

CARTE BAR



Le Jeanne

RESTAURANT BAR LOUNGE



SOMMAIRE

LE SNACKING	1
LE CHAMPAGNE	2
LES COCKTAILS	3
LES COCKTAILS CRÉATIONS - MOCKTAILS	4
LES VINS AU VERRE	5
LES GRANDS CRUS AU VERRE	6
LES APÉRITIFS & VODKAS ET TÉQUILAS	7
LES GINS	8
LES WISKIES	9
LES RHUMS	10
LES DIGESTIFS	11-12
LES BIÈRES	13
LES SPÉCIALITÉS NORMANDES	14
LES SOFTS	15
LA CAFÉTERIE	16

LE SNACKING

SERVICE AU BAR DES 15.30
SERVICE AT THE BAR FROM 3.30 PM



à partager ou pas !

LES « TARTINABLES » DU MOMENT 11

Pain toasté

CHIPS MAISON À LA TRUFFE 6

Crème D'Isigny au Poivre

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX 8

Beurre au yuzu et oeuf de truite

CROQUE MONSIEUR « TRUFFÉE » 14

Mesclun

CLUB SANDWICH 15

Frites Fraîches

LES PLANCHES... PETITE OU GRANDE FAIM

ASSIETTE DE FROMAGES DE STEVEN LE GALL 7 / 13

Sélection du moment

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 8 / 15

Sélection du moment

LES DOUCEURS

SALADE DE FRUITS FRAIS 7

ILE FLOTTANTE 10

Sorbet maison Pomme verte, Amandes éfilés, Calvados Christian Drouin



LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE À LA COUPE 14 CL

VEUVE CLICQUOT BRUT AOC Réserve Cuvée	16,00
MOËT CHANDON Brut Réserve Impériale	15,00
MOËT CHANDON Réserve Impériale Rosé	15,00
PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut Rosé	16,00

LES CHAMPAGNES

CUVÉES BRUT

PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut	58,00
VEUVE CLICQUOT Brut AOC Réserve Cuvée	85,00
LOUIS ROEDERER Brut Premier	75,00
RUINART R de Ruinart Brut	95,00
MOËT CHANDON Brut Réserve Impériale	77,00

ROSÉS

PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut Rosé	65,00
BILLECART SALMON Brut Rosé	95,00
LOUIS ROEDERER Brut Rosé 2015	79,00
RUINART Rosé	120,00
MOËT CHANDON Réserve Impériale Rosé	89,00

CUVÉES SPÉCIALES

RUINART Blanc de Blanc	140,00
PHILIPPONNAT Grand Blanc Extra Brut 2013	75,00
RUINART Millesimé	120,00
LOUIS ROEDERER Cristal Brut 2015	270,00
LA GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT Brut 2008	260,00
DOM PÉRIGNON Vintage 2012	260,00

LES COCKTAILS 13.00



*Assez de thé vert,
Maman a besoin d'un cocktail*

OLD FASHIONED

Bourbon Bulleit Frontier Whisky, Sirop d'érable Maple Joe, Confiture d'Orange amère BIO, Bitters Chocolat, Peychaud's Bitters.

MAI TAI

Plantation Rhum Blanc « 3 STARS » et « RHUM ORIGINAL DARK », Purée de Fruit de la Passion, Citron Vert, Jus D'ananas, Sirop de Gingembre, Amandes Effilées.

LE « JEANNE »

« Nusbaumer » Liqueur de Sureau d'Alsace, Fruits rouges, Crème de Pétales de Rose Combier, Champagne.

Le prénom « Jehanne » est lié au prénom « Jeanne » (D'arc) dont il est l'écriture médiévale.

SIDE CAR

Calvados Christian Drouin VSOP, Confiture de Poire d'Andrésey BIO, Jus de Citron Jaune, BOB'S bitters Liquorice.

TOMS COLLINS

Citadelle « GIN DE FRANCE », Bitter SCRAPPY'S Pamplemousse, Sirop de Verveine Maison, Fever Tree Aromatic, Branche de Romarin.

LE « CONQUISTADOR »

Tequila VOLCAN BLANCO, Jus de Mangue, Purée de fruit de la Passion, Fever Tree Ginger Ale, Amaretto Adriatico, Gingembre Frais.

DE MOSCOW À TONKA

Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Jus de citron vert, Sirop de Tonka maison.

« SELECT » SPRITZ aux 3 agrumes

Aperitivo Select, Prosecco, Purezza.



