



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	15,00
Champignons en persillade, fromage frais à l'huile de truffe, salade	
Saumon Gravlax	12,00
Mayonnaise au yuzu, condiments, pain de mie toasté	
Huîtres pleine mer de Normandie (x6)	14,00
Condiments du moment, pain de seigle	
Tartinable du moment	6,00
Club sandwich	16,00
Frites fraîches	
Terrine de foie gras à l'huile de truffe	19,00
Brioche toastée	
Frites Fraîches	5,00
Sauces maison	

LES PLANCHES... PETITE OU GRANDE FAIM

Planche Terre et Mer	19,00
Terrine, charcuterie, tarama maison et blini, truite fumée	
Planche de fromages de Steven Le Gall	11,00/16,00
Sélection du moment	
Planche de charcuterie Normande	11,00/16,00
Sélection du moment	

LES DOUCEURS

Salade de fruits frais	8,00
Pancakes Normand flambés au Calvados	8,00
Pomme à l'estragon, caramel et chantilly muscovado	
Beignet Cacahuètes	9,00
Pâte à tartinée maison au chocolat au lait	



LES CHAMPAGNES À LA COUPE

	12,5 cl
Champagne Brut , Tradition Delagne	14,60
Champagne Rosé , Tradition Delagne	16,20

LES CHAMPAGNES

CUVÉES BRUT	75 cl
Champagne Brut , Tradition de Delagne	57,60
Champagne Blanc de Blanc , Daniel Hulin & Fils	78,00
Louis Roederer , Brut Premier Collection 244	126,00

ROSÉS	
Champagne Rosé , Tradition de Delagne	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
Abelé 1757 , Blanc de blancs - Extra Brut	96,90
Louis Roederer , Cristal Brut 2013	390,00
Dom Pérignon , Vintage 2012	370,00

MAGNUM	1,5 L
Ruinart , Blanc de blancs	298,00

LES VINS AU VERRE



BLANCS	12,5 cl
Sauternes, (Sémillon, sauvignon) Château Lafon - 2023	10,80
Côte du Rhône Blanc, (Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Roussane) Château Gigognan - 2024	8,90
Vin de France «BL», (Sauvignon Gris) Béatrice Larribière - 2021	9,40
Chablis, (Chardonnay) Domaine de Perdrylicourt - 2024	12,00

ROSÉ	
Côtes de Provence AOP, Cuvée Prestige	8,50
Château Sainte Roseline - 2024	

ROUGES	
Castillon - Côtes de Bordeaux, (Cabernet Franc, Merlot)	8,70
«Un P'tit Tour à Vélo» Béatrice Larribière, Château Trapaud - 2020	
Saumur «La Gourmandine», (Cabernet Franc)	8,00
Domaine La Bonnelière - 2023	
Pinot Noir, Sélection Alsace - Château Wagenbourg - 2024	9,50
Saint-Emilion Grand Cru, (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	14,90
Château Trapaud - 2016	

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
(Chardonnay) Nuiton Beaunoy - 2023	
ROUGE	
Côtes du Rhône «Signargues»	12,20
(Grenache, Syrah, Mourvèdre) Château Gigognan - 2022	



*« 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» (<i>Elixir Effervescent</i>) | 13,00 |
| Rosé, liqueur de fruits rouges royale, purée de fruits rouges, sirop de rose, vin pétillant de loire (Vouvray) | |
| Le Normand des Îles (<i>Rafraichissant, Normand</i>) | 14,00 |
| Rhum Plantation Dark aromatisée au caramel, cidre normand du Manoir d'Apval, jus de pomme, angostura, cannelle, jus de citron | |
| Ambre d'agrumes (<i>Gourmand, Aromatique</i>) | 14,00 |
| Vodka infusée aux épices et cacao, liqueur de mandarine Napoléon, purée de mandarine, sirop d'orgeat, jus de citron jaune, blanc d'oeuf | |
| Le Dolce Bianco (<i>Délicat, Parfumé</i>) | 13,00 |
| Amaretto Bianco (Liqueur d'amande blanche), triple sec, purée d'abricot infusion de rooibos gourmand au parfum de vanille, yuzu, spray de fleur d'oranger | |

— — —
*Envie d'un incontournable ?
Nos cocktails classiques sont préparés sur demande.*

