

Bar à Cocktails

*L'Atrium*



# Snacking

Croque Monsieur jambon comté <i>Toasted sandwich with ham and melted Comté</i>	17€
Club Sandwich Poulet <i>Chicken Club Sandwich with fresh vegetables</i>	16€
Burger de boeuf, cheddar, cornichons aigre doux, tomates confites et oignons fris <i>Beef burger, cheddar cheese, sweet and sour pickle, sun- dried tomatoes and fried onions</i>	20€
Assiette de Saumon fumé et Gravlax <i>Smoked salmon and house-style gravlax</i>	21€
Planche Mixte charcuteries et fromages <i>Selection of cured meats and cheeses</i>	25€
Planche de légumes crus et sauce Tzatziki <i>Raw vegetable platters and tzatziki sauce</i>	16€
Tartines de foie gras de canard français, toasts et condiments <i>French foie gras tartines, toasts and condiments</i>	22€
Guacamole et toasts <i>Guacamole and toast</i>	10€
Assiette de frites <i>Plate of fries</i>	7€
Pour les enfants :	
Croquettes de poissons à la pièce <i>Fish cakes by the piece</i>	3€
Nuggets de poulet à la pièce <i>Chicken nuggets by the piece</i>	3€

# Nos Cocktails Créations



## Made in Normandie



### Normandy taste

Calvados, liqueur de cacao, sirop de gingembre, jus de citron, jus de poire

20€

18cl

### Normandy Spritz

Calvados, Bénédictine, Ginger ale, jus de citron

20€

18cl

### Bénérinha

Bénédictine, sucre de cassonade, citron vert

20€

18cl

### Apple Cinnamon

Bombay Sapphire, Cointreau, St Germain, citron vert, cranberry, pomme, cannelle, verre fumé au thym

20€

18cl

### Hibiscus Love

Grey Goose La Poire, framboise, crème de griotte, citron jaune, Schweppes Hibiscus

20€

18cl

### Méditerranée

Gin Mare, fraise, basilic, Schweppes Tonic, citron vert

20€

18cl

### Jeanne d'Arc

Champagne, Chambord, framboise

22€

14cl

### Rhum'retto

Rhum ambré, jus d'orange, jus de banane, Disaronno, jus de citron, menthe

20€

18cl

### Cocktail sur Mesure

Une création unique, imaginée par notre barmaid/barman selon vos goûts.

22€

18cl

### Compo

Composez vous-même votre cocktail (limitée à deux alcools)

22€

18cl

# Nos Classiques



<b>Negroni</b>	16€
Martini, Campari et Gin	12cl
<b>Americano</b>	16€
Campari, Vermouth rouge et eau gazeuse	18cl
<b>Mojito</b>	16€
Rhum, jus de citron vert, menthe, eau gazeuse, quartier de citron vert et sucre de canne	18cl
<b>Margarita</b>	16€
Tequila, Cointreau et jus de citron vert	14cl
<b>Old Fashioned</b>	16€
Whisky, morceau de sucre et Angostura	14cl
<b>Spritz</b>	16€
Prosecco, Aperol et eau gazeuse	18cl
<b>Caipirinha</b>	16€
Cachaça, citron vert et cassonade	14cl
<b>Cosmopolitan</b>	16€
Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry	14cl
<b>Cuba Libre</b>	16€
Rhum blanc, cola et citron vert	18cl
<b>Sex on the Beach</b>	16€
Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry et jus d'orange	18cl
<b>Piña Colada</b>	16€
Rhum blanc, crème de coco et jus d'ananas	16cl
<b>Manhattan</b>	16€
Bourbon, Vermouth rouge et Angostura	10cl
<b>Blue Lagoon</b>	16€
Vodka, Curaçao et jus de citron	12cl



