Deauville

Les CAFÉS

GRANDS CRUS PUR ARABICA

Moka d'Éthiopie * ou Papouasie Nouvelle Guinée * ou Costa-Rica Tarrazu * ou Blue Mountain de Jamaïque

Café *		3,20€
Café crème *		3,60€
Double café *		5,40 €
Double crème *		5,70 €
Blue Mountain de Jamaïque	le simple	4,90€
	le double	9,80€

ARABICA

Café expresso	2,30€
Double café	4,20€
Café crème	2,90€
Double crème	4,60€
Café décaféiné simple	2,60€
Café décaféiné double	4,40€
Décaféiné crème	3,20€
Grand décaféiné crème	4,60€

CAFÉ COCKTAIL

Cappuccino 18cl	4,90€
Café Viennois 20cl	6,20€

Les CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD À L´ANCIENNE

Brésilien 50% ou Caraïbe70% ou Équatorial 70% (goût café) 18cl	7,90€
Chococcino 17cl	7,90€
Viennois (avec chantilly) 18cl	8,90€

CHOCOLAT SPÉCIALITÉ

9,90€

Chocolat aux morceaux de guimauve 13cl

Chocoolat au caramel beurre salé 18cl

Les THÉS

THÉS NOIRS

6,90€

Breakfast

Darjeeling

Ceylan O.P. supérieur

Smokey Lapsang

Earl Grey Yin Zhen

Pomme d'amour thé noir, arômes pommes caramélisées, marasquin et pétales de fleurs

Coquelicot gourmand thé noir, pétales de fleurs, arômes de coquelicot, framboise, cerise, violette, vanille, amande amère et biscuit

Jardin bleu thé noir, arômes de rhubarbe, fraise des bois, fraise et pétales de fleurs

Quatre fruits rouges

THÉS VERTS

6,90€

Soleil vert notes fruitées acidulées à l'orange

L'Oriental fruit de la passion, pêche et fraise des bois

Jasmin

Bali jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche et huile essentielle de rose

Menthe Touareg.

Grand Yunnan G.F.O.P

Sencha fukuyu

THÉ BLANC

Passion de fleurs	6,90€

ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD

Rooibos Citrus	6,90€

TISANE

Tisane du Berger tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger	6,90€

LES BOISSONS CHAUDES

Lait chaud	3,30€
Lait chaud miel	4,90€
Citron chaud	5,80€

Les BOISSONS

Nectar de fruits : fraise mara, abricot BIO, ananas BIO	(25 cl)	6,90€
Jus de pomme BIO des caves du Manoir de Grandouet	(25 cl)	5,50€
Lait froid parfumé	(28 cl)	3,90€
Jus d'orange pressé maison	(16 cl)	5,80€
Citron pressé (servi avec 1/4 Vittel)		5,80€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ou Limonade ou Perrier	(33 cl)	4,90€
San Pellegrino ou Vittel	(25 cl)	4,00€
San Pellegrino ou Vittel	(50 cl)	6,00€
Cidre bouché fermier demi/sec (du Pays d'Auge A.O.P.)	(75 cl)	12,50€
Carlsberg	(33 cl)	5,80€
Affligem pression	(25 cl)	4,80€
Affligem pression	(50 cl)	7,50€
Supplément sirop : fraise, citron, menthe, grenadine, framboise		0,80€

LES APÉRITIFS

SERVIS AVEC 3 MADELEINES SALÉES

Kir (mûre)	(13 cl)	5,30€
Chivas régal	(4 cl)	7,40€
Vodka Russian Standard Original 40°		8,50€
Gin Tanqueray 43°		8,50€
Le Normand : Calvados, Pommeau, jus de pomme, trait de grenadine		8,50€
Lillet pamplemousse : Lillet rosé, pamplemousse, tonic		8,50€

DU 1ER AVRIL AU 30 NOVEMBRE

Spritz : Apérol, prosecco, eau gazeuse	7,50€

Les PETITS DÉJEUNERS

LE COMPLET

18,50€

Grand café ou thé ou chocolat, jus d'orange pressé maison, fromage blanc avec son coulis de fruits rouges, une tranche de pain noix raisin et une tranche de pain du moment, un croissant, un tiers de baguette de tradition, une madeleine chocolat, beurre, confiture*.

LE SUPER COMPLET

21,90€

Grand café, thé ou chocolat, jus d'orange pressé maison, oeuf à la coque(de plein air), fromage blanc avec son coulis de fruits rouges, une tranche de pain noix raisin et une tranche de pain du moment, un croissant, un tiers de baguette de tradition, une tranche de brioche, une madeleine chocolat, beurre, deux pots de confiture, salade de fruits du moment (ou fruit frais).

LE PETIT DÉJEUNER ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS)

10,80€

Croissant ou pain au chocolat, chocolat chaud brésilien ou lait chaud ou froid, deux dés de guimauve, baby jus d'orange.

