



LA CARTE BAR

LE SNACKING

Service au Bar dès 15h30
Service at the bar from 3.30 PM

À PARTAGER... OU PAS !

Focaccia jambon rôti aux herbes

Champignons en persillade, fromage frais à l'huile de truffe, salade

Saumon Gravlax

Mayonnaise au yuzu, condiments, pain de mie toasté

Huîtres pleine mer de Normandie (x6)

Condiments du moment, pain de seigle

Tartinable du moment

Club sandwich

Frites fraîches

Terrine de foie gras à l'huile de truffe

Brioche toastée

Frites Fraîches

Sauces maison

LES PLANCHES... PETITE OU GRANDE FAIM

Planche Terre et Mer

Terrine, charcuterie, tarama maison et blini, truite fumée

Planche de fromages de Steven Le Gall

Sélection du moment

Planche de charcuterie Normande

Sélection du moment

LES DOUCEURS

Salade de fruits frais



15,00

Pancake Normand flambés au Calvados

Pomme à l'estragon, caramel et chantilly muscovado

12,00

Beignet Cacahuètes

Pâte à tartiner maison au chocolat au lait

14,00

6,00

16,00

19,00

5,00

19,00

11,00/16,00

11,00/16,00

8,00

8,00

9,00



LES CHAMPAGNES À LA COUPE

12,5 cl

Champagne Brut, Tradition Delagane

14,60

Champagne Rosé, Tradition Delagane

16,20

LES CHAMPAGNES

CUVÉES BRUT

75 cl

Champagne Brut, Tradition de Delagane

57,60

Champagne Blanc de Blanc, Daniel Hulin & Fils

78,00

Louis Roederer, Brut Premier Collection 244

126,00

ROSÉS

Champagne Rosé, Tradition de Delagane

66,90

Billecart Salmon, Brut Rosé

126,00

Louis Roederer, Brut Rosé 2016

137,00

Ruinart, Rosé

129,50

CUVÉES SPÉCIALES

Ruinart, Blanc de blancs

148,00

Deutz Amour de Deutz, 2011

228,00

Philipponnat, Grand Blanc Extra Brut 2015

119,50

Abelé 1757, Blanc de blancs - Extra Brut

96,90

Louis Roederer, Cristal Brut 2013

390,00

Dom Pérignon, Vintage 2012

370,00

Billecart Salmon, Vintage 2013

135,90

MAGNUM

1,5 L

Ruinart, Blanc de blancs

298,00

LES VINS AU VERRE



BLANCS

Sauternes, (Sémillon, sauvignon) Château Lafon - 2023

12,5 cl

10,80

Côte du Rhône Blanc, (Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Roussane)

Château Gogognan - 2024

8,90

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

9,40

Chablis, (Chardonnay) Domaine de Perdrycourt - 2023

12,00

ROSÉ

Côtes de Provence AOP, Cuvée Prestige

8,50

Château Sainte Roseline - 2024

ROUGES

Castillon - Côtes de Bordeaux, (Cabinet Franc, Merlot)

8,70

«Un P'tit Tour à Vélo» Béatrice Larribière, Château Trapaud - 2020

Saumur «La Gourmandine», (Cabinet Franc)

8,00

Domaine La Bonnelière - 2023

Pinot Noir, Sélection Alsace - Château Wegenbourg - 2024

9,50

Saint-Emilion, (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)

14,90

Château Trapaud - 2015

LES SUGGESTIONS DU JEHANNE

Laissez-vous surprendre par l'expression aromatique de ces vins,
minutieusement sélectionnés par notre équipe.

BLANC

12,5 cl

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

11,00

Nuiton Beaunoy - 2023

ROUGE

Côtes du Rhône «Signargues»

12,20

(Grenache, Syrah, Mourvèdre) Château Gigognan - 2021



«La signature d'un cocktail,
c'est ce qu'on n'oublie pas après l'avoir goûté.»
- Ahmed, Barman

LES COCKTAILS SIGNATURES

Le «Jehanne V.3» (Elixir Petillant)

13,00

Rosé, liqueur de fruits rouges royale, purée de fruits rouges, sirop de rose, et vin pétillant.

