



LA CARTE BAR

LE SNACKING



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

À PARTAGER... OU PAS ! TO SHARE... OR NOT !

Accras & Rougail de légumes

6/10

Par 3, ou Par 6

Vegetable fritters with rougail vegetable relish

Saumon fumé

16

Toast brioché et yaourt condimenté

Smoked salmon, toasted brioche & seasoned yoghurt

Salade César Poulet – Bacon

19

Croutons, Sauce Caesar maison

Chicken, bacon, croutons & homemade Caesar dressing

Club sandwich

19

Frites Fraîches, sauces maison

Club sandwich Served with fresh-cut fries and homemade sauces

Terrine du Moment (200g)

12

Chef's terrine of the day

Frites Fraîches

5

Sauces maison

Fresh-cut fries served with homemade sauces

LES PLANCHES... PETITE OU GRANDE FAIM

Planche Terre et Mer

28

Terrine, charcuterie, tarama maison et blini, truite fumée

House terrine, cured meats, homemade tarama with blinis & smoked trout

Planche de fromages de Steven Le Gall

14/22

Planche de fromages de Steven Le Gall

A selection of cheeses chosen for the moment

Planche de charcuterie Normande

14/22

Sélection du moment

A selection of Norman cured meats

LES DOUCEURS / SWEET TREATS

Salade de fruits frais

8

Fresh fruit Salad

Mousse au chocolat gourmande

8

Indulgent chocolate mousse



La Signature «Canaille»

Une cuisine simple et conviviale, pensée pour toutes les envies.

À déguster seule ou à associer librement à notre carte
Disponible tous les jours aux heures de service du restaurant,
sauf le dimanche midi (Brunch).

Le dimanche soir, retrouvez la Signature Canaille au bar.

Simple, convivial dishes, created to suit every craving.

Enjoy on its own or pair freely with dishes from our main menu.
Available daily during restaurant service hours, except Sunday lunchtime
(Brunch).

On Sunday evenings, enjoy the Signature Canaille at the bar.

Salade César Poulet – Bacon **19,00**

Chicken – Bacon Caesar Salad

Shrimp Roll d'Automne et salade **18,00**

Autumn Shrimp Roll and Salad

Tartare de Boeuf et Frites **19,00**

Beef Tartar and French Fries

Le Burger du Terroir **22,00**

*Canard braisé, betterave fumé, confits d'oignons rouges,
Neufchâtel*

The Terroir Burger

**Braised duck, smoked beetroot, red onion confit,
Neufchâtel cheese**

Café ou Thé Gourmand **10,00**

Gourmet Coffee or Tea

Assiette de glaces et sorbets maison **10,00**

*Glace : Vanille-Tonka, Noisette, Café au lait, Chocolat,
Amande grillée*

*Sorbet : Cassis, Clémentine, Mangue-Passion, Poire, Pomme
Granny.*

Homemade ice cream & sorbet selection

*Ice Cream: Vanilla-Tonka Bean, Hazelnut, Coffee and milk,
Chocolate, Toasted Almond*

*Sorbet: Blackcurrant, Clementine, Mango-Passion Fruit, Pear,
Granny Smith Apple*

LES VINS AU VERRE



BLANCS	12,5 cl
Sauternes (Sémillon, sauvignon) Château Lafon - 2023	10,80
«BL» 100% Sauvignon Gris Béatrice Larribière - 2024	9,40
Côtes du Rhône (Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne) Gigognan - 2025	8,90
Chablis (Chardonnay) Domaine Pedrycourt - 2024	12,00
ROSÉS	
Côtes de Provence AOP Prestige, Château Sainte Roseline - 2025	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
CHAMPAGNE	
Champagne Brut Tradition Daniel Hulin & Fils	14,80
Champagne Rosé Daniel Hulin & Fils	16,50

LES SUGGESTIONS DU JEHANNE

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

BLANC	12,5 cl
L'Auxerrois (Auxerrois blanc) Arpents du Soleil - 2023 - [Domaine de vin de Normandie]	8,20
ROUGE	
Saumur «La Gourmandine» (Cabernet Franc) Domaine La Bonnelière - 2025	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.4» *(Elixir Effervescent)* 13,00

Vin rosé de Béatrice Larribière (Château Trapaud), Cold Brew fraise et rhubarbe infusée au poivre de timut,
Purée de fruits rouges, bitters Scrappy's Orange, effervescent de Loire (Vouvray)

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

Rhum Plantation Dark, sirop de cannelle maison, cidre normand du Manoir d'Apreval, jus de pomme, angostura, cannelle, jus de citron

Le Jardin du désert *(Passionista, Fumé)* 14,00

Mezcal «Herencia sanchez espadín», Thé vert à la menthe, purée de passion Ponthier, Sirop de fleur de sureau, jus de citron et Bitter Bob's vanille

La Rose Sauvage *(Cocktail soutien à l'Octobre Rose)* 11,00

Gin Normindia, Vin rosé de Béatrice Larribière (Château Trapaud), liqueur de Sureau, purée de fruits rouge au piment d'Espelette, Bitter Cranberry Bittermens, limonade

Envie d'un incontournable ?

LES MOCKTAILS

Le Thé des Vergers 9,00

Thé noir Earl & Grey infusée aux écorces de yuzu, purée de pêche Ponthier, sirop de miel au Timut

Fraise & Rhubarbe Virgin 9,00

Composition

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



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
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 (Elevée sous Bois) Agricole (Martinique)	4 cl	10,00
Chalong Bay Thailand	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



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	4 cl	9,50
Liqueur de Menthe Ernest Charente-Maritime	4 cl	9,00
Chartreuse Verte Poitou-Charentes	4 cl	13,00
Chartreuse Jaune Poitou-Charentes	4 cl	12,00
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
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



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



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.	