

## Les Kirs (12 cl)

Kir vin blanc	5,50€
Kir au cidre normand	5,50€
Kir royal	12,00€

**Pour vos Kirs nous vous proposons :**  
cassis, mûre, framboise, pêche, fraise des bois

## Les vermouths (6 cl)

Martini blanc «Bianco»	6,00€
Martini extra dry	6,00€
Martini rosé «Rosato»	6,00€
Martini rouge «Rosso»	6,00€

## Les vins de liqueur (6 cl)

Porto blanc	5,50€
Porto rouge	5,50€

## Les anisés (2 cl)

Pastis 51	5,50€
Ricard	5,50€

## Les apéritifs normands (6 cl)

Pommeau de Normandie de la Ferme de Billy (6cl) Assemblage de jus de pomme et Calvados	5,50€
Cidre de glace (6cl) «Vin de pomme» liquoreux et très parfumé	7,50€
Calvados arrangé by Rollon (4cl) Au choix : pomme-vanille, ananas-passion, mangue-citron ou orange-basilic	8,50€

# Les cocktails

## Avec alcool

<b>Américano</b> (8 cl) Campari, Martini rouge, soda	10,00 €
<b>Spritz royal</b> (12 cl) Apérol, Champagne, Perrier, orange	12,00 €
<b>Ti-punch</b> (10 cl) Rhum Saint James, citron vert, sucre de canne	10,00 €
<b>Moscow mule</b> (25 cl) Vodka, ginger beer, jus de citron vert	12,00 €
<b>Pétale de rose</b> (20 cl) Champagne, crème de fraises des bois, pamplemousse	12,00 €
<b>Mojito</b> (25 cl) Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, perrier, menthe fraîche	10,00 €
<b>Cuba libre</b> (20 cl) Rhum Captain Morgan, Coca-Cola, citron vert	10,00 €

## Aux saveurs de Normandie

<b>Le spritz normand</b> (12 cl) Poiré, Apérol, Calvados arrangé orange-basilic	10,00 €
<b>Le blue apple</b> (14 cl) Gin normand «C'est nous», jus de pomme fermier, citron, curaçao bleu	10,00 €
<b>La vodka d'amour</b> (14 cl) Vodka normande «C'est nous», Malibu, jus de cranberry, sirop fraise	10,00 €
<b>Le cocktail normand</b> (12 cl) Calvados, Pommeau, orange, grenadine	10,00 €
<b>Cosmopolitan</b> (14 cl) Vodka normande «C'est nous», triple sec, cranberry, citron vert	10,00 €

## Sans alcool

 <b>Le «détox» verveine</b> (20 cl) Jus de cerise, framboise et cranberry, cristaux d'huiles essentielles de verveine	8,50 €
 <b>Le «détox» agrumes</b> (20 cl) jus d'orange, poire et passion, cristaux d'huiles essentielles d'agrumes	8,50 €
 <b>Le «détox» bergamote</b> (20 cl) Jus de pomme et raisin, cristaux d'huiles essentielles de bergamote	8,50 €
 <b>Le «dynamisant» à la spiruline</b> (20 cl) Jus de pomme, miel, sirop noix de macadamia, spiruline	8,50 €
<b>Virgin Mojito</b> (20 cl) Citron vert, sucre de canne, perrier, menthe fraîche	7,00 €
<b>Rivamango</b> (20 cl) Citron vert, orange, mangue	7,00 €
<b>Douceur de pomme</b> (20 cl) Jus de pomme fermier, orange, miel et citron	7,00 €



**Cocktail de jus de fruits  
du moment 7,00 €**

Laissez-vous séduire  
au gré des saisons...



Parce que santé et bien-être passent par l'assiette, le Chef élabore ses plats «Plaisir et Équilibre» en conjuguant saveurs régionales et équilibre nutritionnel.

**Notre équipe de barmans prolonge dans vos verres cette démarche bien-être...**

## Les boissons sans alcool

### Les jus et nectars de fruits Kookabarra

À choisir parmi les parfums du moment (20 cl) 5,50€

### Les jus de fruits de Normandie

Jus de pomme de la Ferme de Billy (20 cl) 4,00€

### Les infusions glacée Bio Pascal Hamour

L'infusion au choix (25 cl) 4,50€  
Fruit de la passion et pamplemousse bio  
ou thé noir à la pêche

### Les eaux minérales

Evian, Vittel	50 cl : 4,80€	100 cl : 5,80€
Badoit, Perrier	50 cl : 4,80€	100 cl : 5,80€
Châteldon		75 cl : 7,50€

### Les sodas (33 cl) 4,50€

Coca Cola, Coca Cola zéro, Perrier, Orangina,  
limonade, Schweppes tonic ou agrumes

Supplément sirop 2,00€  
Fraise, citron, menthe, pêche, Grenadine

## Les bières

### Bières artisanales normandes

#### Brasserie de l'Odon

Au cœur du Pays d'Auge, cette brasserie artisanale produit des bières de haute fermentation, ni filtrées, ni pasteurisées pour en préserver toutes leurs qualités.

