

CARTE BAR





SOMMAIRE

Le Jehanne Coffee Shop

Le Snacking

Le Champagne

Les Cocktails

Les Cocktails Créations - Mocktails

Les Vins au Verre

Les Grands Crus au Verre

Les Apéritifs & Vodkas et Téquilas

Les Gins

Les Wiskies

Les Rhums

Les Digestifs

Les Bières

Les Produits Normands

Les Softs



Quoi de plus réconfortant que de passer la porte d'un coffee shop, de s'imprégner des bonnes odeurs de café qui émanent de derrière le comptoir, et de se lover, une fois notre Graal commandé et servi, dans un chaleureux fauteuil dodu. À Rouen, le nombre de coffee shops n'a explosé, rive Droite comme rive Gauche, dans les quartiers aisés comme dans les quartiers populaires. C'est la raison pour laquelle nous vous proposons

LE JEHANNE COFFEE SHOP

On s'y rend histoire de commencer la journée du bon pied, ou bien pour aller chercher le petit coup de boost qui nous manque pour boucler ce fichu dossier qui traîne depuis des jours au bureau. Et puis, on profite de notre passage chez nous pour se régaler d'un petit déjeuner Business ou Continental, d'une petite pâtisserie ou d'un bout de brioche, idéale pour accompagner notre espresso, ou pour les plus gourmands, nos recettes gourmandes.

Bref, vous l'aurez compris, serré ou allongé, noir ou au lait, accompagné d'une friandise sucrée ou non, il y a forcément un café pour chaque Rouennais. « Le Jehanne Coffee Shop » au pied du Donjon, la meilleure adresse caféinée de Rouen ! Faites votre choix entre deux grands crus cafés,

Cafés Lavazza ou Segafredo Zanetti.



LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

LA RESERVA DE ! TIERRA ! BY LAVAZZA

Un assemblage premium 100% Arabica, composé de café provenant du département de Jinotega (Nicaragua), où la Fondation Lavazza soutient plus de 25 communautés de caféiculteurs.



La Reserva de ! Tierra ! by lavazza. Retrouvez dans cet assemblage 100% arabica du Nicaragua des notes de fleur, d'amande et de chocolat, équilibre parfait entre saveur et arôme, laissez-vous amadouer par ce café à lente torréfaction traditionnelle.

La gamme Reserva de ! Tierra ! est composée de sélections d'excellence et de qualité de petites collectivités de caféiculteurs. Soyez-surpris et captivé par un gout unique vous rappelant les origines même du café sud-américain grâce aux techniques de torréfactions traditionnelles au tambour.

Consommer un café Tierra ce n'est pas boire un simple café, c'est voyager à travers le Honduras, le Pérou la Colombie et la Nicaragua, laissez notre barista vous le faire déguster, et vous verrez.

Segafredo
— ZANETTI —

ORIGINI PERÙ PER SEGAFREDO ZANETTI

Voyagez grâce à la sélection des meilleurs crus de café pour un assemblage péruvien 100% arabica.



LE ORIGINI PERÙ
GRANDE FINESSE AROMATIQUE

Intensité de couleur
Finesse arôme
Persistance en bouche
Rondeur & équilibre
Amertume
Acidité
Force & corps

D'un corps consistant et velouté, Le Origini Perù vous séduira grâce à sa douceur aromatique ainsi que ses subtiles notes de chocolat et de caramel. Le micro climat qui caractérise les hauts plateaux du Pérou est idéal pour obtenir ce café intense à la saveur unique.

Le saviez-vous ? Au Pérou se trouve ainsi la route du café, qui court le long de la Selva Alta, la Haute Forêt du pays.

LES CRÉATIONS GOURMANDES DE NOTRE BARISTA



Le café est l'esprit du matin

Le Café

LE LATTE MACCHIATO 5,5€

Espresso, Lait Entier ou Lait Végétal
Sirop et Nappage au choix

LE MOCACCINO 5,5€

Espresso, Chocolat, Lait Entier ou Lait Végétal.

LA CRÉATION DU MOMENT .

Lait Entier ou Lait Végétal.

Le Thé

LE MATCHA LATTE 6€

Thé Vert Matcha, Lait Entier ou Lait Végétal
Sirop de Chocolat Blanc, Poudre de Coco.