Moscow «Normand» V.2 (Rafraîchissant, Normand)

13,00

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

Porn Star Martini By Le Jehanne (Passionista, Pétillant)

15,00

Vodka, Liqueur de passion Fair, citron vert, sirop de vanille, blanc d'oeuf, purée fruit de la passion et shot de vin pétillant.

L'amandin V.2 (Gourmand, Aromatique)

14,00

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».

Envie d'un incontournable ?

Nos cocktails classiques sont préparés sur demande.

LES MOCKTAILS

Vanille Passion Normande

9,00

Infusion Rooibos des Vahinée, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron et limonade Drakkar Normande.

Le Mocktail du Moment

9,00

Rafraîchissant, frais et gourmand (selon arrivage)

LES BIÈRES



LES BIÈRES BOUTEILLES

Ragnar «Jumièges» Blonde

33 cl 9,50

Ale blonde aux notes épicées et légèrement fruitées. Sa texture douce et son caractère affirmé en font une bière unique et mémorable.

Ragnar «Lerwick» Scottish Ale

33 cl 9,50

Sombre et sirupeuse, cette Scottish Ale torréfiée s'accorde parfaitement avec le gibier, la truite ou le saumon.

Ragnar «Sylvestre IPA»

33 cl 9,00

Pale Ale claire, fraîche et fruitée, aux notes houblonnées et à l'amertume parfaitement maîtrisée.

Ragnar «Sismique» Ambrée

33 cl 9,00

Ambrée caramel, riche et céréalière, aux rondeurs biscuitées et au caractère généreux.

LES BIÈRES PRESSION

25 cl 50 cl

Vega France

5,00 9,00

La Sélection du moment Brasserie de Sutter

6,00 11,00

LES CIDRES

20 cl 75 cl

Cidre Manoir d'Apreval

6,00 18,00

LES APÉRITIFS

Kir (Cassis, Pêche de vigne, Framboise, Figue, Abricot)

12,5 cl 10,00

Kir Royal

12,5 cl 16,00

Martini Rouge

4 cl 8,00

Martini Blanc

4 cl 8,00

Campari Italie

4 cl 9,00

Porto Rouge/Blanc Portugal

8 cl 9,00

Ratafia Solera Champenois Henri Giraud

6 cl 12,00

Ricard Marseille

2 cl 5,00

LES SPIRITUEUX

LES GINS

LES «FRENCHS GINS»

Citadelle France Château de Bonbonnet

4 cl 9,00

Le Gin de Christian Drouin Pays d'Auge (Calvados)

4 cl 11,00

Le Gin Résidence France

4 cl 11,00

LES GINS DU MONDE

Hendrick's Ecosse

4 cl 13,00

The Botanist Ecosse

4 cl 15,00

Monkey 47 Allemagne

4 cl 13,00

Gin N°3 London Dry Angleterre

4 cl 14,00

Tonic premium du moment

20 cl 5,00

Tous nos gins peuvent être accompagnés d'un tonic

VODKA, TEQUILA & MEZCAL



Krupnik - Polska 1846 Pologne

Volcan Blanco Mexique

Pisco Waquar Chili

Patron Silver Mexique

Mezcal Artesenal La Hacienda de Sanchez

4cl 9,00

4 cl 10,00

4 cl 11,00

4 cl 14,00

4 cl 12,00

LES RHUMS

Diplomatico Vénézuéla

Plantation Rum Original Dark Barbade

Plantation Rum 3 Stars Barbade

Rhum Neisson Agricole Blanc (Martinique)

Chalong Bay Thailand

4 cl 12,00

4 cl 9,50

4 cl 9,00

4 cl 10,00

4 cl 13,00

LES WHISKIES

Big Peat Blended Malt (Ecosse)

Ardebeg 10 ans Single Malt (Ecosse)

Nikka Coffey Grain Single Grain (Japon)

Jack Daniel's Gentleman Jack (Tennessee)

Johnnie Walker Black Label Blended (Ecosse)

Bushmills Single Malt (Irlande)

Jura Journey Single Malt (Ecosse)

Lagavulin 8 ans Single Malt (Ecosse)

4 cl 15,00

4 cl 16,00

4 cl 14,00

4 cl 11,00

4 cl 9,00

4 cl 14,00

4 cl 9,00

4 cl 18,00



COGNAC & ARMAGNAC

Pierre Ferrand France (Poitou-Charentes)