LES MOCKTAILS

- | | |
|--|------|
| Poire-Vanille | 9,00 |
| Purée de poire, sirop de vanille, limonade, gingembre, purée de citron | |
| Mocktail du moment | 9,00 |

LES BIÈRES



LES BIÈRES BOUTEILLES DE LA BRASSERIE RAGNAR

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

33 cl

 **Poiré** Le Coq Toqué ! - 10,00



LES APÉRITIFS

Kir du Jehanne au Vin Rosé (Crème de Cassis, Pêche de vigne, Framboise, Figue, Abricot)	12,5 cl	9,00
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	4 cl	9,00
Volcan Blanco Mexique	4 cl	10,00
Pisco Waquar Chili	4 cl	11,00
Patron Silver Mexique	4 cl	14,00
Mezcal Artesenal La Hacienda de Sanchez	4 cl	12,00

LES RHUMS

Diplomatico Vénézuéla	4 cl	12,00
Plantation Rum Original Dark Barbade	4 cl	9,50
Plantation Rum 3 Stars Barbade	4 cl	9,00
Rhum Neisson Agricole Blanc (Martinique)	4 cl	10,00
Chalong Bay Thaïland	4 cl	13,00
Zacapa XO Guatemala	4 cl	28,00

LES WHISKIES

Big Peat Blended Matlt (Ecosse)	4 cl	15,00
Ardbeg 10 ans Single Malt (Ecosse)	4 cl	16,00
Nikka Coffey Grain Single Grain (Japon)	4 cl	14,00
Jack Daniel's Gentleman Jack (Tennessee)	4 cl	11,00
Johnnie Walker Black Label Blended (Ecosse)	4 cl	9,00
Bushmills Single Malt (Irlande)	4 cl	14,00
Jura Journey Single Malt (Ecosse)	4 cl	9,00
Lagavulin 8 ans Single Malt (Ecosse)	4 cl	18,00
Macallan 12 ans Double Cask (Ecosse)	4 cl	20,00



COGNAC & ARMAGNAC

Pierre Ferrand France (Poitou-Charentes)	4 cl	19,00
Hennessy XO France (Cognac)	4 cl	32,00
Napoléon Jean Fillioux France (Poitou-Charentes)	4 cl	22,00
Château de Laubade XO France (Armagnac)	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 Jeannetton (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 parfums, 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



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

 Pommeau de Normandie Christian Drouin	4 cl	9,50
 30&40 Double Jus Normandie	4 cl	11,00
 D.O.M Bénédictine Fécamp	4 cl	11,00
 B&B D.O.M Bénédictine Fécamp	4 cl	14,00
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
Amaretto Adriatico Les Pouilles	4 cl	11,00
Amaretto Bianco Adriatico Les Pouilles	4 cl	11,00
Baileys Irlande	4 cl	9,00
Mandarine Napoléon Belgique	4 cl	10,00
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
Liqueur de violette Suisse	4 cl	11,00



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 - Houll	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
Chateldon	75 cl	9,00

LA CAFÉTERIE



Ristretto, Espresso, Café allongée	3,00
Décafeiné, Noisette	3,00
Double Espresso, Double Décafeiné	5,00
Café crème, Cappuccino, Chocolat	5,00

PALAIS DES THÉS PARIS

THÉS NOIRS

Le Thé Breakfast (5 min)	5,00
Un mélange corsé de thés brisés d'Inde, du Rwanda, du Mozambique et du Sri Lanka, idéal pour le matin.	
Le Earl Grey (4 min)	5,00
Thé noir à la bergamote, au goût intense et zesté.	
Le Thé aux Fruits Rouges (4 min)	5,00
Thé noir évoquant un bouquet savoureux de fruits rouges.	

THÉS VERTS

Sencha Ariake (2 min)	5,00
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 (3 min)	5,00
(Selon arrivage) Thé vert parfumé à la menthe, frais et poivré.	
Le Thé au Jasmin (3 min)	5,00
Thé vert délicatement parfumé aux fleurs de jasmin.	

INFUSION, ROOIBOS (SANS THÉINE)

La Camomille (5 min)	5,00
Infusion de fleurs de camomille au parfum doux et fleuris.	
La Verveine (5 min)	5,00
Infusion de feuilles de verveine à la saveur légèrement citronnée.	
Rooibos des Vahinées (5 min)	5,00
Infusion douce et chaleureuse aux notes exotiques de vanille et d'épices.	