

La carte « côté bar »

Nos entrées

Velouté de légumes de saison 12 €
Vegetable soup

**Déclinaison de saumon mariné en deux saveurs,
Thym et Agrumes (menu +2€)** 15 €
Marinated salmon two flavours, Thyme and Citrus

Nos plats

Camembert rôti
Camembert rôti au miel et au thym, jambon de pays 19 €
Normandy plat (Roasted Camembert with honey and thyme, ham)

 **Lasagnes de légumes, au fromage de chèvre normand** 19 €
Vegetables lasagnas, with Normandy goat cheese

Nos desserts

Tarte Tatin, crème fraiche normande 12 €
Apple pie with french Normandy cream

Crème brûlée à la vanille et sa nougatine maison 12 €
« Crème brûlée » with vanilla with home made nougatine

Menu Plaisir

Au choix dans la carte...

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

1 Starter, 1 main course, 1 dessert

38 €

Nos cocktails

AVEC ALCOOL - WITH ALCOHOL

Le Bombay Tonic 20 cl 10 €

Gin Bombay Saphir, citron jaune, baies de genièvre, Schweppes
Bombay Saphir Gin, lemon, juniper berries, Schweppes

Le Spicy Mojito 20 cl 10 €

Rhum épicé, citron vert, menthe fraîche, sirop de canne
Spiced rum, lime, fresh mint, cane syrup

Apple Mojito 20 cl 10 €

Calvados, Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse
Calvados, lime, fresh mint, sparkling water

Apérol Spritz 20 cl 10 €

Spritz aperol

Téquila Sunrise 20 cl 10 €

Téquila, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine
Tequila, orange juice, lemon juice, grenadine syrup

SANS ALCOOL - WITHOUT ALCOHOL

Ice Tea maison 20 cl 7 €

Virgin Mojito 20 cl 7 €

Citron vert, menthe fraîche, Sirop Monin Mojito, eau gazeuse
Lime, fresh mint, Monin Mojito syrup, sparkling water

Tutty fruity 20 cl 7 €

Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de grenadine
Orange juice, grapefruit juice, grenadine syrup

Champagne

Coupe 12cl..... btl 75cl

Champagne Réserve Palmer 12 € 60 €

Champagne Rosé Solera 12 € 60 €

Nos boissons normandes

Pommeau 6 cl.....	6 €
Kir Normand 12 cl.....	6 €
Jus de pomme fermier 25 cl.....	6 €
	25 cl btl 75cl
Cidre brut de la Ferme de Ducy	6 € 18 €



Cidres d'exception

	v. 12cl	btl 75cl
L'Odon	7 €	18 €
Fin et délicat, arôme marqué de fruits frais exotiques et notes florales. <i>Accords parfaits</i> avec les poissons et crustacés <i>Fine and delicate, with a marked aroma of fresh exotic fruits and light floral notes. Perfect with fish and shellfish</i>		
Guillaume	7 €	18 €
Rond avec tanin généreux <i>Accords parfaits</i> avec les viandes rosées et fromages à pâtes molles <i>Round with generous tannin. Perfect with pink meats and soft cheeses</i>		
Edouard	7 €	18 €
Bel équilibre entre acidité et sucrosité, notes de fruits compotés et d'agrumes <i>Accords parfaits</i> avec les desserts à base de pommes, poires et chocolat <i>Nice balance between acidity and sweetness, notes of stewed fruit and citrus. Perfect with apple, pear and chocolate desserts</i>		

... les classiques

Kir cassis, pêche, mure 12cl	6 €
Martini blanc, rouge 4 cl.....	6 €
Whisky Jack Daniel's 4 cl	8 €
Whisky Aberlour 10 ans 4 cl	8 €
Whisky Clan Campbell 4 cl.....	8 €

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	6 €
Schweppes Tonic 25cl.....	6 €
Jus de pomme fermier 25cl.....	6 €
Jus de fruits orange, pamplemousse 33cl	6 €
Ice Tea maison 20 cl.....	7 €

Eaux

Evian, Badoit 1l	7 €
Evian, Badoit ½ l	4,50 €
Perrier 33cl	6,00 €

Bières

Hoegaarden Bière blanche	25 cl 6 €	pinte 9 €
Leffe Bière Belge d'Abbaye	25 cl 6 €	pinte 9 €