LE CHAÏ LATTE 5,5€

Chai Tea - Lait Entier ou Lait Végétal
Sirop d'Érable, Cannelle moulue.

LE THÉ GLACÉ *saveur du moment* 5,5€

Infusion de Thé à Froid.

** Pour rendre votre expérience la plus gourmande possible, laissez vous tenter par notre sélection de Sirops et Nappages Monin :*

Cookie, Caramel, Noisette, Pure cane Brown, Brownie, Spéculos, Chocolat Blanc.
Nappage: Caramel, Chocolat, Poudre de Coco.



LA CAFÉTERIE

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 Agrumes

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, ROOIBOS

Camomille

Parfums doux et fleuris. 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.

LE SNACKING

Service au Bar des 15h30
SERVICE AT THE BAR FROM 3.30 PM



Le bonheur est la seule chose qui se double si on le partage.

à partager ou pas !

CROQUE SAUMON FUMÉ 16

Tomates confites, Chèvre et zestes d'agrumes

CLUB SANDWICH 16

Frites Fraîches

TERRINE DE FOIE GRAS ET FOIES DE VOLAILLE 11

FRITES FRAÎCHES 5

Sauces Maison

LES PLANCHES... PETITE OU GRANDE FAIM

PLANCHE TERRE ET MER 19

Terrine, Charcuterie, Tarama Maison et blini, truite fumée

PLANCHE DE FROMAGES DE STEVEN LE GALL 11/16

Sélection du moment

PLANCHE DE CHARCUTERIE NORMANDE 12 / 17

Sélection du moment

LES DOUCEURS

SALADE DE FRUITS FRAIS 8

GAUFFRE CHANTILLY 8

Sauce caramel et fruits rouges

COOKIE NOISETTES 9

Crèmeux chocolat noir et pécanes caramélisées



LES CHAMPAGNES

*Les liaisons commencent dans le Champagne
et finissent dans la camomille.*

CHAMPAGNE À LA COUPE 14 CL

PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut Rosé	16,00
PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut	14,00

LES CHAMPAGNES

CUVÉES BRUT

PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut	75,00
LOUIS ROEDERER Brut Premier Collection 244	120,00

ROSÉS

PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut Rosé	80,00
BILLECART SALMON Brut Rosé	160,00
LOUIS ROEDERER Brut Rosé 2016	140,00
RUINART Rosé	150,00
MOËT CHANDON Réserve Impériale Rosé	120,00

CUVÉES SPÉCIALES

DEUTZ AMOUR DE DEUTZ 2011	300,00
RUINART Blanc de Blancs	180,00
PHILIPPONNAT Grand Blanc Extra Brut 2015	150,00
BILLECART SALMON Blanc de Blancs	230,00
LOUIS ROEDERER Cristal Brut 2013	310,00
DOM PERIGNON Vintage 2012	370,00
BILLECART SALMON Vintage 2013	190,00

MAGNUMS 150 CL

RUINART Blanc de Blanc	340,00
-------------------------------	--------

LES COCKTAILS 13.00



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

Apple Green (*Rafraîchissant, Florale*)

Liqueur de Sureau Nusbaumer alsacienne, Vodka, jus de citron jaune
Sirop de pomme verte, menthe fraîche, Limonade Normande drakkar.

Pénicilline (*Mielles, Old Fashionned*)

Blended Scotch Whisky et Thym
Sirop miel de Romarin, jus de Citron jaune
Spray de tourbe, Gingembre frais.

Le «Jehanne V.3» (*Elixir Pétillant*)

Lillet Rosé, liqueur de fruits des bois, purée de fruits rouges
Crème de Rose Combiér, Champagne Brut.

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

Fresh Tonic (*Fraîcheur, Tonifiant*)

Chartreuse Verte, Vermouth Dolin Blanc de Chambéry, sirop de
Pomme Verte, citron Jaune, concombre frais, tonic Fever Tree

L'amandin (*Gourmand, Aromatique*)

Amaretto Adriatico, liqueur d'abricot, eau de fleur d'oranger, jus de
citron, jus de pomme

La Passion du Rhum (*Réconfortant, Fruité*)

Rhum Plantation 3 Stars Original Dark des Barbades, liqueur de
passion Fair, sirop de Falernum, purée de passion, jus de citron vert,
ginger ale

Le Nuage Rose (*Rafraîchissant, Fumé*)

Mezcal «La Herencia de Sanchez» infusée au baies de Sichuan,
Liqueur de framboise et poivron, jus de citron jaune, sirop de rose,
soda Sparkling Blood Diamond Fever Tree.

