



Carte des Boissons

Gravée sur le fer forgé du portail du domaine, une date attire le regard : 1812. Un repère fort, devenu l'âme et l'identité du restaurant *Le 1812*.

Plus qu'un lieu, *Le 1812* est une destination où patrimoine et modernité se rencontrent avec élégance. Chaque détail sublime l'héritage du domaine tout en offrant une vision contemporaine de l'art de recevoir.

Ici, l'histoire se vit dans l'atmosphère, l'accueil et l'assiette. La cuisine met à l'honneur le terroir et les saisons, avec créativité, pour une expérience à la fois authentique et actuelle.

Franchir le portail du *1812*, c'est entrer dans un univers de caractère, porté par une véritable promesse d'émotions.

Engraved on the estate's gate, 1812 is much more than a date: it's the soul of the place and the signature of the restaurant Le 1812.

Between heritage and modernity, the experience is lived in every detail, from the welcome to the plate. Seasonal cuisine, inspired by local produce, for an authentic and elegant moment.

Stepping through the gate of Le 1812 is to enter a world of character and emotion.



Retrouvez l'univers de l'établissement
Discover the world of the Hotel

Nos cocktails

Avec alcool / with alcohol

Le Bombay Tonic (20 cl)	13 €
Cin Bombay Saphir, citron jaune, baies de genièvre, Schweppes <i>Bombay Saphir Gin, lemon, juniper berries, Schweppes</i>	
Apple Mojito (20 cl)	13 €
Calvados, Citron vert, menthe fraîche, sirop Mojito, eau gazeuse <i>Calvados, lime, fresh mint, sparkling water</i>	
Apérol Spritz (20 cl)	13 €
<i>Spritz aperol</i>	
St-Germain Spritz (20 cl)	13 €
<i>Spritz St-Germain</i>	
Téquila Sunrise (20 cl)	13 €
Téquila, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine <i>Tequila, orange juice, lemon juice, grenadine syrup</i>	
Manhattan (6 cl)	13 €
Whisky, Martini rouge, Angostura bitter	
Old fashioned (6 cl)	13 €
Whisky, Angostura bitter, sucre de canne	
Vodka Martini (6 cl)	13 €
Vodka, Noilly Prat, olive	
French (15 cl)	18 €
Champagne, Cin, jus de citron, sirop de sucre	
American Maison (8 cl)	13 €
Martini rouge, Noilly Prat, Campari	

Sans alcool / without alcohol

Virgin Mojito (20 cl)	11 €
Citron vert, menthe fraîche, sirop Mojito, sucre de canne, eau gazeuse <i>Lime, fresh mint, Monin Mojito syrup, sparkling water</i>	
Tutty fruity (20 cl)	11 €
Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de grenadine <i>Orange juice, grapefruit juice, grenadine syrup</i>	

Nos boissons normandes

Pommeau (6 cl)	6 €
Kir Normand cassis, pêche, mure (12 cl)	7 €
Jus de pomme fermier (25 cl)	6 €
Cidre brut de la Ferme de Ducy	25 cl : 6 € btl. 75 cl : 18 €
Cidre brut fruité « Circé » Vergers de Ducy	btl. 75 cl : 24 €

...les classiques

Kir cassis, pêche, mure (12 cl)	7 €
Martini blanc, rouge (6 cl)	6 €
Ricard (2 cl)	6 €
Whisky Jack Daniel's, Aberlour 10 ans (4 cl)	8 €
Whisky Lagavulin 16 ans, Oban 14 ans (4 cl)	15 €
Bourbon Maker's Mark (4 cl)	12 €

Nos softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	6 €
Schweppes Tonic (25 cl)	6 €
Jus de fruits : orange, pamplemousse (33 cl)	6 €
Limonade (33 cl)	6 €
Ice Tea by Monin (20 cl)	8 €

Nos eaux

Plancoët plate ou gazeuse	½ l : 4,5 € 1 l : 7 €
Perrier (33 cl)	6 €

Nos bières

Bière Pression	25 cl : 6 € 50 cl : 11 €
Bière sans alcool (33 cl)	6 €

Nos vins blancs

v. 12 cl v. 25 cl btl. 75 cl

Côtes-de-Gascogne IGP 7 € ... 12 € ... 35 €

Domaine Guillaman – Colombard Sauvignon

Fraîcheur (Fruits exotiques), plaisir, exubérant

Freshness (exotic fruit), pleasure, exuberant

Pays d'Oc IGP  7 € ... 12 € ... 35 €

Maxime et Raphael – Château De Valcombe - Roussane

Aromatique, charnu et salin

Aromatic, fleshy and salty

Gard IGP Les Amandiers 8 € ... 14 € ... 39 €

Cellier des Chartreux – Chardonnay

Notes florales, équilibré et frais

Floral notes, balanced and fresh

Côtes-de-Gascogne Moëlleux IGP 9 € ... 15 € ... 42 €

Domaine Guillaman – Frissons d'automne Gros & Petit Manseng

Intense et suave, abricot confit

Intense and sweet, mellow apricot

Pouilly-Fumé AOP Les Origines 10 € ... 16 € ... 47 €

Domaine A. Figeat – Sauvignon

Tension, riche et racé

Taut, rich and racy

Chablis AOP 11 € ... 19 € ... 57 €

Domaine Hamelin – Chardonnay

Droit, généreux et frais

Straightforward, generous and fresh

Saint-Joseph AOP Les Ribaudes 57 €

Domaine Lionel Faury – Roussanne Marsanne

Flatteur, agréable et suave

Flattering, pleasant and suave

Languedoc AOP Malacoste  60 €

Domaine de la Dourbie – Roussanne Grenache Terret

Complexité et finesse

Complexity and finesse

Condrieu AOP 140 €

Domaine Lionel Faury – La Berne Vieilles Vignes

Nos vins rouges

v. 12 cl v. 25 cl btl. 75 cl

Côtes-du-Rhône AOP Chevalier 7 € ... 12 € ... 35 €
Cellier des Chartreux - Grenache Syrah Carignan Mourvèdre
Epicé, fondu
Spicy, mellow

