

• *Vins rouges* •

Bouteille  
75 cl

**Les Lutinières Raffault**

Chinon - Val de Loire et centre  
Léger et fruité - Cabernet Franc

30 €

**Le Versant Foncalieu**

Pays d'oc - Languedoc Roussillon  
Léger et fruité - Pinot noir

30 €

**Château la Claymore**

Lussac Saint Emilion - Bordeaux Puissant et  
charpenté - Merlot, Cabernet, Malbec

35 €

**Domaine de la Renjarde**

~~Côte~~ du Rhône Village - Vallée du Rhône  
~~Côtes~~ ~~Rhône~~  
Fruité et épicé - Grenache, Syrah, Cinsault

35 €

**Château Escalette**

~~Côte~~ de Bourg - Bordeaux  
~~Côtes~~  
Puissant et charpenté - Merlot cabernet Franc

35 €

• *Vins rosés* •

Bouteille  
75 cl

**La Demoiselle sans gêne**

IGP Méditerranée - Provence  
Vif et sec - Merlot, ugni blanc, Counoise

25 €

**Le Versant Foncalieu**

IGP Pays d'oc vif et sec - Grenache 100%

30 €

Vin au verre 15cl

**Vin Rouge AOP Côtes de Rhône** 6€

**Vin Rosé IGP des Alpilles** 6€

• *Vins blancs* •

Verre 15 cl  
Bouteille 75 cl

**Domaine de Joÿ l'Esprit** 7 € 25 €

Côte de Gascogne - Sud-ouest  
Vif, sec, Aromatique - Ugni Blanc, Colombar

**Bourgogne Millebuis** 7 € 30 €

~~Côte~~ Chalonnaise - Bourgogne  
Frais et minérale - Chardonnay

**Mas de L'Oncle** 7 € 30 €

St Guilhem le Desert - Languedoc Roussillon  
Tendre et plein. Sauvignon et muscat

• *Champagnes* •

Verre 12 cl  
Bouteille 75 cl

**Besserat de Bellefon** 16 € 59 €

Brut tradition - Voyage au bord de l'eau  
45% Chardonnay - 35% Pinot noir  
20% Pinot Meunier

**Besserat de Bellefon** 20 € 79 €

Rosé brut - Vieillessement 3 ans - Joie de vivre  
50% de Pinot Meunier - 25% Chardonnay  
25% Pinot Noir

**Besserat de Bellefon** 22 € 99 €

Blancs de blancs - Vieillessement 5 ans  
Haute Couture - 100% Chardonnay



Lounge Bar

• *Plats* •

**Salade du lounge** 15 €

Selon inspiration et saison

**Assiette du « Terroir »** 15 €

Selection of delicatessen

• Jambon Serrano

Serrano Ham

• Saucisson sec pur porc AOP

PDO Pork Dry sausage

• Comté

• Touche de fraîcheur selon saison

(Tomates cerises, cornichons, salade)

Seasonnal veggio touch (cherry tomatoes,

pickled gherkins.)

• Rillettes du Mans

~~Rillettes~~ Poited meat

**Assiette de Fromages Normands** 15 €

Norman cheeses plate

• Camembert de Normandie

Serrano Ham

• Crotin de chèvre fermier de Normandie

les Alpines

~~Fresh goat cheese from Calvados~~

~~Farm fresh goat cheese~~

• Neufchâtel

• Pont l'évêque

**Assiette mixte Terroir et Fromages** 16 €

Normands

Selection of delicatessen, Norman cheese plate

**Ravioles selon saison** 15 €

(fromages, saumon,...)

Seasonnal fresh ravioli (cheese, salmon,...)

**Dessert du Lounge** 8 €

Lounge Bar dessert of the day

(According to arrival)

**Glaces artisanales de la Haizerie** 6 €

(Vaux-sur-Aure, Calvados)

**Chocolat, vanille, caramel au beurre salé**

(2 boules au choix)

Homemade ice creams from La Haizerie

(Vaux-sur-Aure, Calvados).

Chocolat, vanilla, salted butter caramel

(two scoops of your choice)

3 scoops

• Vin biologique

Prix Nets et Service Compris dont TVA 10% / 20%.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Produits locaux & fabrication maison.

Tous les produits sont A.O.C / A.O.P ( Appellation Origine Contrôlée ou Protégée)

Local & homemade products. All our products are P.D.O (Protected Designation of origin)