*Confiture au choix : abricot, fraise, framboise, miel ou pâte à tartiner

LES OEUFS

Sur le plat	
Nature	7,90 €
Jambon ou emmental	8,90 €
Jambon emmental	9,50 €
Bacon	9,90 €
Brouillés ou omelette	
Nature	8,90€
Jambon ou emmental	10,50€
Bacon ou jambon emmental	10,90€
Saumon	12,90€
Champignon	11,70€
A la coque (par deux) oeufs plein air	
Accompagnés de mouillettes de pain et de beurre d'Isigny	8,00€

LES SUPPLÉMENTS

Emmental ou champignon ou bacon	2,50€
Salade verte	3,80€

LES PETITS PLUS

Confiture (fraise, abricot, framboise ou miel) **ou pâte à tartiner** (sans huile de palme)	1,90€
1/3 de tradition + beurre d'Isigny	3,00€
2/3 de tradition + beurre d'Isigny	4,00€
1/3 de tradition toastée + beurre d'Isigny	3,50€
2/3 de tradition toastée + beurre d'Isigny	4,50€
Jus d'orange	5,80€
Fromage blanc	3,50€
Salade de fruits (compotée de fruits ou fruits frais)	2,90€
Supplément chantilly	1,80€

JUS DÉTOX

5,50€

Carotte 25cl : pomme, carotte, citron

Fruits rouges 25cl : pomme, framboise, myrtille, menthe

Citron menthe 25cl : pomme, citron, menthe

Les DÉJEUNERS

Du 1er avril au 30 septembre :

Salade Détox salade, tomates, concombres, avocat, pamplemousse, saumon, radis, ciboulette, sésame et vinaigrette passion	16,40€
Salade Caesar salade, tomates, poulet, olives, parmesan, ciboulette, sésame	14,90€
Croque-monsieur	11,90€
Croque-madame	13,50€
Tarte salée : Lorraine* ou saumon épinards* ou chèvre poireaux *ou 3 fromages* ou tomate* *selon choix en vitrine	11,90€
Feuilletés du chef *selon choix en vitrine	11,90€
Galette au beurre salé	7,90€
Galette fromage œuf	9,50€
Galette emmental	9,50€
Galette fermière (jambon, emmental, crème fraiche)	13,40€
Galette complète (jambon, oeuf, emmental, crème fraiche)	13,90€
Galette : Norvégienne (saumon fumé, crème fraiche, citron)	15,90€

LES VINS

VIN ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOC VALADAS

Le verre de vin rosé	4,10€
Rosé 1/2 bouteille	11,20€

VIN ROUGE BORDEAUX AOC LES MERCADIÈRES

Le verre de vin rouge	4,10€
Rouge 1/2 bouteille	11,20€
Rouge bouteille	15,60€

VIN BLANC MUSCADET SÈVRE ET MAINE /LIE AOC DONELIÈRES

Le verre de vin blanc	4,10€
Blanc 1/2 bouteille	11,20€

VIN BLANC MOELLEUX COTEAUX DU LAYON AOC DOM. DE TERREBRUNE

Le verre de vin blanc moelleux	4,10€

LES DIGESTIFS

Cointreau ou Grand Marnier ou Calvados 12ans d'âge du Manoir d'Apreval	8,70€

Les services s'effectueront selon les directives de l'État
Toutes les commandes doivent être réglées en caisse

Un ticket de caisse sur lequel figure le prix net des consommations doit vous être remis. La Direction n'est pas responsable des objets égarés ou détériorés dans l'établissement. Cartes de crédit acceptées à partir de 8 €. Les chèques ne sont pas acceptés. Toilettes réservées aux consommateurs.Prix nets – Marchandise extérieure interdite

Les GOURMANDISES

4 HEURES DE PROUST

9,90€

Deux madeleines nature, pistache, chocolat ou framboise (selon disponibilité en vitrine)
avec
Double café (Moka d'Éthiopie, Papouasie Nouvelle Guinée, Costa-Rica Tarrazu)
ou Thé à la carte ou Chocolat chaud 18cl (Brésilien 50% ou Caraïbe 70%)

FORMULE GOÛTER

Hors week-ends et jours fériés	9,90€

Une pâtisserie du jour (selon disponibilité en vitrine)
avec
Café grand cru (Moka d'Éthiopie, Papouasie Nouvelle Guinée, Costa-Rica Tarrazu)
ou Thé à la carteou Chocolat chaud 13cl (Brésilien 50% ou Caraïbe 70%)

CAFÉ DOUCEURS

Madeleine, dé de guimauve, palet de chocolat, caramel,verrine chantilly, macaron craquelé, rondelle d'orange confite
avec

Café grand cru (Moka d'Éthiopie, Papouasie Nouvelle Guinée, Costa-Rica Tarrazu)	9,90€
ou Thé au choix	11,90€
ou Chocolat chaud 13cl (Brésilien 50% ou Caraïbe 70%)	12,90€

MACARONS CRAQUELÉS

Trois macarons craquelés (selon disponibilité en vitrine)	4,50€

LES COUPES GLACÉES

De mi-juin au 30 septembre :

La petite coupe 2 boules de sorbet ou glace de votre choix *, crème chantilly	6,90€
Le parfum du jour 3 boules de sorbet ou glace de votre choix*, crème chantilly	8,90€
Oasis 1 boule de sorbet framboise, sorbet passion, glace vanille, sorbet pomme, coulis fruits rouges	8,90€
Café ou chocolat liégois 2 boules de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce café ou chocolat, crème chantilly, amandes effilées.	8,90€
Coupe Pralin 2 boules de glace praliné, 1 boule de glace vanille, nougatine, praliné, crème chantilly	8,90€
Supplément chantilly	1,80€

LES CRÊPES

Beurre sucre (beurre d'Isigny, sucre de canne)	5,50€
Sucre de canne	5,20€
Chantilly	6,50€
Confiture (framboise, fraise ou abricot) **ou citron ou miel** toutes fleurs ou caramel beurre salé maison	6,90€
Chocolat maison 70% (São Tomé)	7,50€
Praliné maison (amandes, noisettes) **ou pâte à tartiner** (sans huile de palme)	7,50€
Chocolat maison et chantilly	8,00€
Banane chocolat maison ou pâte à tartiner (sans huile de palme)	8,00€
Supplément 1 boule glace (du 1er juin au 30 septembre)	2,00€