Bergerac AOP 7 € ... 12 € ... 35 €
Château Le Fagé - Merlot
Rondeur, fruits rouges, épicé
Roundness, red fruit, spicy

Chinon AOP Cuvée du Domaine  8 € ... 14 € ... 39 €
Domaine Charles Pain - Cabernet Franc
Désaltérant, souple et fruité
Thirst-quenching, fruity, light bodied

Brouilly Voujon AOP 10 € ... 15 € ... 44 €
Domaine Ruet - Gamay
Harmonieux, structuré, cerise et prune
Harmonious, structured, cherry and plum

Montagne Saint Emilion AOP 11 € ... 18 € ... 54 €
Château Rocher-Gardat - Merlot Cabernet
Généreux, équilibré et doux
Generous, balanced and smooth, medium bodied

Saint Estèphe AOP - La Coccinelle 69 €
Château Petit Bocq - Cabernet Merlot
Fruits noirs, boisé, longueur
Black fruit, woody, long finish, full bodied

Châteauneuf-du-Pape Miocène  88 €
Domaine Grand Veneur - Grenache Syrah Mourvèdre
Riche, ample et soyeux
Rich, full and silky

Pommard AOP 156 €
Domaine Guy & Yvan Dufouleur - Pinot Noir
Plein, subtil et persistance
Full, subtle and persistent

Nos vins rosés

v. 12 cl v. 25 cl btl. 75 cl

Côtes de Gascogne IGP Rosé Pressée 6 € ... 11 € ... 31 €
Domaine Guillaman - Cabernet Merlot
Aromatique, rond, désaltérant
Aromatic, round, thirst-quenching

Teres IGP Méditerranée 8 € ... 14 € ... 39 €
Domaine du Rouet - Cinsault Grenache Tibourenc
Fruité, élégant
Fruity, elegant

Nos Champagnes

coupe 12 cl btl. 75 cl

Champagne Réserve Palmer Brut 14 € 85 €

Champagne Rosé Solera Brut 14 € 85 €

Nos boissons chaudes

Café expresso ou décaféiné (6 cl) 2,50 €

Café Américain (15 cl) 3,90 €

Café crème (15 cl) 4,50 €

Thé / Infusion 4,50 €
Earl Grey, English Breakfast, Ceylan, Jasmin, Mint, Vervain

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 !

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 20 ans (4 cl)	18 €
Calvados Millésimé 1984 (4 cl)	28 €

Dégustation de 3 Calvados Hors d'Age (3 x 2 cl) 22 €
Tasting of 3 Calvados Hors d'Age (3 x 2cl)

Le « 44 » maison - Calvados arrangé (4 cl) 15 €
Digestif à base de Calvados
Pleasant and sweet Calvados-based drink

**« Le Traditionnel Trou Normand »
sorbet pomme, Calvados** 15 €
« The Traditional Trou Normand » apple sorbet, Calvados

Nos digestifs

Rhum Hechicera (4 cl)	14 €
Rhum Diplomático (4 cl)	12 €
Cointreau, Grand Marnier (4 cl)	10 €
Get 27 OU Get 31 (4 cl)	10 €
Cognac (4 cl)	12 €
Gin Bombay Saphir (4 cl)	10 €
Gin Normand « C'est Nous » (4 cl)	12 €
Vodka, Téquila, Rhum (4 cl)	10 €
Vodka Grey Goose (4 cl)	13 €
Bailey's (6 cl)	12 €

Bienvenue au Lounge Bar

Gaspacho de concombre - 10 €

Billes de concombre, balsamique de yuzu, basilic frais

Cucumber gaspacho, yuzu balsamic vinegar, basil

Bol de frites maison - 7 €

Ketchup maison

French fries with homemade ketchup

Assiette de 3 ou 6 huîtres - 9 €/16 €

Huîtres d'Asnelles de M. Lévêque

Oysters from Mr. Lévêque in Asnelles

Croquette de Pont l'évêque - 11 €

Mâche, pickles de légumes, noix de pécan

Pont l'évêque croquette, lamb's lettuce, vegetable pickles, pecans nuts

Planche de charcuterie - 18 €

Jambon Serrano, Coppa, saucisson, chorizo, fromages Normands

Charcuterie board with

Serrano ham, coppa, salami, chorizo, cheeses from Normandy

Camembert rôti au miel - 17 €

Pommes de terre grenailles sautées au beurre de romarin

Sauteed small potatoes with rosemary butter

Gravlax de saumon aux agrumes - 15 €

Fromage frais aux herbes, œufs de truite, gel d'agrumes, herbes fraîches

Cottage cheese with herbs, trout egg, citrus gel

Tataki de bœuf - 21 €

Déclinaison de carottes, condiment sésame, laque soja,

pickles de graines de moutarde

Beef Tataki, carrots, sesame seasoning, soy glaze, mustard seed pickles

Desserts

Nage de fruits rouges - 10 €

Sorbet citron

Medley of cooked and raw seasonal red fruits with lemon sorbet

Douceur chocolat - 10 €

Ganache chocolat noir, éclat de praliné, crumble cacao

Dark chocolate ganache, praline chips, cocoa crumble

Crumble du moment - 10 €

Selon les fruits de saison

Crumble of seasonal fruits

Prix nets TTC – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération