



# BAR

**OUVERT 7/7  
DE 7H À 1H**

---



So focus\*

**SALLE DE SÉMINAIRES  
& COWORKING**



So cosy\*

**CHAMBRES  
& APPARTEMENTS**



So relax\*

**ESPACE  
BIEN-ÊTRE**



So delicious\*

**RESTAURANT  
& BAR**

\*Si concentré; Si confortable ; Si relaxant ; Si délicieux



## LES BIÈRES

Affligem blonde pression 25cl.	5,5
Affligem blonde pression 50cl.	8,5
Pelican rouge pression 25cl.	5,5
Pelican rouge pression 50cl.	8,5
Bière pression du moment 25cl.	6,5
Bière pression du moment 50cl.	11
Hoegarden blanche 33cl.	7
Leffe blonde 33cl.	7
Desperados	7
Desperados Virgin	6
Heineken blonde 0% 25cl.	6

## LES BIÈRES NORMANDES

La Rotamagus Blonde 5° 33cl.	7
Robert le Diable Ambrée 5° 33cl.	7
1431 Jeanne IPA 33cl.	7
1894 Paris-Rouen	7
1522 Cap'tain Fleury triple blonde 9°	7
-52 Vélocasse 6.6°	7

## L'ENCAS SANS LIMITE à partager (ou non)

### PLANCHE AUX CHOIX 17

Charcuterie, fromage ou mixte.

### RILLETES NORMANDE 11,5

Délicieuses rillettes de poulet bio  
Normand de la ferme de Gaetan

### FRITO MIXTO A LA D'ARC 12

Friture de fruits de mer farinés  
et en persillade

### SUGGESTION DU MOMENT 10

Selon l'humeur gourmande du  
chef Malik

## NOS APÉRITIFS

Rhum Havana 4cl.	8,5
Rhum Saint Jame's 4cl.	7,5
Gin Bombay Saphir 3cl.	8
Vodka Eristoff 4cl.	7,5
Whisky Ballentines 4cl.	7,5
Whisky Jack Daniel's 4cl.	8
Ricard 4cl.	6
Porto 4cl.	6
Martini 6cl. ( <i>blanc et rouge</i> )	7,5
Pommeau normand Le Premare 6cl.	7

## NOS SPIRITUEUX

### WHISKY

Whisky Lagavulin 16 ans d'âge 4cl.	13
Whisky Aberlour 10 ans d'âge 4cl.	8,5

### RHUM

Don Papa 4cl.	10
Diplomatico 4cl.	12,5

## NOS PÉTILLANTS

### COUPE

Coupe Prosecco 10cl.	7,5
Champagne Mailly grand cru 12,5cl.	12

### BOUTEILLE

Crémant de Bourgogne	30
Champagne	60



Tous les prix sont en euro net, service compris.

## LES SOFTS

Perrier 33cl.	4,5
Coca-Cola 33cl.	4,5
Coca-Cola Zero 33cl.	4,5
Coca-Cola cherry 33cl .	4,5
Orangina 25cl.	4,5
Schweppes Agrume 25cl.	4,5
Schweppes Tonic 25cl.	4,5
Fuze Tea Pêche 25cl.	4,5
Jus de Fruit 20cl.	4,5
Limonade 33 cl.	4,5
Sirop à l'eau 25cl.	3

## LES EAUX

Evian 50cl.	4
Evian 1L.	5
San Pellegrino 50cl.	4
San Pellegrino 1L.	5

## SIROP AU CHOIX

*Menthe, fraise, cassis, pêche, grenadine, cerise, violette, citron, framboise, orgeat*

---

## LES MOCKTAILS

### LE JARDIN POURPRE

8,5

*Framboise, grenadine, citron, menthe fraîche.*

Une boisson fruitée et rafraîchissante, aux accents acidulés et légèrement sucrés, idéale sans alcool.

