

# VINS

Verre 14cl  
Bouteille 75cl

## Vins Blancs

Loire Viognier Paul Mas réserve	<b>6€ / 28€</b>	Loire Menetou-Salon Domaine des Moines	<b>42€</b>
Bordeaux Clarendelle Domaine Clarence Dillon	<b>35€</b>	Bourgogne Mercurey Les Champs-Michaux Domaine Adélie	<b>75€</b>
Bourgogne Chablis Albert Bichot	<b>10€ / 45€</b>	Côtes de Gascogne Domaine Tariquet Premières Grives (Moelleux)	<b>7€ / 30€</b>

## Vins Roses

Lubéron Les Terres de Maslauris	<b>6€ / 28€</b>	Côtes de Provence M de Minuty	<b>44€</b>
------------------------------------	-----------------	----------------------------------	------------

## Vins Rouges

Côte du Rhône Domaine Sources de l'Oppidum	<b>6€ / 28€</b>	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits les Chapitres de Jaffelin	<b>62€</b>
Bordeaux Clarendelle inspiré par Haut Brion	<b>35€</b>	Bourgogne Mercurey Pierre Milley	<b>75€</b>
Bordeaux Lalande de Pomerol Château Vieux Cardinal Lafaurie	<b>9€ / 42€</b>	Côte du Rhône Château Neuf-du-Pape Domaine Delas	<b>90€</b>

## Champagnes

Champagne Taittinger Brut Réserve	<i>12cl / 75cl</i> <b>13€ / 75€</b>
Paul Romain rosé brut	<b>80€</b>



## Cafeterie

### Cafe des Torrefacteurs Normands

Espresso	<b>3€</b>	Capuccino	<b>5€</b>
Noisette	<b>3,2€</b>	Chocolat chaud	<b>5€</b>
Double	<b>5€</b>	Chocolat Viennois	<b>6€</b>
Crème	<b>4€</b>	Thés et infusions Adaraya	<b>4€</b>
Café Normand	<b>8€</b>	Frappés	<b>6€</b>
Irish Coffee	<b>11€</b>	Vin chaud	<b>6€</b>



# COCKTAILS

ALCOOL  
4cl

## Nos Signatures 11€

### HORTENSIAS SOUR

Vodka infusée aux hortensias,  
Italicus, liqueur d'orange, citron et  
blanc d'oeuf

### SPRITZ NORMAND

Amer loupé, eau de vie de cidre,  
bitter pamplemousse et eau  
pétillante

### GVRNY

Amaretto, jus de citron jaune,  
fleur d'oranger, sucre de canne et  
champagne



## Nos classiques 10€

### Short drinks

#### COSMOPOLITAIN

Vodka, liqueur d'orange, jus de  
citron vert et jus de cranberry

#### ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, sirop de  
sucre, espresso

### Long drinks

#### MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron vert, ginger  
beer, bitter

#### MOJITO

Rhum, jus de citron vert, menthe,  
sucre et eau pétillante

#### SPRITZ

Apérol, prosecco et eau pétillante  
*Version St Germain ou Campari*



## Mocktails 7€

### VERNON

Jus de pomme local, jus de citron  
vert, basilic frais, sirop d'érable et  
eau gazeuse

### VIRGIN HORTENSIAS

Gin sans alcool, sirop de curaçao,  
citron et blanc d'oeuf

### PACY

Sorbet poire, thé vert, jus de  
citron jaune et sirop d'orgeat

### DOUAINS

Jus de pamplemousse, jus de  
cranberry, jus de citron jaune,  
sirop de pêche et tabasco



PRIX SERVICE COMPRIS  
MOYENS DE PAIEMENT ACCÉPTÉS  
AMERICAN EXPRESS,  
CARTE BANCAIRE, CARTE TICKET  
RESTAURANT, ESPÈCES



# BIÈRES

## Bieres

### Pression De Sutter

Blonde Déesse *25cl / 50cl* **4€ / 7€**

Blanche givrée **5€ / 9€**

Bière du moment **5,5€ / 9,5€**

### Bouteilles 33cl

Brasserie du Moulin de Vernon **8€**

*Blonde, ambrée ou IPA*

Corona **6€**

## Cidre 37,5cl / 75cl

Ferme des Ruelles **7€ / 12€**

# SOFT

## Soft



Evian 50cl / 1L **4,5€ / 6,5€**

Eau de Perrier 50cl / 1L **5€ / 6,5€**

Perrier 33cl **4,5€**

Limeuhnade 27cl **5€**

Coca Cola 33cl **5€**

Coca Cola Zéro 33cl **4,5€**

Orangina 25cl **4,5€**

Fuzetea 25cl **4,5€**

Tonic 20cl **4,5€**

Ginger Ale, Ginger Beer 20cl **5€**

Jus de pomme de la ferme des Ruelles 25cl **3,5€**

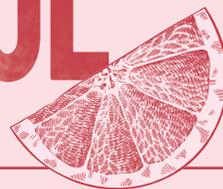
Fruits pressés **6€**

Granini 25cl **5€**

Abricot, ACE, Ananas, Fraise,

Mangue, Orange, tomate

# ALCOOL



## Aperitifs

Anisé **4€**

Distillerie de la Seine 2cl

Aperol 4cl **8€**

Campari 6cl **9€**

Americano 18cl **9€**

Suze 4cl **6€**

Porto blanc ou rouge 6cl **8€**

## Kirs

Kir 15cl **5€**

Kir Normand 15cl **8€**

Kir Royal 12cl **11€**

Crème au choix :

Cassis

Mûre

Pêche

Framboise

## Vodka 4cl



Zubrowka Biala **8€**

Vodka Squadron 303 **8€**

Calvados cask finish

## Gin 4cl

Gin Normindia **9€**

Domaine du Coquerel

Distillerie de la Seine **12€**

Ortie estragon

## Rhum / Cachaca 4cl



Havana 3 ans **8€**

Sailor Jerry **9€**

Caribbean Rum Explorer **12€**

Château du Breuil

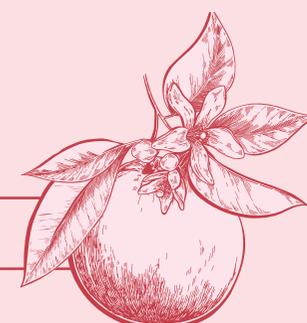
Rhum agricole blanc **8€**

Séverin

Rhume agricole vieux **10€**

Séverin 6 ans

Cachaca Janeiro **8€**



## Whisky 4cl

Jack Daniel's **9€**

Jameson **9€**

Buffalo trace bourbon **10€**

Whisky Grandchamp **12€**

Jack Daniel's Rye **12€**

Distillerie de la Seine pure malt bio **12€**

Nikka from Barrel **14€**

Whisky finition tourbée **15€**

Château du Breuil

## Tequila / Mezcal / Pisco

Tequila blanco Olmeca **9€**

Tequila ambré Olmeca **13€**

Mezcal Noble Coyote **12€**

Espadin

Macchu Pisco **12€**

## Amer / Liqueurs



Loupé distillerie de la Seine 5cl **8€**

Disaronno 6cl **10€**

Cointreau 5cl **9€**

Bénédictine 5cl **10€**

St Germain 5cl **10€**

Bailey's 6cl **9€**

Get 27 6cl **8€**

Limoncello 6cl **8€**

## Eau de vie 4cl

Calvados **12€**

Christian Drouin Sélection

Calvados Christian Drouin **16€**

VSOP pays d'Auge

Cognac H by Hine VSOP **12€**

Bas Armagnac **12€**

Mirabelle Spettel **8€**