Boissons chaudes

Café expresso ou décaféiné 6 cl.....	2,50 €
Café Américain 15 cl	3,90 €
Café crème 15 cl	4,50 €
Maxi Latté 25 cl	7 €
Thé / Infusion	4,50 €
Earl Grey, Darjeeling, Celan, Sencha, Mint, Vervain	
Thé à la menthe fraîche du jardin	4,50 €
Mint tea with fresh mint from the garden	

Cafés cocktails

Maxi Latté 25 cl	7 €
Un mélange irrésistible de café et de lait !	
Cappuccino 25 cl	7 €
L'authenticité d'une mousse associée à un expresso	
Chocolat chaud maison 25 cl.....	7 €
Retrouvez l'authenticité du chocolat chaud de votre enfance !	
Gingerbread 25 cl	7 €
Un cappuccino velouté, marié aux saveurs d'antan du pain d'épice !	
Cookiccino 25 cl	7 €
Faites-vous plaisir avec cette délicieuse boisson aux saveurs de cookies !	

Nos vins

BLANCS

	v.12 cl	v. 25cl	btl 75cl
Côtes de Gascogne	7 €	11 €	35 €
Domaine Guillaman – Colombard Sauvignon 2022 - IGP			
Pays d’Oc BIO	7 €	11 €	35 €
Maxime et Raphael – Valcombe Roussane 2022 - IGP			
Pouilly Fumé Val de Loire	10 €	14 €	42 €
Domaine Chatelain – Harmonie 2022 - AOP			
Chablis	11 €	18 €	54 €
Domaine Hamelin 2021			
Saint Joseph	11 €	18 €	54 €
Domaine Lionel Fauray 2021 - AOP			

ROSES

	v.12 cl	v. 25cl	btl 75cl
Teres	8 €	13 €	38 €
Méditerranée – Château du Rouet 2022 – IGP			

ROUGES

	v.12 cl	v. 25cl	btl 75cl
Bergerac	7 €	11 €	35 €
Château Le Fage 2020 - AOP			
Pays d’Oc	7 €	11 €	35 €
Maxime et Raphael – Valcombe Roussane 2021 - IGP			
Saint Nicolas de Bourgueil	8 €	13 €	38 €
Château le Moulin Neuf 2021 - AOP			
Brouilly	10 €	14 €	42 €
Domaine Ruet Voujon 2021 - AOP			
Saint Emilion	11 €	18 €	54 €
Château Rocher-Gardat 2021 – AOP			
Pomerol	14 €	24 €	69 €
Château Gouprie 2019 - AOP			
Châteauneuf-du-Pape BIO	15 €	26 €	78 €
Domaine Grand Veneur 2020 - AOP			

Saveurs de Normandie

Ferme familiale des Vergers de Ducy, Domaine de la Flaguerie

Calvados Hors d'Age 10 ans 4 cl	11 €
Calvados Hors d'Age 15 ans 4 cl	12 €
Calvados Hors d'Age 30 ans 4 cl	16 €
Dégustation de 3 Calvados Hors d'Age (3 x 2 cl)	22 €
<i>Tasting of 3 Calvados Hors d'Age (3 x 2 cl)</i>	
Notre digestif « 44 » maison 4 cl	15 €
Digestif à base de Calvados	
<i>Pleasant and sweet Calvados-based drink</i>	
« Le Traditionnel Trou Normand » sorbet pomme, Calvados	15 €
<i>« The Traditional Trou Normand " apple sorbet, Calvados</i>	

Nos Digestifs

Rhum arrangé maison 4 cl	10 €
Cointreau 4 cl	10 €
Grand Marnier 4 cl	10 €
Téquila 4 cl	10 €
Get 27 – Get 31 4 cl	10 €
Cognac 4 cl	12 €
Gin Bombay Saphir 4 cl	10 €
Rhum Oakheart Bacardi 4 cl	10 €
Rhum Carta Blanca Bacardi 4 cl	10 €
Vodka Zubrowka à l'herbe de bison 4 cl	10 €
Armagnac 4 cl	12 €
Bailey's 4 cl	12 €

CHATEAU
Saint-Gilles

Retrouvez l'univers de
l'Hotel *Discover the world of
the Hotel:*



Prix nets TTC – Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération