

CARTE BAR





SOMMAIRE

Le Snacking

Le Champagne

Les Cocktails

Les Cocktails Créations - Mocktails

Les Vins au Verre

Les Apéritifs & Vodkas et Téquilas

Les Gins

Les Wiskies

Les Rhums

Les Digestifs

Les Bières

Les Produits Normands

Les Softs

La Cafétérie & Palais des Thés Paris



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 cafèinée 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

Finesse arôme

Force & corps

Persistance en bouche

Rondeur & équilibre

Amertume

Acidité

D'un corps consistant et velouté, Le Origni 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



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 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 Menin :*

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

*«Un thé d'exception naît sur une terre fertile, grandit dans les mains d'un producteur passionné, se révèle grâce à une entreprise responsable et se déguste en amateurs conscients des vraies bonnes choses.» François-Xavier Delmas
Chercheur de thé et fondateur de Palais des Thés*

THÉS NOIRS

Le Thé Breakfast 5'

Un mélange corsé pour le matin de thés brisés d'Inde, du Rwanda, du Mozambique et du Sri Lanka.

Le Earl Grey 4'

Thé noir à la bergamote, au goût intense et zesté.

Le Thé aux Fruits Rouges 4'

Thé noir évoquant un bouquet savoureux de fruits rouges.

THÉS VERTS

Sencha Ariake 2'

Un thé vert japonais frais et tonique, au goût végétal et légèrement iodé, très agréable le matin.

La Menthe Glaciale ou Thé Vert à la Menthe (Selon arrivage) 3'

Thé vert parfumé à la menthe. Frais et poivré.

Le Thé au Jasmin 3'

Thé vert délicatement parfumé aux fleurs de jasmin

INFUSION, ROOIBOS (SANS THÉINE)

La Camomille 5'

Infusion de fleurs de camomille aux parfums doux et fleuris.

La Verveine 5'

Infusion de feuilles de verveine à la saveur légèrement citronnée

Rooibos des Vahinés ou Rooibos Bourbon (Selon arrivage) 5'

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 À L'HUILE DE TRUFFE 19

Brioche toastée

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

CHAMPAGNE BRUT Tradition Delagne	14,00
CHAMPAGNE ROSÉ Tradition Delagne	18,00

LES CHAMPAGNES

CUVÉES BRUT

CHAMPAGNE BRUT Tradition Delagne	80,00
PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut	105,00
LOUIS ROEDERER Brut Premier Collection 244	130,00

ROSÉS

CHAMPAGNE ROSÉ Tradition Delagne	90,00
PHILIPPONNAT Royale Réserve Brut Rosé	140,00
BILLECART SALMON Brut Rosé	160,00
LOUIS ROEDERER Brut Rosé 2016	180,00
RUINART Rosé	170,00

CUVÉES SPÉCIALES

DEUTZ AMOUR DE DEUTZ 2011	300,00
RUINART Blanc de Blancs	180,00
PHILIPPONNAT Grand Blanc Extra Brut 2015	170,00
BILLECART SALMON Blanc de Blancs	230,00
LOUIS ROEDERER Cristal Brut 2013	460,00
DOM PERIGNON Vintage 2012	420,00
BILLECART SALMON Vintage 2013	190,00

MAGNUMS 150 CL

RUINART Blanc de Blanc	600,00
MAILLY COLLECTION 2000 Grand Cru Millésimé	550,00

LES COCKTAILS 13.00



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

L'Empire Floral (Rafraîchissant, Agrumes)

Liqueur de mandarine Napoleon Impériale, liqueur de sureau
Nusbaumer Alsacienne, jus de Yuzu,
Bitters orange Regan's, limonade Normande Drakkar.

La Liqueur de Sureau se caractérise par des notes citronnées, florales et vanillées.

Passion Tropicale (Fraîcheur, Passionné)

Cachaça Germanica Classica, liqueur de passion Fair,
Purée de passion, dés de citron vert, cassonade
Bitter Vanille BOBS

*Véritable cachaça artisanale maturée six mois, Germanica Classica est idéale pour la
préparation de Caipirinha grâce à sa robe cristalline et à la richesse de ses arômes.*

Le «Jehanne V.3» [Cocktail Signature] (Elixir Pétillant)

Lillet Rosé, liqueur de fruits rouges royale, purée de fruits rouges
Sirop de rose, vin pétillant

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

Le Rubis des Îles (Réconfortant, Gourmand)

Rhum Plantation 3 Stars blanc, Infusion d'hibiscus maison, purée de
fruits rouges, jus de cranberry, sirop de piment d'Espelette et rose, jus
de citron vert, eau gazeuse

*Rhum Plantation 3 Stars est un cru exceptionnel que tout amateur de rhum se
devrait de posséder.*

L'amandin V.2 (Gourmand, Aromatique)

Liqueur amaretto Adriatico, liqueur d'abricot, eau de fleur d'oranger,
jus de citron, jus de pomme, Spray de Mezcal Artesanal «La Herencia
de Sanchez»

Un mélange subtil entre la fleur d'oranger et la profondeur du mezcal.

Fresh Tonic (Fraîcheur, Tonifiant)

Chartreuse Verte, vermouth Dolin blanc de Chambéry, sirop de
pomme verte, citron jaune, concombre frais, tonic Normand Drakkar

*La Chartreuse Verte, produit mythique du monastère de la grande Chartreuse. Sa
recette date de 1840, mais celle-ci découle d'un vieux parchemin de 1605 !*



LES COCKTAILS SIGNATURE

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

Moscow Normand V.2 (Rafraichissant, Normand)

13

Vodka infusé à la pomme, purée de rhubarbe,
Sirop de pomme maison, soda de gingembre, jus de citron vert.

Une prochaine idée de boisson révolutionnaire ? La Vodka mandie ?!

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 vin pétillant.

*Le cocktail a été inventé par Douglas Ankerah, propriétaire du bar LAB
Londres, un bar de Londres, en 1999.*

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 !*

Pomme Rhubarbe Gingembre

Jus de pomme, purée de rhubarbe,
jus de citron, soda de gingembre.

Vanille Passion Normande

Infusion Rooibos des Vahinées, purée de passion
Sirop de vanille, jus de citron, limonade Drakkar Normande.

Le Mocktail du Moment

Rafraîchissant, frais et gourmand
Selon arrivage

LES VINS AU VERRES 12,5 CL



Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses

BLANC

Cheverny Val de Loire (Sauvignon) 10.00
«Enclos du Petit Chien» Phillipe Angier - 2023

Riesling AAC (Appellation Alsace Controlée) 8.00
Domaine Wagenbourg - 2023

Vouvray «Classic» (Chenin Blanc) 9.00
Marc Brédif - 2023

Vin de France «BL» (Sauvignon Gris) 9.00
Béatrice Larribière - 2023

Ce cépage rare et distingué, il se distingue par des grains légèrement rosés et une palette aromatique unique. Le Sauvignon Gris est reconnu pour ses arômes complexes et sa capacité à développer des saveurs profondes.

ROUGE

Castillon-Côtes de Bordeaux (Cabernet Franc, Merlot) 9.00
«Un P'tit Tour à Vélo» Béatrice Larribière - 2020

Rollier Nature BIO (Syrah, Cinsault) 8.00
Château la Martinette - 2023

Pinot Noir AAC (Appellation Alsace Controlée) 10.00
Domaine Albert Seltz - 2023

Crozes-Hermitage «EQUINOXE» (Syrah) 13.00
Maxime Graillot & Thomas Schmittel - 2023

Voici un joli rouge sur les terroirs de Crozes-Hermitage. On découvre une explosion de fruits rouges et noirs, délicieuse, pleine d'énergie révélant une belle fraîcheur.

ROSÉ

Côtes de Provence AOP Cuvée Prestige 7.00
Château Sainte Roseline - 2024



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 - 2023

*Un chablis à la robe or pâle avec des refls verts, un nez minéral et vif!
Fruité avec des arômes de pomme et de poire, légèrement mentholé et iodé.*

ROUGE

SAINT-EMILION

15.00

(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) Château Trapaud - 2015

Un saint-émilion grand cru complexe, mêlant fruits noirs, pâte d'amande, mine de crayon et notes vanillées. Le charme agit également en bouche, grâce à une matière ample et riche, harmonieuse, structurée par des tanins serrés. La finale est à l'avenant. Du potentiel.

LES SUGGESTIONS DE NOS EQUIPES

*Tout au long de l'année, nos équipes
vous déniché des "pépites" venue du monde entier pour sublimer
votre expérience culinaire... Associez le bon vin au met adéquat
pour 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	6 cl	10
VERMOUTH BLANC DE CHAMBÉRY DOLIN	6 cl	10
BITTER DOLIN Chambéry	6 cl	9
PORTO ROUGE / BLANC Portugal	8 cl	9
RATAFIA SOLERA CHAMPENOIS Henri Giraud	8 cl	12

LE « BAR À PASTIS »

“Baignade autorisée, Noyade interdite”

RICARD (Marseille)	4 cl	9
PASTIS « ROUGE » JACOULOT (Bourgogne)	6 cl	11
PONTARLIER ANIS France (Franche-Comté)	4 cl	10