Spice Mix Negroni (*Amertume, Boisé*)

Gin Citadelle infusé au Chaï Tea Massala et à la cannelle
liqueur de Mandarine Karukera, Vermouth Dolin rouge de Chambéry
Vermouth Dolin Blanc de Chambéry, Scrappy's bitter pamplemousse.



LES COCKTAILS SIGNATURE

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

Moscow Normand (*Rafraichissant, Normand*) 13

Vodka Normande (Distillerie C'est Nous) Purée de Rhubarbe,
Sirop de pomme maison, Soda de gingembre Fever Tree, Jus de
citron vert

Porn Star Martini (*Passionista, Pétillant*) 15

Vodka, Liqueur de passion Fair, citron vert, sirop de vanille, blanc
d'oeuf, purée fruit de la passion
Shot de Champagne Brut.

La Création du Moment 15

Tout au long de l'année, nos équipes du bar mettent en avant
leur créativité, sur des cocktails qui raviveront votre palais.

0% ALCOHOL 9.00

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

Le Rouge des Îles

Sirop de Bissap, Purée de fruits rouges
zestes de citron, Eau Gazeuse Purezza.

Virgin Colada

Jus de Mangue, Jus de Citron vert
Noix de Coco, Jus de Maracuja, Jus d'ananas.

Le Vanillé

Menthe fraîche, Jus de Maracuja
Sirop de vanille, Citron vert.

LES VINS AU VERRES 12,5 CL



Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses

BLANC

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC (CHARDONNAY) 8,00
Domaine de Viranel - 2022

SAUTERNES «VIN LIQUOREUX» (SÉMILLON, SAUVIGNON) 10,00
Château Roumieu - 2019

RIESLING WAGENBOURG (RIESLING) 8,00
Château Wagenbourg - 2022

COTEAUX DU GIENNOIS (SAUVIGNON BLANC) 9,00
Domaine Berthier - 2022

ROUGE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX 8,00
(Cabernet Franc, Merlot)
La Parcelle 784 - 2020

TERRASSES DU LARZAC 9,00
(Syrah, Grenache, Mourvèdre)
Mas des Disciples - 2021

MENETOU-SALON (PINOT NOIR DE LOIRE) 9,00
Domaine de Loye - 2022

CROZES-HERMITAGE «EQUINOXE» (SYRAH) 12,00
Maxime Graillot et Thomas Schmittel - 2022

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE BIO (SYRAH, CINSAULT, ROLLE) 7,00
Château La Martinette - 2022



LES GRANDS VINS AU VERRE 12,5 CL

En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige

BLANC

CHABLIS

12.00

(Chardonnay) Domaine de Perdrycourt - 2022

SANCERRE BLANC

14.00

(100% Sauvignon) Comte Lafond - 2022

ROUGE

SAINT-JULIEN

15.00

(Cab. sauvignon, Merlot, Petit Verdot) Château Teynac - 2015

ROSÉ

REFLETS D'ARGENS BIO

12.00

(Grenache, Cinsault, Rolle) La Martinette - 2018

LES SUGGESTIONS DE NOS SOMMELIERS

Tout au long de l'année, notre sommelier José Miguel Toledo vous dénicher des "pépites" venue du monde entier pour sublimer votre expérience culinaire... Associer le bon vin au met adéquat peut rendre votre expérience exquise

*Voici nos accords Mets &
Vins du moment
Scannez le QR Code*



LES APÉRITIFS



Je l'avoue, j'adore conjuguer le verbe « boire » au présent de l'apéritif

AMERICANO Italie	12 cl	12
KIR (Cassis, Pêche de vigne, Framboise, Figue, Abricot)	12 cl	10
VERMOUTH ROUGE DE CHAMBÉRY DOLIN	4 cl	10
VERMOUTH BLANC DE CHAMBÉRY DOLIN	4 cl	10
BITTER DOLIN Chambéry	4 cl	9
PORTO FONSECA ROUGE / BLANC Portugal	4 cl	9

LE « BAR À PASTIS »

“Baignade autorisée, Noyade interdite”