LES COCKTAILS CRÉATIONS DE NOTRE CHEF BARMAN

*Le monde entier est ivre et nous sommes
juste le cocktail du moment.*

LA CRÉATION

14

Selon vos goûts et vos envies, notre chef barman vous propose une création instantanée

PORN STAR MARTINI

14

Vodka, Citron Vert, Sirop Vanille, Passoa, Shot de Champagne, Fruit de la Passion.

« MADE IN FRANCE »

14

Cointreau, Jus de Pomme Bio, Citron Vert, Sirop de Romarin Maison, Poirée le « COQ TOQUE »

LES MOCKTAILS 9.00

*Je ne suis pas au régime,
je change de mode de vie. Nuance !*

SUMMER ISLAND

Crème de Coco, Jus de Mangue, Jus Ananas, Cannelle, Poudre de Coco

AROMATIC FIZZ

Jus de Cranberry, Jus de Pomme, Citron vert, Fever Tree Aromatic Tonic, Sirop de Piment .

VIRGIN MOJITO FRUITS DES BOIS

Mûres, Framboises, Myrtille, Citron Vert, Cassonade, Basilic ou Menthe Fraîche, Puezza Water

LES VINS AU VERRES 12,5 CL



*Un vin bien choisi donne
un meilleur goût aux choses*

BLANC

BOURGOGNE ALIGOTÉ (Chardonnay) 7.00

Château des Prêmeaux - 2020

LE « PETIT CHABLIS » (Chardonnay) 8.00

Domaine Régnard - 2020

MENETOU SALON (Sauvignon Blanc) 8.00

Domaine Comte Lafond - 2018

RIESLING 7.00

Château Wagenbourg - 2020

VIN DE FRANCE (Sauvignon Gris) 7.00

« BL » Château Trapaud - 2017

ROUGE

GRAVES (Cabernet Sauvignon, Merlot) 8.00

Domaine du Salut - 2017

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS (Pinot Noir) 9.00

Domaine Manuel Olivier - 2019

PIC SAINT LOUP (Syrah) 7.00

« Cynerah » Château de Cazeneuve Bio - 2019

BOURGOGNE PINOT NOIR 6.00

Domaine Régnard - 2018

LA PARCELLE « 784 »
(Cabernet Franc, Merlot) 7,00

Château Trapaud - 2017

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE (Syrah, Cinsault, Rolle) 5.00

Château de la Martinette Bio 2020



LES GRANDS CRUS AU VERRE 10 CL

Le vin est le miroir de l'homme

BLANC

MEURSAULT 17,00

Domaine Maillard - 2019

CORTON 24,00

Grand Cru 2019 - Domaine Maillard

ROUGE

PAUILLAC 20,00

Chapelle Haut-Bages - 2018

NUITS SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 19,00

Domaine André Goignot - 2016

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 9,00

Minuty Prestige - 2020

LES APÉRITIFS

*Je t'avoue, j'adore conjuguer le verbe « boire »
au présent de l'apéritif*



AMERICANO Italie	12 cl	12
KIR Cassis, Pêche de Vigne, Framboise	12 cl	9
DOLIN ROUGE / BLANC France (Haute-Savoie)	4 cl	9
PONTARLIER ANIS France (Franche-Comté)	4 cl	9
RICARD France (Marseille)	4 cl	7
CAMPARI Italie	4 cl	9
PORTO FONSECA ROUGE / BLANC Portugal	11 cl	9

VODKA & TEQUILA

*Si la vie t'apporte des citrons,
cherche du Sel et de la Tequila*

FAIR QUINOA BIO France (Paris)	4 cl	8
KETEL ONE Hollande	4 cl	8
CACHAÇA GERMANA Brésil (Vista Alegre)	4 cl	8
VOLCAN BLANCO Mexique	4 cl	8
PISCO WAQAR Chili	4 cl	8
PATRON SILVER Mexique	4 cl	12



LES GINS

*Je ne bois jamais rien de plus fort
que le gin avant le petit déjeuner*

THE BOTANIST Ecosse	4 cl	11
CITADELLE France (Chateau de Bonbonnet)	4 cl	10
FRANC-TIREUR Franqueville-Saint-Pierre	4 cl	10
TANQUERAY SEVILLA Angleterre	4 cl	9
CHRISTIAN DROUIN France (Calvados)	4 cl	10
HENDRICK'S Ecosse	4 cl	12
DEL PROFESSORE GIN MADAME Italie	4 cl	11
DEL PROFESSORE GIN MONSIEUR Italie	4 cl	11
GIN FRAMBOISE ET HIBISCUS France (Caen)	4 cl	9

DÉGUSTEZ UN GIN TONIC SUR MESURE

GINS Aux Choix	4 cl	-
FEVER THREE TONIC/AROMATIC Accompagnement	25 cl	3.00

INGRÉDIENTS AUX CHOIX

Baie de Genièvre , Pamplemousse, Menthe, Basilic, Concombre, Passion , Mûres, Romarin...

