

Boissons chaudes

Espresso - Allongé	2.90
Noisette	3.50
Americano ou double espresso	4.50
Capuccino	5
Chocolat Chaud	7
Irish Coffee	12
Calvados Coffee	12
Thé noir	6
Earl Grey	
Darjeeling	
Saint-James	
Thé Vert	6
Sencha Yama	
Menthe	
Russes - 7 agrumes	
Verveine	6
Rooibos Vanille Bourbon	6

LION D'OR

BAYEUX • NORMANDIE

1928

Bar



A Déguster

Planche de saucisson sec <i>French dry-cured sausage platte</i>	8
Rillettes de cabillaud Maison <i>Cod rillettes</i>	9
Rillettes de Porc <i>Pork rillettes</i>	8
Terrine Campagnarde <i>Country-Style Terrine</i>	8
Saumon Fumé du Chef, pain grillé et beurre d’Isigny <i>Smoked Gravlax Salmon, Toasted Bread and Isigny Butter</i>	18
Planche de fromages fermiers, ou Charcuterie ou Mixte, pain grillé et beurre d’Isigny <i>Selection of Farmhouse Cheeses, Toasted Bread and Isigny Butter</i>	19
Houmous du chef et pain grillé <i>Chef’s Hummus with Toasted Bread</i>	9
Gaspacho de tomate, Légumes croquants au pesto <i>Tomatoes Gazpacho, crunchy vegetables with pesto sauce</i>	14
Soupe du Chef, fromage, pain grillé <i>Chef’s Soup, Cheese and Toasted Bread</i>	15
Feuilleté jambon fromage et salade verte <i>Ham and cheese puff pastry and Green Salad</i>	12
Dessert du jour <i>Desert of the Day</i>	9
Petit pot de glace artisanale (Caramel, vanille, pistache, citron de Sicile, Framboise) <i>Small pot of artisanal ice cream</i> (Caramel, Vanilla, Pistachio, Sicilian Lemon, Raspberry)	6

Spiritueux

Calvados - 5 cl

Domaine Hérout - 12 ans “Héritage”	14
Domaine de la Flaguerie - 6 ans	9
Domaine de la Flaguerie - 10 ans	13
Domaine de la Flaguerie - 15 ans	15
Domaine de la Flaguerie - 20 ans	18
Domaine de la Flaguerie - 30 ans	22
Domaine de la Flaguerie - Millésime 1984	32

Dégustation de Calvados

Découvrez le Calvados en trois expressions :

Calvados La Flaguerie - 6 ans - 2cl

.....

Calvados La Flaguerie - 10 ans - 2cl

.....

Notre Calvados 44 maison - 2cl

.....

15

Spiritueux

Cognac - 5cl

Cognac Gautier VSOP 16

Armagnac - 5cl

Bas Armagnac Darroza 10
Les grands assemblages 8 ans d’âge

Bas Armagnac Darroza 18
Les grands assemblages 30 ans d’âge

Vodka- 5 cl

Smirnoff 9
Belvedere 12.50
Grey Goose 14

Gin - 5 cl

Bombay Sapphire 11
Hendrick’s 13
Christian Drouin 11.50
Beefeater 9

Cocktails Créations

Hibiscus Dreams 13
Vodka, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, soda pamplemousse
Vodka, hibiscus syrup, cranberry juice, grapefruit soda

Velvet Atoll 14
Gin coco, sirop de falernum, cordial citron vert, eau de coco
Coconut gin, falernum syrup, lime cordial, coconut water

Negroni Riff 13
Gin, Campari infusé aux baies de Timut, Martini rouge
Gin, Timut berry-infused Campari, red Martini

Tropical Serum 14
Rhum ananas, Campari infusé aux baies de Timut, jus de fruit de la passion
Pineapple rum, Timut berry-infused Campari, passion fruit juice

Fuego Fresco 13
Tequila infusée au piment, jus pastèque, cordial citron vert, club soda
Chili-infused tequila, watermelon juice, lime cordial, club soda

Mezcalitus 15
Mezcal, Italicus, citron
Mezcal, Italicus, lemon

Apricot Revolver 14
Bourbon, liqueur d'abricot, Amaretto, ciron, Fever Tree Méditerranéen
Bourbon, apricot liquor, Amaretto, lemon, Fever Tree Mediterranean

Orange Mirage 15
Cognac, Apérol, cordial citron vert, sirop cardamome
Cognac, Aperol, lime cordial, cardamom syrup

Mocktails Créations

Summer Patch 11
Jus de pastèque, pomme, citron vert et menthe
Watermelon juice, apple juice, lime and mint

Pure Grenat 11
Martini Vibrante 0%, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, soda pamplemousse
Martini Vibrante 0%, hibiscus syrup, cranberry juice, grapefruit soda