RICARD (Marseille)	6 cl	9
PASTIS « BLEU » JACOULOT (Bourgogne)	6 cl	10
PASTIS « ROUGE » JACOULOT (Bourgogne)	6 cl	11
PONTARLIER ANIS France (Franche-Comté)	6 cl	10

VODKA, TEQUILA & MEZCAL

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

VODKA NORMANDE C'EST NOUS (Caen)	4 cl	9
FAIR QUINOA BIO (Paris)	4 cl	9
VOLCAN BLANCO Mexique	4 cl	9
PISCO WAQAR Chili	4 cl	9
PATRON SILVER Mexique	4 cl	12
MEZCAL Artesenal La Hacienda de Sanchez	4 cl	11



LES GINS

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

LES "FRENCHS GINS"

CITADELLE FRANCE	Château de Bonbonnet	4 cl	12
LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN	Pays d'Auge (Calvados)	4 cl	14
FRANC-TIREUR	Franqueville-Saint-Pierre	4 cl	12
3R GIN NORMAND	Distillerie du Houley	4 cl	11
RÉSIDENCE	Région des Charentes	4 cl	10

LES GINS DU MONDE

HENDRICK'S	Ecosse	4 cl	14
THE BOTANIST	Ecosse	4 cl	15
MONKEY 47	Allemagne	4 cl	13
TANQUERAY SEVILLA	Angleterre	4 cl	9
GIN N°3 LONDON DRY	Angleterre	4 cl	14
DEL PROFESSORE GIN MADAME	Italie	4 cl	11
DEL PROFESSORE GIN MONSIEUR	Italie	4 cl	11
ROKU GIN	Japon	4 cl	12

DÉGUSTEZ UN GIN TONIC SUR MESURE

GIN	au choix	4 cl	-
FEVER TREE / MEDITERRANEAN TONIC	Accompagnement	20cl	3

INGRÉDIENTS AU CHOIX

Baie de Genièvre, Pamplemousse, Menthe, Basilic, Citron...
Concombre, Mûres, Romarin... Selon Arrivage.

LES WHISKIES



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

ARMORIK Single Malt (Bretagne)	4 cl	13
BIG PEAT Blended Malt (Ecosse)	4 cl	14
LAPHROAIG 10 ANS Single Malt (Ecosse)	4 cl	14
MACALLAN DOUBLE CASK Single Malt (Ecosse)	4 cl	16
ARDBEG 10 ANS Single Malt (Ecosse)	4 cl	15
NIKKA COFFEY GRAIN Single Grain (Japon)	4 cl	14
BUFFALO TRACE Bourbon (Etats-Unis)	4 cl	12
BULLEIT FRONTIER Bourbon (Etats-Unis)	4 cl	11
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK (Tennessee)	4 cl	12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL Blended (Ecosse)	4 cl	11
LAGAVULIN 16 ANS Single Malt (Ecosse)	4 cl	17
CAOL ILA 12 ANS Single Malt (Ecosse)	4 cl	14
REDBREAST 12 ANS Single Pot Still (Irlande)	4 cl	12
JURA JOURNEY Single Malt (Ecosse)	4 cl	13

LES WHISKIES PREMIUMS

DALMORE 18 ANS Single Malt (Ecosse)	4 cl	39
--	------	----



RHUMS 4 CL

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

DIPLOMATICO Vénézuéla	12
PLANTATION RUM ORIGINAL DARK Barbade	11
PLANTATION RUM 3 STARS Barbade	9
RHUM NEISSON Agricole Blanc (Martinique)	13
ABLEFORTH'S BULLION Caraïbes	14
CHALONG BAY Thailand	15
ZACAPA 23 Guatemala	16
SANTA TERESA 1796 Caraïbes	15
ARHUMATIC RHUM PASSION-VANILLE	12
BALLY 7 ANS PYRAMIDE Martinique	16

RHUMS PREMIUMS 4 CL

ZACAPA XO Guatemala	28
CLARENDON 1997 Jamaica Catherine's Town	38

LES SPIRITUEUX⁴ CL



Un vieil Armagnac est préférable à un vieillard maniaque

ARMAGNAC

Prix 4 cl

PIERRE CHARRON 1989 France (Bas Armagnac)	38,00
CHÂTEAU DE LAUBADE XO France (Armagnac)	24,00
L'ENCANTADA L'ESPRIT 25 ANS (Armagnac)	21,00

