



LA CARTE BAR

LE SNACKING

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



À PARTAGER... OU PAS !

Club sandwich

Frites fraîches

16,00

Frites Fraîches

Sauces maison

5,00

LES PLANCHES... PETITE OU GRANDE FAIM

Planche Terre et Mer

Terrine, charcuterie, tarama maison et blini, truite fumée

19,00

Planche de fromages de Steven Le Gall

Sélection du moment

11,00/16,00

Planche de charcuterie Normande

Sélection du moment

11,00/16,00

LES DOUCEURS

Salade de fruits frais

8,00

Riz au lait

Coulis du moment

8,00



LES CHAMPAGNES À LA COUPE

	12,5 cl
Champagne Brut Tradition, Daniel Hulin & Fils	14,80
Champagne Rosé, Daniel Hulin & Fils	16,50

LES CHAMPAGNES

CUVÉES BRUT	75 cl
Champagne Brut Tradition, Daniel Hulin & Fils	59,00

ROSÉS	
Champagne Rosé, Daniel Hulin & Fils	67,00
Billecart Salmon, Brut Rosé	126,00
Louis Roederer, Brut Rosé 2016	137,00
Ruinart, Rosé	129,50

CUVÉES SPÉCIALES	
Champagne Blanc de Blanc, Daniel Hulin & Fils	78,00
Ruinart, Blanc de blancs	148,00
Deutz Amour de Deutz, 2011	228,00
Louis Roederer, Cristal Brut 2013	390,00
Dom Pérignon, Vintage 2012	370,00

MAGNUM	1,5 L
Champagne Brut Tradition, Daniel Hulin & Fils	118,00
Ruinart, Blanc de blancs	298,00

LES VINS AU VERRE



BLANCS	12,5 cl
Sauternes (Sémillon, sauvignon) Château Lafon - 2023	10,80
«BL» 100% Sauvignon Gris Béatrice Larribière - 2021	9,40
L'Auxerrois (Auxerrois blanc) Arpents du Soleil - 2023 - [Domaine de vin de Normandie]	8,20
Chablis (Chardonnay) Domaine Pedrycourt - 2024	12,00
ROSÉS	
Côtes de Provence AOP Prestige, Château Sainte Roseline - 2024	8,50
«BL» Rosé, Vin de France Béatrice Larribière - 2024	6,90
ROUGES	
Fleurie (Gamay) Domaine Passot - 2023	8,00
Castillon-Côtes de Bordeaux, «un P'tit Tour à Vélo» (Cabernet Franc, Merlot) Béatrice Larribière, Château Trapaud - 2020	8,70
Pinot Noir Arpents du Soleil - 2023 - [Domaine de vin de Normandie]	9,00
Saint-Emilion Grand Cru , Château Trapaud - 2016 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	14,90

LES SUGGESTIONS DU JEHANNE

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

BLANC	12,5 cl
Côtes Catalanes «L'Amourette» (Grenache gris) Domaine Calvet - Thunevin - 2025	10,50
ROUGE	
Saumur «La Gourmandine» (Cabernet Franc) Domaine La Bonnelière - 2023	8,20



*« 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 Effervescent) 13,00

Rosé, liqueur de fruits rouges royale, purée de fruits rouges, sirop de rose, vin pétillant de Loire (Vouvray)

Le Normand des Îles (Rafraîchissant, Normand) 14,00

Rhum Plantation Dark aromatisée au caramel, cidre normand du Manoir d'Apréval, jus de pomme, angostura, cannelle, jus de citron

Spritz Soleil d'Agrumes (Gourmand, Rondeur) 14,00

Liqueur de Mandarine impériale, Vin rosé, Infusion Infusion glacée Cold Spritz, De la maison Cofféa (Rouen), purée de Mandarine, gouttes de yuzu, effervescent de Loire (Vouvray)

— — —
*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 «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.

Ragnar «Blizzarde» Blanche 33 cl 9,00

Fine et légère, Bière désaltérante, simple et estivale, elle vous accompagnera sous tous les soleils, y compris celui de Normandie

BIÈRES PRESSION

25 cl 50 cl

Blonde du Moment France 5,00 9,00

La Sélection du moment - 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

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 Thaïlande	4 cl	13,00
Zacapa XO Guatemala	4 cl	28,00

LES WHISKIES

Glen Grant Single Malt (Ecosse)	4 cl	9,50
Mécène Blended (France)	4 cl	11,00
Big Peat Blended Malt (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
Macallan 12 ans Double Cask (Ecosse)	4 cl	20,00



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»

 Normindia Domaine du Coquerel (Manche)	4 cl	9,00
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
Portofino Italie	4 cl	15,00
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		



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 du Domaine Coquerel

Very Special	4 cl	9,00
Single Cask 11 ans d'Age	4 cl	17,00

Les Calvados Christian Drouin

Selection XO	4 cl	22,00
--------------	------	-------

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
Baileys Irlande	4 cl	9,00
Mandarine Napoléon Belgique	4 cl	10,00
Liqueur de Bergamote 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, Mangue, Ananas, Citron Passion, Cranberry, Fraise, Abricot, Tomate		

 Jus de pomme Normand Manoir d'Apreval	25 cl	6,00
--	-------	------

LES INCONTOURNABLES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	5,50
Limonade	33 cl	4,50
Essence London Ginger Beer	25 cl	6,00
Essence London Indian Tonic	25 cl	6,00
Fuze Tea	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
Décaféiné, Noisette	3,00
Double Espresso, Double Décaféiné	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 (SANS THÉINE)

La Camomille (5 min)	5,00
Infusion de fleurs de camomille au parfum doux et fleuris.	
La Verveine (5 min)	5,00
n douce et chaleureuse aux notes exotiques de vanille et d'épices.	