

*La Carte*



**LA VERRIÈRE**

BAR À COCKTAILS

# Les Cocktails par Julien Escot

## **Monk Swizzle**

**Acidulé • Fruité**

Bénédictine, Gin Bombay Sapphire, Basilic, Fruit de la Passion, Citron Vert Frais, Ginger Beer - 1,6 unités d'alcool

10€

## **Strawberry King**

**Frais • Légèrement Anisé**

Bénédictine, Cachaça Leblon, Fraises, Liqueur d'Absinthe, Citron Frais - 2,2 unités d'alcool

## **Prosper**

**Gourmand**

Bénédictine, Crème de Cacao, Banane, Crème de Coco - 1,5 unités d'alcool

## **Hurricane**

**Fruité**

Bénédictine, Rhum Bacardi Anero Cuatro, Jus d'Orange, Abricot, Citron Frais, Sirop de Cerise - 2,1 unités d'alcool

## **Vertigo**

**Frais • Équilibré • Amer**

Bénédictine, Gin Bombay Sapphire, Martini Fiero, Citron Frais - 1,5 unités d'alcool

## **Rabarbaro Julep**

**Profond • Herbacé • Frais**

Bénédictine, Liqueur de Rhubarbe, Menthe Fraîche, Cardamom Bitters - 1,6 unités d'alcool

## **Normandy Sling**

**Acidulé • Parfumé**

Bénédictine, Calvados, Yuzuchu, Citron Frais, Jus de Pomme - 1,6 unités d'alcool

## **Soleil Brûlant**

**Parfumé • Épicé • Frais**

Bénédictine, Tequila Patron Silver, Basilic Frais, Citron Frais, Rhubarbe, Piment - 1,8 unités d'alcool

## **Elixir**

**Frais • Raffiné • Effervescent**

B&B, Tempus Fugit Kina, Vanilla Bitters, Champagne Brut - 1,5 unités d'alcool

12€

## **Néo B&B**

**Caractère • Puissance**

Bénédictine, Cognac Baron Otard XO, Angostura Aromatic Bitters, Orange & Mandarin Bitters, Spray de Whisky Tourbé - 2 unités d'alcool

14€

# Les Mocktails par Julien Escot

## **Bold Ice Tea**

### **Équilibré**

Palette Bold sans alcool, Sirop de Cerise, Jus de Pomme, Citron Frais, Thé Bénédicte

7€

## **Stick To The Roots**

### **Frais**

Palette Roots sans alcool, Sirop de Rhubarbe, Citron Vert Frais, Fraises, Cardamom Bitters, Ginger Beer

## Dégustation Bénédicte

### **Une liqueur au choix (4cl)**

Bénédicte / B&B

Single Cask / Bénédicte 1888

5€

6€

### **Les 4 liqueurs (2cl)**

Bénédicte, B&B, Single Cask, Bénédicte 1888

10€

## Les Rituels de Service

### **Le B-Spritz Normand**

#### **Amer**

Bénédicte, Prosecco, Tonic - 1,6 unités d'alcool

8€

### **Béné-Rinha**

#### **Acidulé**

Bénédicte, Citron Vert - 1,6 unités d'alcool

### **Bénédicte Coffee**

#### **Gourmand**

Bénédicte, Café, Chantilly - 1,6 unités d'alcool

## Rafraîchissements

Eau Plate - 50cl

Perrier - 33cl

Coca-Cola - 33cl

Jus de Fruits "Le Coq Toqué !" : Pomme Vanille / Tomate Romarin / Abricot

4€

# Boissons Chaudes

Café	2,2€
Café Allongé / Café au Lait	2,8€
Chocolat Chaud	3,5€
Cappuccino	4,5€
Thé Bénédicte : Thé Vert aux Agrumes / Thé Noir Cherry	
Infusion Bénédicte	4€
Rooibos Bénédicte	
Supplément Chantilly	+0,5€
Supplément Lait Végétal (Lait d'Amande)	+0,7€

# Snacks Salés

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.

Assiette Saucisson du Marin "Les Roches Blanches" (échine de porc séchée et salée au gros sel de mer additionnée d'épices - élu "Saveurs de Normandie")	12€
Assiette Noix de Bœuf Séchée "Les Roches Blanches" (salée au gros sel de mer)	14€
Assiette Fromages Normands : Tome "La Quesne" et Neufchâtel "Gaec Genty"	13€
Assiette Poissons Fumés "Le Bouquet Normand" (salés au sel sec, fumés au bois de hêtre à froid)	14€
Mini-Crocq Saucisson "Les Roches Blanches" : Nature / Piment (élus "Saveurs de Normandie")	6€
Tartinable au choix parmi : Haddock / Maquereaux / Truite / Saumon Fumé / Safate / Cabillaud Fumé / Hareng Fumé Pommes et Calvados / Tomates séchées et Parmesan / Aubergines Feta / Pois Chiches Citron / Olives Noires Parmesan	8€
Rillettes Saint-Jacques et B&B	8,5€

