

## Vins rouges



### Les Lutinières Raffault

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

### Le Versant Foncalieu

Pays d'Oc - Languedoc Roussillon  
léger et fruité - Pinot noir

### Château la Claymore

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



### Domaine de la Renjarde

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



### Château Escalette

Côtes de Bourg - Bordeaux  
Puissant et, charpenté - Merlot cabernet Franc

## Vins rosés



### La Demoisselle sans gêne

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

### Le Versant Foncalieu

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

Bouteilles  
75cl

30€

Vin au verre 15 cl



Vin Rouge AOP Côtes de Rhône

6€



Vin Rosé IGP des Alpilles

6€

## Vins blancs

### 30€ Domaine de Joy l'Esprit

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

### 35€ Bourgogne Millebuis

Côtes Chalonnaise - Bourgogne  
Frais et minéral - Chardonnay

### 35€ Mas de l'Oncle

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

35€

## Champagnes

### Besserat de Bellefon

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

Bouteilles  
75cl

### 25€ Besserat de Bellefon

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

### Besserat de Bellefon

Blanc de blancs - Viellissement 5 ans  
Haute Couture - 100% Chardonnay

Verre Bouteilles  
15cl 75cl

7€ 25€

7€ 30€

7€ 30€

Verre Bouteilles  
15cl 75cl

16€ 59€

20€ 79€

22€ 99€



## Lounge Bar

## Plats

### Salade du lounge

Selon inspiration et saison  
The lounge bar salad

### Assiette du "Terroir"

Selection of delicatessen

- **Jambon Serrano**  
Serrano Ham
- **Saucisson sec pur porc AOP**  
PDO Pork Dry Sauvage
- **Comté**
- **Touche de fraîcheur selon saison**  
(Tomates cerises, cornichons, salade)  
Seasonnal veggie touch (cherry tomatoes,  
pickled gherkins)
- **Rillettes du mans**  
Potted meat

### Assiette de Fromages Normands 15€

Norman cheeses plate

- **Camenbert de Normandie**
- **Chèvre frais fermier de Normandie**  
les Alpines  
Farm fresh goat cheese
- **Neufchâtel**
- **Pont l'évêque**

### 15€ Assiette mixte Terroir et Fromages

**Normands 16€**  
Selection of delicatessen, Norman cheese plate

### 15€ Ravioles selon saison (fromages, saumon, ...) 15€

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

## Desserts

### 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 farm  
(Vaux-sur-Aure, Calvados)  
Chocolate, vanilla, salted butter caramel  
(two scoops of your choice)

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)



: Vin biologique

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

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

## Softs

**Jus de fruits** 20cl 4€

*Jus de fruits de dégustation Alain Milliat  
(Citron Gingembre, Poire Williams,  
Tomate rouge, Orange)*

**Coca-Cola,**  
**Coca-Cola Zéro** 4€  
**Schwepps** (*Indian Tonic*),  
**Limonade** 4€  
**Fuzztea** (*Pêche*) 4€  
**Orangina, Perrier** 4€  
**Sirop à l'eau** 4€  
**Eau** (*Plate ou Gazeuse*) 4€

*(Eau de table de haute qualité microfiltrée)*

## Boissons chaudes

**Expresso**  
**Double Espresso**  
**Cappuccino, Latte**  
**Chocolat Chaud**  
**Café, Chocolat viennois**  
**Norman Coffee**  
**Irish Coffee**

PALAIS DES THÉS



**Thés, Infusions** 6€

*Sélection de thés et d'infusions premium de la  
Maison Palais des Thés*

## Produits de la région

*Ferme de Fumichon - Vaux sur Aure  
agriculture raisonnée*

**Jus de Pomme** 15cl 4€  
**Verre de Cidre** 15cl 5€  
**Bouteille de Cidre** 75cl 10€

-----  
**Vielle réserve (5 ans)** 6cl 8€  
**Hors d'âge (8 ans)** 6cl 10€  
**Calvados (10 ans)** 6cl 12€  
**Dégustation de 3 Calvados** 4cl 22€  
**Apéritif Normand** 6cl 5€

-----  
**Gin Normandia** 6cl 10€

## Aperitifs

**"Kir" Vin Blanc** 15cl 8€  
*(Vin Blanc + Crème de Cassis)*

*Cassis, pêche, framboise, fraise, mûre*

**"Kir" Normand** 15cl 7€  
*(Cidre + Crème de Cassis)*

**Porto, Lillet** 8cl 6€  
**Suze**

**Tequila, Ricard** 8cl 6€

**Grey Goose, Vodka Zubrowka** 6cl 10€  
**Bombay Sapphire**

## Whiskys

### Whisky Français single malt

**Franc Tireur Fumé**  
**ou Tourbé bio** 6cl 16€

### Whisky Ecosais single malt

#### Highland

**The Dalmore 10 ans** 6cl 16€  
**Glenmorangie 10 ans** 6cl 14€  
**Macallan 12 ans** 6cl 18€  
**Oban 14 ans** 6cl 14€  
**Dalwhinnie 15 ans** 6cl 12€

#### Lowland

**Glenkinchie 12 ans** 6cl 12€

#### Spesyde

**Aberlour 10 ans** 6cl 10€  
**Cragganmore 12 ans** 6cl 14€

#### Islay

**Ardberg 10 ans** 6cl 14€  
**Port Charlotte 10 ans** 6cl 16€  
**Caol ila 12 ans** 6cl 16€

### Whisky Irlandais single mat

**Green spot** 6cl 10€

### Whiskys Japonnais

**Nikka** 6cl 16€  
**Hibiki** 6cl 18€

## Rhums et digestifs

- **Angostura, Pacto Navio,**  
**Diplomatico** 6cl 10€
- **Zacapa** 6cl 14€
- **Get 27, Get 31,**  
**Baileys** 6cl 6€
- **Cointreau,**  
**Grand Marnier** 6cl 10€
- **Cognac, Armagnac,**  
**Chartreuse** 6cl 16€

## Bieres de l'Odon

### artisanales

*d'Aunay-sur-Odon (Calvados)  
Local beers crafted in Aunay-sur-Odon  
(Calvados)*

**33cl**  
**Hefeweizen Blanche** 6€  
**Blonde** 6€  
**Ambrée** 6€  
**California Pale Ale** 6€  
**Triple** 6€  
**Robust Porter** 6€

## Cocktails

**Sans alcool** 8€  
**Spritz** 15€  
**Tequila Sunrise** 15€  
**Americano Maison** 15€  
**Gin Fizz** 15€  
**Cosmopolitan** 15€  
**Gin Tonic** 10€  
**Vodka Pomme** 10€  
**Cuba Libre** 10€  
**Whisky Coca** 10€  
**Caipirinha** 10€  
**Malibu coco ananas** 10€