#### Bières de l'Odon (33 cl)

Blonde, ambrée ou blanche 6,50€

#### Brasserie de Sainte-Mère-Église

Depuis 2014, cette brasserie artisanale, implantée dans le mythique village du débarquement, produit des bières de caractère élaborées à base de malts et houblons rigoureusement sélectionnés.

L'IPA «Utah Beer» (33 cl) 7,00€

La rousse «Wendy Belle» (33 cl) 7,00€

La brune «Diamond Lily» (33 cl) 7,00€

### Bières pression

	(25 cl)	(33 cl)	(50 cl)
Stella Artois	4,00€	5,00€	7,00€
Leffe	4,50€	5,50€	8,00€
Supplément Picon (2 cl)			2,00€

## Les rhums (4 cl)

<b>Havana Club 3 ans</b> – Cuba	7,50 €
<b>Havana Club Especial</b> – Cuba	8,50 €
<b>Havana Club 7 ans</b> – Cuba	9,50 €
<b>Bacoo 4 ans</b> – République dominicaine	9,50 €
<b>Pacto Navio</b> – Cuba	9,50 €
<b>Zacapa 23 Solera</b> – Guatemala	10,00 €
<b>Don Papa</b> – Phillipines	10,00 €
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b> Venezuela	10,50 €
<b>El Ron Prohibido 12 ans</b> – Mexique	11,00 €
<b>Damoiseau XO</b> – Guadeloupe	13,50 €
<b>Cartavio XO</b> – Pérou	18,00 €

### Les rhums Daïquito

La maison Daïquito, basée à Bordeaux, propose des recettes originales de rhums arrangés et planteurs élaborées à partir de rhums de Martinique et de fruits frais.

<b>Rhum arrangé</b> (4 cl) Au choix parmi : pomme et noisette, framboise et poivre de Sichuan ou fraise et kiwi	7,50 €
<b>Le planteur du moment</b> (10 cl)	8,50 €

**Pour accompagner  
vos apéritifs, la planche  
de charcuterie ibérique  
& fromages normands**  
(assortiment de charcuterie ibérique Xingara  
et fromages locaux)

**16,00 €**  
*(servie de 12h à 22h)*

## Les whiskies (4 cl)

### France

<b>Rozelieures, Origine Collection</b> – Single malt	10,00 €
<b>Guillon, Cuvée 46</b> – Single malt	11,50 €
<b>Le Breuil, whisky de Normandie</b> Single malt tourbé	12,50 €

### Écosse

<b>Glenlivet Founders</b> – Single malt	8,50 €
<b>Cardhu 12 ans</b> – Single malt	9,50 €
<b>Glenmorangie 10 ans</b> – Single malt	9,50 €
<b>Aberlour 10 ans</b> – Single malt	9,50 €
<b>Aberlour Casg Annamh</b> – Single malt	13,50 €
<b>Aberlour A Bunadh</b> – Single malt	15,50 €
<b>Ballantines, Ballantines Brasil</b> – Blended	7,00 €
<b>Chivas Regal 12 ans</b> – Blended	9,50 €
<b>Chivas Regal Extra</b> – Blended	11,50 €

### Irlande

<b>Jameson Caskmates, Stout Edition</b> – Blended	8,50 €
<b>Paddy</b> – Blended	8,50 €
<b>The Whistler, Calvados Cask Finish</b> – Blended	11,50 €

### Japon

<b>Tokinoka</b> – Blended	13,00 €
---------------------------	---------

### États-unis

<b>Jack Daniel's</b> – Tennessee whiskey	8,50 €
--	--------

## Les digestifs (4 cl)

Get 27, Get 31	8,00€
Limoncello	8,00€
Poire William's	8,00€
Bailey's	8,50€
Cointreau	8,50€
Grand Marnier	8,50€
Cognac Courvoisier	10,00€
Cognac Martell VSOP	12,50€
Cognac Hennessy XO	22,00€
Armagnac hors d'âge Laubade	10,50€
Liqueur de café <b>normande</b> «Cold Brew»	7,50€

### Les Calvados Famille Dupont **Pays d'Auge**

La Famille Dupont élabore des Calvados de Normandie depuis 1887. Les vergers du Domaine Famille Dupont s'étendent sur 30 hectares au coeur du Pays d'Auge, soit 6 000 pommiers de treize variétés différentes. Le cidre destiné au calvados est vieilli pendant 6 mois sur ses lies fines pour enrichir son expression aromatique.