# Mocktails



18 cl - 13 €

## **Ginger Tonic**

Martini floreale, gingembre, Schweppes Tonic

## **Coconuts Lips**

Ananas, coco, framboise

## **Le Cobalt**

Mangue, pêche, ananas, citron vert

## **Banana Red**

Fraise, framboise, banane, citron vert

## **Hibiscus Vanilla**

Martini vibrante, vanille, Schweppes Hibiscus

## **Fraise tonic Garden**

Jus de fraise, menthe, sirop d'agave, jus de citron vert, Tonic



# Champagnes



## BRUT

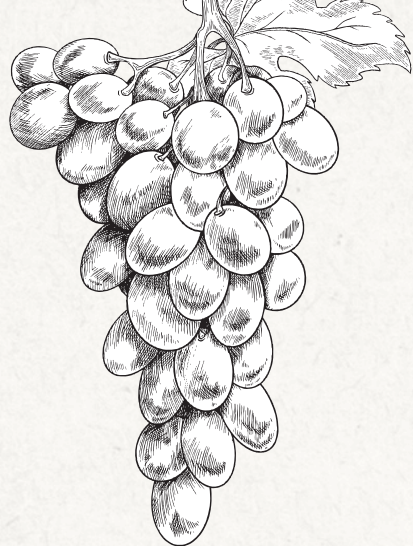
	12cl	37.5cl	75cl	150cl
Lhotte Brut	16€		95€	
Laurent Perrier La Cuvée	22€	70€	120€	205€
Laurent Perrier Millésimé 2008			150€	
Laurent Perrier Millésimé 2012			140€	
Louis Roederer			145€	
Ruinart			185€	355€
Laurent Perrier "Grand Siècle"			220€	380€
Veuve Clicquot "La Grande Dame" 2006			310€	

## ROSÉ

	12cl	37.5cl	75cl	150cl
Lhotte Rosé	20€		140€	
Laurent Perrier Cuvée Rosé			240€	
Ruinart			280€	
Dom Pérignon Rosé 2005			650€	

## BLANC

		75cl	150cl
Laurent Perrier		240€	440€
Ruinart		280€	480€



# Vins



## ROUGE 12 cl

Hautes-Côtes de Beaune, Domaine de Prieuré	13€
Saint- Nicolas-de-Bourgueil, Domaine Lorieux	10€
Sancerre, Domaine Dauny	13€
Bordeaux Saint-Émilion, Château Lescure	14€

## BLANC 12 cl

Chablis, Domaine du Colombier	13€
Viognier, Infini Côtes du Roussillon	10€
Côtes de Gascogne, Domaine de Miselle	10€

## ROSÉ 12 cl

Côtes de Provence, M de Minuty 2022	12€
Côtes de Provence, Domaine St Victorin	10€



Faites vous plaisir avec  
l'assortiment de 3 bouchées salées

5€

# Apéritif

Kir vin blanc	9€	12cl
Kir royal	15€	12cl
Anisé	10€	4cl
Coupe de Prosecco	11€	12cl
Martini (bianco, rosso, rosato)	10€	6cl
Pineau des Charentes	10€	6cl
Porto (rouge ou blanc)	10€	6cl
Pommeau de Normandie	10€	6cl
Suze	10€	5cl



# Whiskies

## SINGLE MALT

	4cl
Glenmorangie 10 ans	14€
Glenmorangie 18 ans	23€
Oban 14 ans	16€
Aberlour 10 ans	13€
Ardbeg 10 ans	15€
Cardhu 12 ans	13€
Cragganmore 12 ans	14€
Koundeta	11€
Old Malt Cask "Inchgower" 18ans	35€
The Balvenie 21 ans	42€
Guillon Oméga	25€





## JAPONNAIS

	4cl
Nikka "From the Barrel"	15€
Hibiki	31€

## BLENDED WHISKIES

	4cl
Chivas 12 ans	12€
Johnie Walker "Red Label"	10€
Johnie Walker "Black Label"	14€
Johnie Walker "Blue Label"	35€
Monkey Shoulder "Smokey"	16€

## BOURBONS

	4cl
Jack Daniel's "Single Barrel"	13€
Blanton's Original	23€

## WHISKEY

	4cl
Irish Bushmills 10 ans	15€
Lambay Small Batch Blend	15€

*N'hésitez pas à fumer votre whisky avec un léger fumage au bois  
afin de sublimer votre expérience* 3 €

# Rhums



## RHUMS BLANC

4cl

Havana Club 3 ans

8€

Trois Rivières

8€

## RHUMS AMBRÉS

4cl

Bacardi "Carta de Oro"