VODKA, TEQUILA & MEZCAL

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

KETEL ONE VODKA 40 PAys-BAS	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

Nez: Très aromatique et complexe, Epices douces (coriandre, poivre)

En bouche: Attaque vive et fraîche, Finale longue et équilibrée, avec une légère touche de réglisse

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN Pays d'Auge (Calvados) 4 cl 14

Nez: Très aromatique notes fruitées de pomme fraîche et poire

En bouche: Saveurs de pomme confite et d'agrumes, finale longue, douce

FRANC-TIREUR Franqueville-Saint-Pierre 4 cl 13

Nez: Intense et végétal, floral et épicé, (baie de genièvre)

En bouche: Attaque légèrement sucrée bien que sans sucre ajouté.

LES GINS DU MONDE

HENDRICK'S Ecosse 4 cl 14

THE BOTANIST Ecosse 4 cl 15

MONKEY 47 Allemagne 4 cl 13

GIN N°3 LONDON DRY Angleterre 4 cl 14

GIN DU MOMENT - 4 cl -

DÉGUSTEZ UN GIN TONIC SUR MESURE

GINS au choix 4 cl -

FEVER TREE 20cl 3

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 12 ANS	Single Malt (Ecosse)	4 cl	16
ARBEG 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
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	(Tennessee)	4 cl	12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	Blended (Ecosse)	4 cl	11
CAOL ILA 12 ANS	Single Malt (Ecosse)	4 cl	14
BUSHMILLS	Single Malt (Irlande)	4 cl	12
JURA JOURNEY	Single Malt (Ecosse)	4 cl	13

LES WHISKIES PREMIUMS

LAGAVULIN 8 ANS	Single Malt (Ecosse)	4 cl	25
DALMORE 18 ANS	Single Malt (Ecosse)	4 cl	45



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 Thaïland	15
ZACAPA 23 Guatemala	16
SANTA TERESA 1796 Caraïbes	15
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

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

CHAMBORD ROYALE FRAMBOISE (Vallée de la Loire)	10,00
BÉNÉDICTINE (Fécamp)	12,00
POIRE WILLIAMS (Alsace)	9,00
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 SUPÉRIEURE LA FÉE PARISIENNE	13,00
LIMONCELLO ERNEST (Charente-Maritime)	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. Fièremment normand et viking dans l'âme assurément !

RAGNAR « TONNERRE BLONDE » 33 cl 8

Une blonde rondement 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 8

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 8

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 8

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 PRODUITS NORMANDS

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

	75 cl	33 cl
CIDRE-POIRÉE BIO de Normandie	-	7

SPIRITUEUX

GIN FRANC-TIREUR [Franqueville-Saint-Pierre]	4 cl	13
---	------	----

LIQUEURS, EAUX-DE-VIE

EAU DE VIE DE CIDRE « LA BLANCHE » [Pays d'Auge]	4 cl	11
BÉNÉDICTINE [Fécamp]	4 cl	12
BÉNÉDICTINE B&B DOM [Fécamp]	4 cl	15
30&40 DOUBLE JUS	4 cl	11
POMMEAU DE NORMANDIE [Pays d'Auge]	4 cl	11

LES CALVADOS

LES « CRISTIAN DROUIN »	4 cl
SÉLECTION VSOP	13,00
SÉLECTION XO	16,00
LES « ROLLON »	4 cl

Depuis plus de 70 ans, La Maison Père Tranquille est passionnée par les produits du terroir Normand, nous élevons et assemblons dans notre propre chai, des Calvados de grande qualité, depuis 3 générations.

LE JEANNETON (Hors d'Âge)	14,00
LE ROLLON (Hors d'Âge)	22,00

LES « ARRANGÉES »	4 cl	9
--------------------------	------	---

POMME VANILLE : Une belle association de parfum, toute en rondeur.
MANGUE CITRON : Notes exotiques de mangue associées à celle du citron.
ORANGE BASILIC : Quand la Méditerranée rencontre la Normandie.
ANANAS PASSION : Un exotisme qui se marie parfaitement avec des sorbets.

LES SOFTS



JUS DE POMME LE COQ TOQUÉ ! 25 cl

6

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

6

Jus de fruits et nectars Le Coq Toqué !

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

6

Les Jus de Fruits

Orange, Pamplemousse

6

Maracuja (Passion), Mangue, Cranberry, Ananas

6

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

Fever Tree Tonic (Classic)

25 cl 6

Ice Tea Lipton Pêche

25 cl 5

Evian, Badoit

50 cl 5

Sirops

- 3

Saveur Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Grenadine, Orgeat, Fraise, Rose, Mandarine, Violette