Hennessy XO France (Cognac)

Napoléon Jean Fillioux France (Poitou-Charentes)

Château de Laubade XO France (Armagnac)

4 cl 19,00

4 cl 32,00

4 cl 22,00

4 cl 24,00

LES CALVADOS

LES CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

Sélection

4 cl 11,00

Sélection XO

4 cl 22,00

LES CALVADOS «ROLLON»

Le Jeanneton (Hors d'âge)

4 cl 13,00

Le Rollon (Hors d'âge)

4 cl 16,00

LES CALVADOS «ARRANGÉS»

Pomme vanille

4 cl 9,00

Une belle association de parfum, toute en rondeur.

Mangue citron

4 cl 9,00

Notes exotiques de mangue associées à celle du citron

Orange Basilic

4 cl 9,00

Quand la Méditerranée rencontre la Normandie.

Ananas Passion

4 cl 9,00

Un exotisme qui se marie parfaitement avec des sorbets.

LES EAUX-DE-VIE



Poire Williams Fruit Prisonnier Jacoulot Bourgogne

4 cl 14,00

Mirabelle Nusbaumer Alsace

4 cl 10,00

Grappa Nardini Bianca

4 cl 12,00

Eau de vie de cidre «La Blanche» Christian Drouin

4 cl 11,00

Eau de vie de Sureau de Nusbaumer Alsace

4 cl 10,00

LIQUEURS

Chambord Royale Framboise Vallée de La Loire

4 cl 10,00

Poire Williams Alsace

4 cl 9,50

Liqueur de Menthe Ernest Charente-Maritime

4 cl 9,00

Chartreuse Verte Poitou-Charentes

4 cl 13,00

Cointreau Angers

4 cl 10,00

Ameretto Adriatico Les Pouilles

4 cl 11,00

Ameretto Bianco Adriatico Les Pouilles

4 cl 11,00

Baileys Irlande

4 cl 9,00

Mandarine Napoléon Belgique

4 cl 10,00

Pommeau de Normandie Christian Drouin

4 cl 9,50

Liqueur de menthe poivrée Alsace

4 cl 10,00

Absinthe Supérieure La Fée Parisienne

4 cl 12,00

Chartreuse Jaune Poitou-Charentes

4 cl 12,00

30&40 Double Jus Normandie

4 cl 11,00

D.O.M Bénédictine Fécamp

4 cl 11,00

Liqueur de violette Suisse

4 cl 11,00

B&B D.O.M Bénédictine Fécamp

4 cl 14,00

LES SOFTS



LES JUS DE FRUITS & NECTARS

Jus de fruits

20 cl 6,00

Orange, Pamplemousse, Citron, Mangue, Ananas, Passion, Cranberry

Jus de pomme Normand

Manoir d'Apreval
25 cl 6,00

Nectar de poire William Bio

Le Coq Toqué !
25 cl 6,00

Nectar d'abricot du Roussillon Bio

Le Coq Toqué !
25 cl 6,00

LES INCONTOURNABLES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

33 cl 5,50

Limonade

33 cl 5,50

Drakkar Agrumes

33 cl 5,50

Ginger Beer Thomas Henry

25 cl 6,00

Fever Tree Indian Tonic

25 cl 6,00

Ice Tea Lipton Pêche

25 cl 5,50

Sirops

27 cl 3,00

Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron, Violette, Pomme verte, Orgeat, ...

LES EAUX MINÉRALES

Perrier

33 cl 5,00

Evian

50 cl 5,00

Badoit

50 cl 5,00

LA CAFÉTERIE



Ristretto, Espresso, Café allongée

Décafeiné, Noisette

Double Espresso, Double Décafeiné

Café crème, Cappuccino, Chocolat

2,50
2,50
4,00
5,00

PALAIS DES THÉS PARIS

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.

5,00
5,00
5,00

Le Earl Grey 4'

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

5,00
5,00
5,00

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.

5,00
5,00
5,00

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

Thé vert parfumé à la menthe. Frais et poivré.

5,00
5,00
5,00

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 au parfums doux et fleuris.

5,00
5,00
5,00

La Verveine 5'

Infusion de feuilles de verveine à la saveur légèrement citronnée

LA CARTE BAR