LES WHISKIES



La pluie d'aujourd'hui est le Whisky de demain

ARMORIK Single Malt (Bretagne)	4 cl	9
BIG PEAT Blended Malt (Ecosse)	4 cl	9
THOR BOYO 3 ANS Single Malt (Normandie)	4 cl	8
JURA JOURNEY Single Malt (Ecosse)	4 cl	9
ARDBERG 10 ANS Single Malt (Ecosse)	4 cl	9
NIKKA COFFEY GRAIN Single Grain (Japon)	4 cl	10
BUFFALO TRACE Bourbon (Etats-Unis)	4 cl	9
BULLEIT FRONTIER Bourbon (Etats-Unis)	4 cl	9
JACK DANIEL'S N°7 Etats-Unis (Tennessee)	4 cl	8
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL Blended (Ecosse)	4 cl	8
LAGAVULIN 8 ANS Single Malt (Ecosse)	4 cl	12
REDBREAST 12 ANS Single Pot Still (Irlande)	4 cl	12



RHUMS 4 CL

*Je m'efforce toujours de boire
un seul rhum à la fois*

RHUM ARRANGÉ Maison Le Jehanne	8
DIPLOMATICO Vénézuéla	9
DON PAPA Philippines	9
PLANTATION RUM ORIGINAL DARK Barbade	9
PLANTATION RUM 3 STARS Barbade	9
RHUM NEISSON Agricole Blanc (Martinique)	9
ABLEFORTH'S BULLION Caraïbes	9
CHALONG BAY WHITE PICED Thaïland	12
ZACAPA XO Guatemala	15
ZACAPA 23 Guatemala	12

LES DIGESTIFS 4 CL



Un vieil Armagnac est préférable à un vieillard maniaque

ARMAGNAC Prix 4 cl

PIERRE CHARRON 2018 France (Bas Armagnac) 12,00

ARMAGNAC LAUBADE France (Bas Armagnac) 10,00

L'ENCANTADA L'ESPRIT (Armagnac) 15,00

COGNAC Prix 4 cl

PIERRE FERRAND France (Poitou-Charentes) 12,00

CAMUS ILE DE RÉ France (Bretagne) 13,00

HENNESSY XO France (Cognac) 19,00

CALVADOS Prix 4 cl

CHRISTIAN DROUIN Sélection AOC 8,00

CHRISTIAN DROUIN VSOP 9,00

CHRISTIAN DROUIN XO Pays d'Auge 11,00



LES DIGESTIFS 4 CL

LIQUEURS

Prix 4 cl

LIQUEUR DE SUREAU (Alsace)	9,00
POIRE WILLIAMS (Alsace)	9,00
CRÈME MENTHE GLACIALE (Suisse)	9,00
CHARTREUSE VERTE (Poitou-Charentes)	9,00
COINTREAU (Angers)	9,00
AMARETTO ADRIATICO (Pouille)	9,00
BAILEYS Irlande	9,00
KALHUA LIQUOR COFFEE Mexique	9,00
LIQUEUR DE POIRE AU CALVADOS	9,00
MANDARINE NAPOLÉON	9,00

EAUX-DE-VIE

Prix 4 cl

MIRABELLE Alsace	8,00
GRAPPA NARDINI BIANCA (Vicence)	9,00

LES BIÈRES « RAGNAR »



Installée près de Rouen depuis 2019, la Brasserie Ragnar propose une véritable plongée dans les racines vikings de la Normandie. Fournisseur-partenaire du Radisson Blu depuis l'ouverture, nous sommes fiers de mettre en avant le travail de maîtres-artisans reconnus dont les recettes variées s'exportent désormais en France et à l'étranger. Fièremment normand et viking dans l'âme assurément !