Calvados Dupont réserve	10,50€
Calvados Dupont hors d'âge	12,50€
Calvados Dupont 12 ans	14,50€
Calvados Dupont 20 ans	18,50€
La crème de Calvados artisanale Dupont	8,00€
Calvados arrangé by Rollon	8,50€
Au choix : pomme-vanille, ananas-passion, mangue-citron ou orange-basilic	

## Les boissons chaudes

### Les cafés «Nespresso»

Expresso, décaféiné, café allongé, café ristretto, café noisette	3,00€
Double expresso	6,00€
Café latte	4,50€
Cappuccino	4,00€
Irish coffee	10,00€
Normandy coffee	10,00€
Au Calvados Dupont original et à la Chantilly.	

### Les thés et infusions **Bio**

#### Pascal Hamour

Pascal Hamour sélectionne les meilleurs thés bio haut de gamme pour vous offrir la plus belle expérience thé.

#### Les thés **Bio** 4,00€

Au choix parmi : breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Oolong de Chine, jasmin, rêve d'Orient, vert Sencha, Darjeeling-menthe, fruits rouges, caramel, pêche-abricot, Rooibos nature, Rooibos-Earl Grey, thé vert-citron

#### Les infusions **Bio** 4,00€

Au choix parmi : camomille, tilleul, verveine, menthe poivrée, Ceriséa, Océania, Melisséa, Romacéa, fraise, pamplemousse

#### Pour les enfants, l'infusion **Bio**

«J'aime les bonbons» aux saveurs acidulées

#### Chocolat chaud Pascal Hamour 4,50€

# Les producteurs locaux

## Jus, cidres, pommeau et poiré de la Ferme de Billy à Rots

La Ferme de Billy, une marque, un lieu et un esprit de famille : authenticité, convivialité, respect de la nature et des traditions du terroir normand où tout le monde, petits et grands, est le bienvenu. La Ferme de Billy est aussi bien connue des locaux pour son jus de pomme et son cidre... que pour son cadre enchanteur et unique, en libre accès.

**Cidre brut ou demi sec** verre (12 cl) : 5,50 €

bouteille (75 c) : 17,00 €

**Jus de pomme fermier** (20 cl) 4,00 €

**Pommeau de Normandie** (6 cl) 5,50 €

**Poiré** verre (12 cl) : 5,50 €

bouteille (75 c) : 17,00 €

## Les spiritueux de la distillerie «C'est Nous» à Caen

Créée par une sommelière française et un anglais amoureux du gin en 2016, «C'est Nous» est une micro-distillerie artisanale basée en Normandie. Les alcools sont produits en petites séries, de manière artisanale, en privilégiant un méthode de distillation lente dans des alambics traditionnel *pot still*.

**Le gin «C'est Nous»** (4 cl) 7,50 €

Elaboré à partir d'alcool de blé français et d'une essence de pommes locales.

**La vodka «Apple touched»** (4 cl) 7,50 €

Elaborée à partir de blé français et filtrée sur paniers de pomme.

**La liqueur de café «Cold Brew»** (4 cl) 7,50 €

Liqueur de café intense obtenue par extraction à froid.

## Les Calvados arrangés de la Maison du Père Tranquille à Roubot

Elaborée à partir de Calvados vieillis en fûts de chêne, d'épices et de fruits mûrés à point, la gamme des Calvados arrangés «by Rollon» vous propose des recettes savoureuses et gourmandes, avec d'avantage de vivacité ou de rondeur selon les créations, et toujours un bel équilibre.

**Calvados arrangé by Rollon** (4 cl) 8,50 €

Au choix : pomme-vanille, ananas-passion, mangue-citron ou orange-basilic



# Restauration « sur le pouce »

## « côté salé » de 14h30 à 18h



**Velouté de courge au piment d'Espelette** 12€  
choux de couleur et chips de légume

**Burger de bœuf** 18€  
Lard grillé, fourme d'Ambert, pomme fruit rôtie, oignons et mâche – Accompagné de pommes de terre grenaille et salade

**Burger de thon** 18€  
Moutarde aux algues et curcuma, oignons, mâche et lamelles de radis – Accompagné de pommes de terre grenaille et salade



**Salade au choix :  
hareng ou magret fumé ou végétarienne** 17€  
Mesclun, oignon rouge, radis multi, betterave, endives et pomme

## « côté sucré » de 14h30 à 18h

**Dessert du jour** 10€



**Salade de fruits** 10€

**Café ou thé gourmand** 10€  
quatre pâtisseries du jour

**Glaces** 1 boule : 3€ / 2 boules : 5€ / 3 boules : 7€  
Vanille, chocolat, café, pistache, pomme, citron, framboise, fraise

## La formule « automne gourmand »

de 14h30 à 18h

20€

**Burger de bœuf**

ou

**Salade de hareng ou magret fumé  
ou végétarienne**

et

**un verre de vin** (12 cl)

ou

**un cocktail de fruits** (15 cl)

ou

**une eau cryo** (50 cl)

## « à partager » de 12h à 22h

16€

**La planche de charcuterie ibérique  
& fromages normands**

(assortiment de charcuterie ibérique Xingara et fromages locaux)

Prix nets – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à apprécier avec modération.