COGNAC

Prix 4 cl

PIERRE FERRAND France (Poitou-Charentes)	22,00
CAMUS ILE DE RÉ France (Bretagne)	18,00
HENNESSY XO France (Cognac)	32,00
NAPOLÉON JEAN FILLIOUX France (Poitou-Charentes)	20,00
«MEMORIAL» MAISON AUDRY France (Cognac)	25,00

EAUX-DE-VIE

Prix 4 cl

POIRE WILLIAMS FRUIT PRISONNIER JACOULOT Bourgogne	12,00
MIRABELLE NUSBAUMER Alsace	9,00
GRAPPA NARDINI BIANCA	12,00
EAU DE VIE DE CIDRE « LA BLANCHE » CHRISTIAN DROUIN	11,00
EAU DE VIE DE SUREAU NUSBAUMER Alsace	10,00



LES SPIRITUEUX^{4 CL}

LIQUEURS	Prix 4 cl
LES LIQUEURS JACOULOT DE BOURGOGNE (Noisette, Châtaigne, Figue)	9,00
CHAMBORD ROYALE FRAMBOISE (Vallée de la Loire)	10,00
BÉNÉDICTINE (Fécamp)	12,00
POIRE WILLIAMS (Alsace)	9,00
CRÈME DE MENTHE GLACIALE (Suisse)	15,00
LIQUEUR DE MENTHE ERNEST (Charente-Maritime)	15,00
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE (Poitou-Charentes)	14,00
COINTREAU (Angers)	10,00
30&40 DOUBLE JUS (Normandie)	11,00
AMARETTO ADRIATICO (Les Pouilles)	14,00
AMARETTO BIANCO ADRIATICO (Les Pouilles)	14,00
BAILEYS (Irlande)	12,00
FAIR ARABICA CAFÉ 22% (Poitou-Charentes)	12,00
MANDARINE NAPOLÉON (Belgique)	10,00
POMMEAU DE NORMANDIE Christian Drouin	11,00
LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE (Alsace)	13,00
ABSINTHE BLANCHE GRIS'MOUSS (Normandie)	13,00
LIMONCELLO MAMMA MIA ADRIATICO (Les Pouilles)	12,00
B&B DOM BÉNÉDICTINE (Fécamp)	15,00

LES BIÈRES « RAGNAR »



Installée près de Rouen depuis 2019, la Brasserie Ragnar propose une véritable plongée dans les racines vikings de la Normandie. Fièrement normand et viking dans l'âme assurément !

RAGNAR « TONNERRE BLONDE » 33 cl 6

Une blonde rendement marquée à la robe cuivrée. Bière de fête, généreuse et conviviale, elle vous accompagnera dans tous vos festins et retrouvailles.

RAGNAR « LERWICK » SCOTTISH ALE 33 cl 6

Sirupeuse et sombre, cette Scottish Ale est une bière brune finement torréfiée qui se mariera à merveille avec du gibier ou des poissons d'eau vive comme la truite ou le saumon.

RAGNAR « SYLVESTRE IPA » 33 cl 6

Une pale ale à la robe claire et aux notes agréablement houblonnées. Bière fraîche et fruitée à l'amertume maîtrisée constituant une excellente porte d'entrée sur le monde sans limites des houblons.

RAGNAR « SISMIQUE » AMBRÉE 33 cl 6

Une ambrée charpentée et céréalière à la robe caramel. Bière connectée à la terre, riche et aux rondeurs biscuitées, elle comblera les amateurs de recettes caractérielles et soucieux d'un goût maîtrisé et généreux.

LES PRESSIONS

BUD États-Unis 5 9

LA SÉLECTION DU MOMENT Brasserie de Sutter 5 9

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 5

Jus de fruits et nectars Le Coq Toqué !

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

Les Jus Bio de Mimouna

La sélection du Moment 5

LES GAMMES « FEVER TREE » 20 cl

Fever Tree Tonic (Classic) 5

Les Autres gammes Fever Tree 5

LES INCONTOURNABLES 33 cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl 5

Perrier 33 cl 5

Limonade Drakkar Bio, Limonade Drakkar Agrumes Bio 33 cl 5

Ice Tea Lipton Pêche 25 cl 5

Evian, St-Georges, Badoit 50 cl 4

LES SIROPS

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