8€

Kraken

11€

Diplomatico "Reserva" 12 ans

15€

Santa Teresa 1796

22€

Zacapa 23 ans


25€

Zacapa XO

38€


Bacardi "Réserve Ocho" 8 ans

13€

Coquerel Rhum Barrels 5 ans (rhum normand) 

18€

# Gins

	4cl
Bombay Sapphire	9€
Tanqueray	11€
Hendrick's	12€
Hendrick's "Orbium"	18€
Gin Normindia "maison Coquerel" (gin normand) 	15€
Gin Mare	18€
Gin Roku	13€

# Téquilas

	4cl
Jose Cuervo Especial Reposado	10€
Silver Patron	16€
Don Julio	36€



# Digestifs

	4cl
Bailey's	10€
Cointreau	10€
Eau de vie (Mirabelle, Poire Williams)	10€
Get 27 ou Get 31	10€
Grand Marnier "Cordon Rouge"	10€
Grappa	10€
Limoncello	10€
Napoléon "Mandarine Impériale"	10€
Manzanita	10€
Chartreuse verte	10€
Bénédictine 	10€
Amaretto	10€






Prix net, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé.

# Digestifs

## COGNACS (4CL)

Hennessy VS	14€
Hennessy XO	37€
Hennessy Paradis	100€

## CALVADOS (4 CL)

Calvados Coquerel VS 	14€
Calvados Coquerel XO 	20€
Calvados Christian Drouin 	15€

## ARMAGNACS (4CL)

Jean Cavé VSOP	12€
Jean Cavé XO	23€
Château Laubade	16€



# Soft Drinks



## EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel	5€	8€
Sans Pellegrino	5€	8€

## SOFT

Coca-Cola	6€	33cl
Coca-Cola Zéro	6€	33cl
Coca-Cola Cherry	6€	33cl
Sprite	6€	25cl
Schweppes	6€	25cl
Schweppes Agrumes	6€	25cl
Orangina	6€	25cl
Perrier	6€	33cl
Fuze Tea	6€	25cl

## JUS DE FRUITS

Tomate-menthe, Andros	8€	25cl
Fraise basilic, Andros	8€	
Abricot-romarin, Andros	8€	
Orange yuzu, Andros	8€	
Ananas- citron vert, Andros	8€	
Fruits pressés (orange, citron, citron vert)	9€	



# Boissons chaudes

Expresso (Nespresso)	4€
Expresso Prestige (Guatemala, India, Peru)	4.5€
Allongé	5€
Noisette	4.5€
Double expresso	6€
Double expresso Prestige	6.5€
Café crème	6€
Chocolat chaud	6€
Cappucino	6.5€
Mocaccino	6€
Latte Macchiato	8€
Latte Macchiato Caramel / Vanille	8.5€
Café/Chocolat Viennois	8€
Café frappé (orgeat, chocolat-cookies, spéculos)	8€
Irish Coffee (Whisky Jameson, sucre de canne, café, chantilly)	14€
Normandy Coffee (Calvados, sucre de canne, café, chantilly)	14€

# Thés Kusmi Tea

## THÉS VERTS BIO

Kusmi tea vert de Chine bio	5€
Kusmi tea vert jasmin bio	5€
Kusmi tea vert menthe bio	5€

## THÉS NOIRS BIO

Kusmi tea Darjeeling n°37 bio	5€
Kusmi tea Earl grey intense bio	5€
Kusmi tea Quatre fruits rouges bio	5€

## INFUSIONS

Kusmi tea Bb Detox Bio	5€
Kusmi tea Bee Cool Bio	5€
Kusmi tea Feel Zen Bio	5€



# Gourmandises

## Petit-déjeuner Express

14€

Assortiment de trois mini-viennoiseries, un jus de fruits au choix et une boisson chaude (De 8h00 à 12h00)

Express breakfast

Assortment of three mini pastries, a fruit juice of your choice, a hot drink (from 8:00 am to 12:00 pm)

## Les pâtisseries maison

*Nôtre pâtissier vous régale chaque jour de ses créations*

Pâtisserie du jour

(Recettes variées selon disponibilité)

6€

Assiette de fruits coupés

9€

## Tea Time

15€

2 pâtisseries au choix et une boisson chaude  
(De 15h00 à 18h00)

3 pastries of your choice and 1 hot drink  
(from 3:00 pm to 6:00 pm)