Les Classiques

Amaretto Sour	13
---------------	----

Vodka

Expresso Martini	13
Bloody Mary	14
Moscow Mule	13
Cosmopolitan	13

Gin

Tom Collins	13
London Mule	13
Negroni	13
French 75	16.50

Tequila

Paloma	14
Margarita (Spicy ou pas !)	14

Rhum

Mojito	13
Mai Tai	15
Daiquiri	13

Whisky

Old Fashioned	13
Manhattan	13

Spritz

Hugo Spritz	12
Limoncello Spritz	12
Amaretto Spritz	13
Apérol Spritz	10
Italicus Spritz	14

Spiritueux

Rhum - 5 cl

Planteray Ananas Don Papa “ Baroko”	8
Diplomatico	12.50
Botran 18 Solera (Succession de 4 fûts en 18 ans)	15
Zacapa Gran Reserva	15

Tequila et Mezcal - 5 cl

Casamigos Blanco	9
Don Julio Blanco	12
Elemental Mezcal	10

Eaux de vie de fruits - 5 cl

Fraise et Sichuan Spiral Bio	15
Mandarine feuille de figuier Spriale Bio	17

Liqueur - 5 cl

Cointreau, Grand Marnier	9
Amaretto	9
Saint Germain	9
Limoncello	9
Bailey’s	9

Spiritueux

Bourbon - 5cl

Four Roses	14
Bulleit Bourbon	9

Single Malt - 5cl

Glenlivet Founder reserve	9
Glenfiddish 12 ans	12
Talisker	12.50
Glenkinchie 12 ans	14
Penderyn Madeira Cask	17
Oban 14 ans	17
Arran, Cask Strenght 12 ans	18
Lagavulin 16 ans	18.50
Glenfiddish 18 ans	18.50

Blended - 5cl

Jameson	9
Akashi	10

Rye - 5cl

Bulleit Rye	12
-------------	----

Les vins au verre

ROUGES

Chinon « Pierres chaudes », Domaine F. Gasnier 2024	9
AOC Morgon « Grand Cras », Domaine La Bonne Tonne 2024	12
AOC Saint-Nicolas de Bourgeuil, Domaine Olivier, 2023	8
VDF Cuvée H 2025, Clos de la Barthassade	10
IGP Côtes Catalanes Rouge, Victor Gardies On s'en Fish 2024	8.50
AOC Crozes-Hermitage, Domaine Chevalier 2022	12
Cahors « Le Château », Domaine Combel la serre 2022	12
AOC Lussac Saint-Émilion, Château de Lussac 2022	12.50

BLANCS

AOC Quincy Gael Félix 1 ^{ère} confidence 2024	11
AOC Chablis, Domaine d'Elise 2024	12
AOC Anjou Ronceray, Domane Belargus 2023	13
Montlouis « Rocher des Violettes », Touche Mitaine 2024	11
AOC Bourgogne Chardonnay, Olivier Depardon 2024	12
IGP Côtes Catalanes " Hommage à Fernand ", Domaine Parcé	8.50
AOC Côteaux de l'Aubance, domaine Hautes Terres 2022	8.50

ROSE

AOC Côtes de Provence, Domain Pinchinat	8.50
---	------

Apéritifs de la région

Pommeau de Normandie Ferme de Ducy 10cl	8
Cidre de Glace Domaine la Flaguerie 10cl	10

Apéritifs classiques

Coupe de Champagne Extra-Brut “Grains de Celles” 10cl Pierre Gerbais	13.50
Kir Royal, Champagne Extra-Brut “Grains de Celles” 10cl Pierre Gerbais	14.50
Kir 12cl	7
Porto Rouge Fine Taway	11
Ricard, Pastis 2cl	6
Martini Rosso, Martini Bianco 6cl	7
Suze 6cl	7
Noilly Prat, Porto Blanc 6cl	9

Bières Pression

Blonde ou ambrée de l’Odon 4.2 %	25 cl	4.70
	50 cl	8

Bières Bouteilles

Baya Blonde 4.3%	33 cl	6.90
Baya IPA 5.5 %	33cl	6.90
Baya Triple 7.3 %	33 cl	6.90

Bière sans alcool 0%

Goudale	25 cl	5.90
---------	-------	------

Cidres

Cidre Amour Brut 4.05% - Hérout	33 cl	6.90
Cidre Amour Doux 4.05% - Hérout	33cl	6.90

Softs

Coca-cola, zéro, Limonade, Perrier	33 cl	6
Orangina, Sprite	25cl	6
Jus Alain MILLAT Abricot Bergeron, Pêche jaune, Poire williams, Pomme Reinette, Tomate Rouge	33 cl	8
Thé glacé Alain MILLAT BIO Citron Menthe, Mangue Passion	25cl	7
Evian, San Pellegrino	50cl 100 cl	5 8