RAGNAR « TONNERRE BLONDE »	33 cl	6
RAGNAR « SISMIQUE » AMBRÉE	33 cl	6
RAGNAR « SYLVESTRE IPA »	33 cl	6
RAGNAR « LA BLIZZARDE » BLANCHE	33 cl	6

LES BIÈRES

*La vie est à l'homme
ce que la pression est à la bière*

	25 cl	50 cl
BUD États-Unis	4.50	8
ERICIO AMBRÉE DE SUTTER Gisors (France)	4.50	8
PICON BIÈRE France	5.00	10
AMÈRE NOUVELLE BIÈRE États-Unis	5.00	10



LES CIDRES

*La nature est prévoyante : elle fait pousser la pomme
en Normandie sachant que c'est dans cette région
qu'on boit le plus de cidre*

LE COQ TOQUÉ !	75 cl	33 cl
POIRÉ « GUINGUETTE » Bio de Normandie	17	5
CIDRE « DU PATRON » Bio de Normandie	17	5

LES SPÉCIALITÉS NORMANDES

CALVADOS Christian Drouin Sélection AOC	4 cl	8
EAU DE VIE DE POIRE Christian Drouin « La Blanche »	4 cl	8
30&40 DOUBLE JUS	4 cl	8
CALVADOS Christian Drouin VSOP Pays d'Auge	4 cl	9
CALVADOS Christian Drouin XO Pays d'Auge	4 cl	10
POMMEAU DE NORMANDIE Christian Drouin	8 cl	8
BÉNÉDICTINE	4 cl	8

LES SOFTS



JUS DE POMME LE COQ TOQUÉ ! 25 cl

Jean-Marie et Timothée, deux amis normands sont arboriculteurs sur un verger biologique à Amayé-sur-Seulles. Bons vivants et amoureux de leur région normande, ils ont créé Le Coq Toqué ! En 2016 : une gamme de boissons biologiques, originales et gourmandes. Cette collection se compose de jus de fruits, nectars, pétillants de pomme, cidres et poiré normands. Toutes les recettes sont fabriquées en France.

Le Coq Toqué ! Nos jus Twistés « autour de la pomme »

Pomme Pulpé, Pomme Fraise, Pomme Basilic, Pomme Menthe verte 5

Jus de fruits et nectars Le Coq Toqué !

Nectar de Poire Williams Bio, Nectar d'Abricot du Roussillon Bio 5

Jus de Tomate Infusé au Romarin Bio 5

JUS DE FRUITS PRESSÉS ET DETOX 20 cl

Orange, Pamplemousse, Citron 6

Pomme, Carotte, Citron (Détox) 5

Pomme, Légumes Rouges, Gingembre (Detox) 5

LES GAMMES « FEVER TREE » 20 cl

Fever Tree Tonic (Classic), Fever Tree Aromatic (Angostura) 5

Fever Tree Ginger Ale (Doux), Fever Tree Ginger Beer (Puissant) 5

LES INCONTOURNABLES 33 cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl 5

Perrier 33 cl 5

Limonade Drakkar Bio, Limonade Drakkar Agrumes Bio 25 cl 5

Ice Tea Lipton Pêche 25 cl 5

Evian, St-Georges, Badoit 50 cl 3

LES SIROPS

Saveur Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Grenadine, Orgeat 3



LA CAFÉTERIE PAR LAVAZZA

Un bon café se savoure toujours, même en solitaire.

Ristretto, Espresso, Café Allongée	2,50
Décaféiné, Noisette	2,50
Double Espresso, Double Décaféiné	4
Café Crème, Cappuccino, Chocolat	5

PALAIS DES THÉS PARIS 5.00

THÉS NOIRS

Darjeeling Hope

Superbe darjeeling d'été des hauts plateaux himalayens.

Blue of London

Magnifique thé noir du Yunnan associé à la Bergamote.

Big Ben

Mélange de thés du Yunnan et d'Assam à la fois doux et tonique.

Goût Russe 7 Agrûmes

Somptueux mélange de thés noirs Zestés.

THÉS VERTS

Sencha Ariake

Tonique, ce thé japonais avec des notes iodées et végétales.

Détox Brésilien Bio

Mélange associant les bienfaits détox du thé vert.

Thé du Hammam

Thé vert gourmand aux fruits rouges, fleur d'oranger

Thé Vert Menthe

Délicieux thé vert parfumé avec des feuilles de menthe.

INFUSION, ROOBOIS

Camomille

Parfums doux et fl euris. Reconnue pour ses propriétés relaxantes.

L'Herboriste N°108

Infusion bienfaisante de verveine, écorces d'orange.

Détox Scandinave

Une délicieuse infusion aux vertus antioxydantes.

Rooibos des Vahinés

Parfums gourmands de vanille, d'amande et de pétales.