### LE JARDIN D'AURORE

8,5

*Jus d'orange, citron, menthe fraîche, eau.*

Une boisson vive et désaltérante, aux notes d'agrumes et de menthe, parfaite pour se rafraîchir à tout moment.



## LES COCKTAILS

### MOJITO

11

*Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.*

Rafrâchissant avec une touche de menthe et une finale citronnée.

### APEROL SPRITZ

9,5

*Aperol, prosecco, eau pétillante.*

Un apéritif léger et pétillant, aux saveurs d'orange amère et une touche sucrée en finale.

### LE FRANÇAIS

10

*Gin, vermouth rouge, Campari.*

Un cocktail amer et élégant, aux notes d'agrumes et d'épices, avec une finale longue et équilibrée.

### LE RÉCONFORT NORMAND

12

*Calvados, jus de pomme chaud, citron, cannelle, orange.*

Un cocktail chaleureux et épicé, parfait pour l'hiver, avec des notes fruitées et réconfortantes.



Tous les prix sont en euro net, service compris.



12cl.



37,5cl.



75cl.

## VINS ROUGES

### BORDEAUX

Puisseguin-Saint-Émilion AOC, Charmes de Bayens <i>Cépage Merlot</i>	7	16,5	35
---	---	------	----

Saint-Estèphe AOC, Château Martin <i>Cépage Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>	-	-	42
---	---	---	----

### VALLEE DU RHÔNE

Saint-Joseph AOP, Les Fagottes <i>Cépage La Syrah</i>	-	-	39
--	---	---	----

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côte du Roussillon AOP, Pur Sang Château de Corneilla <i>Cépage Grenache, Syrah, Carignan, Mourvedre</i>	7	-	28
---	---	---	----

### VALLÉE DE LA LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC, Domaine Olivier <i>Cépage Cabernet Franc</i>	8	-	36
---	---	---	----

### BEAUJOLAIS

Morgon Côte du Py AOC, Laurent Perrachon et Fils <i>Cépage Gamay Noir à jus blanc</i>	-	-	38
--	---	---	----

### BOURGOGNE

Bourgogne AOP, Maison Le Hardi <i>Cépage Pinot Noir</i>	-	-	42
--	---	---	----



12cl.



37,5cl.



75cl.

## VINS BLANCS

### VALLEE DE LA LOIRE

Pouilly-Fumé AOP, Cave de Pouilly sur Loire  
*Cépage Sauvignon*

-

-

42

### VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP Domaine Pélaquié  
*Cépage Clairette, Grenache Blanc, Roussanne*

-

-

28

### BOURGOGNE

Mâcon-Villages AOC, Cave de Lugny  
*Cépage Chardonnay*

8

-

29,5

Saint-Véran AOC, Les Beaux Monts  
*Cépage Chardonnay*

-

-

42

### SUD OUEST

Côte de Gascogne IGP, Horgelus Famille Le Menn  
*Cépage Gros-Manseng, Petit-Manseng*

7

-

25

## VINS ROSÉS

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côte du Roussillon AOP, Gris-Gris, Vignobles Jonqueres d'Oriola  
*Cépage Grenache Noir, Grenache Gris*

7,5

-

24

### PROVENCE

Côtes de Provence Cuvée le Cabanon, AOP  
*Cépage Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan*

-

-

28

## NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.8
Double expresso	4.2
Café allongé	3,2
Café noisette	3,6
Chocolat chaud	3,5
Cappuccino	3,5
Thé / Infusion	3,6

## NOS DIGESTIFS

Cointreau 4cl.	6,5
Calvados VSOP 4cl.	9
Calvados Rollon 4cl.	12
Bailey's Original 6cl.	8
Cognac Hennessy Very Special 4cl.	8
Get 31/27 6cl.	7,5
Rhum Diplomatico 4cl.	12,5

## NOS CIDRES

### **CIDRERIE ARTISANALE LE PREMARE**

Cidre 33cl.	7
Cidre 75cl.	15
Cidre rosé 75cl.	16
Poiré 75cl.	16