# Gourmandises

Chou Bénédicte	2,5€
Glace Follet Bénédicte	3,8€

# Crêpes Bénédicte

- SERVICE DE 13H30 À 19H -

Beurre Sucre	4€
Chocamel (Caramel au Beurre Salé + Chocolat)	5€
Liqueur : Bénédicte / B&B / Single Cask / 1888	5€
Confiture : Pommes Bénédicte / Clémentines B&B / Baies de la Forêt 1888 /	6€
Pâte à tartiner Délice Chocolat Single Cask	
Supplément Chantilly	+0,5€

*M. Pen*



**LA VERRIÈRE**

BAR À COCKTAILS

# Cocktails by Julien Escot

## **Monk Swizzle**

10€

### **Acidulous • Fruity**

Benedictine, Bombay Sapphire Gin, Basil, Passion Fruit, Fresh Lime, Ginger Beer -  
1,6 units of alcohol

## **Strawberry King**

### **Fresh • Slightly Aniseed**

Benedictine, Leblon Cachaça, Strawberries, Absinthe Liqueur, Fresh Lemon - 2,2 units of alcohol

## **Prosper**

### **Gourmet**

Benedictine, Cocoa Cream, Banana, Coconut Cream - 1,5 units of alcohol

## **Hurricane**

### **Fruity**

Benedictine, Bacardi Anero Cuatro Rum, Orange Juice, Apricot, Fresh Lemon, Cherry Syrup -  
2,1 units of alcohol

## **Vertigo**

### **Fresh • Healthy • Bitter**

Benedictine, Bombay Sapphire Gin, Martini Fiero, Fresh Lemon - 1,5 units of alcohol

## **Rabarbaro Julep**

### **Intense • Herbaceous • Fresh**

Benedictine, Rhubarb Liqueur, Fresh Mint, Cardamom Bitters - 1,6 units of alcohol

## **Normandy Sling**

### **Acidulous • Flavoured**

Benedictine, Calvados, Yuzuchu, Fresh Lemon, Apple Juice - 1,6 units of alcohol

## **Soleil Brûlant**

### **Flavoured • Spicy • Fresh**

Benedictine, Patron Silver Tequila, Fresh Basil, Fresh Lemon, Rhubarb, Chilli Pepper -  
1,8 units of alcohol

## **Elixir**

12€

### **Fresh • Refined • Effervescent**

B&B, Tempus Fugit Kina, Vanilla Bitters, Brut Champagne - 1,5 units of alcohol

## **Néo B&B**

14€

### **Character • Power**

Benedictine, Baron Otard XO Cognac, Angostura Aromatic Bitters,  
Orange & Mandarin Bitters, Spray of Peated Whisky - 2 units of alcohol

# Mocktails by Julien Escot

## **Bold Ice Tea**

**Healthy**

Alcohol-free Bold Palette, Cherry Syrup, Apple Juice, Fresh Lemon, Benedictine Tea

7€

## **Stick To The Roots**

**Fresh**

Alcohol-free Roots Palette, Rhubarb Syrup, Fresh Lime, Strawberries, Cardamom Bitters, Ginger Beer

## Benedictine Tasting

### **A liqueur of your choice (4cl)**

Benedictine / B&B

Single Cask / Benedictine 1888

5€

6€

### **The 4 liqueurs (2cl)**

Benedictine, B&B, Single Cask, Benedictine 1888

10€

## Service Rituals

### **Le B-Spritz Normand**

**Bitter**

Benedictine, Prosecco, Tonic - 1,6 units of alcohol

8€

### **Béné-Rinha**

**Acidulous**

Benedictine, Fresh Lime - 1,6 units of alcohol

### **Bénédictine Coffee**

**Gourmet**

Benedictine, Coffee, Chantilly Cream - 1,6 units of alcohol

## Refreshments

Still Water - 50cl

Perrier - 33cl

Coca-Cola - 33cl

Fruit Juice "Le Coq Toqué !" : Apple Vanilla / Tomato Rosemary / Apricot

4€

# Hot Drinks

Coffee	2,2€
Americano / Milky Coffee	2,8€
Hot Chocolate	3,5€
Cappuccino	4,5€
Benedictine Tea : Citrus Green Tea / Cherry Black Tea	
Benedictine Infusion	4€
Benedictine Rooibos	
Chantilly Cream Extra	+0,5€
Vegan Milk Extra (Almond Milk)	+0,7€

# Salty Snacks

ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN.

"Les Roches Blanches" Plate of Sailor Sausage (spare rib dried and salted with coarse sea salt with added spices - elected "Favours of Normandy")	12€
"Les Roches Blanches" Plate of Dried Beef Nuts (salted with coarse sea salt)	14€
Platter of Norman Cheeses : "La Quesne" Tomme and "Gaec Genty" Neufchatel	13€
"Le Bouquet Normand" Smoked Fish Plate (salted with dry salt, cold smoked with beech wood)	14€
Mini-Crocq Sausage "Les Roches Blanches" : Regular / Chilli Pepper (elected "Favours of Normandy")	6€
Spreadable of your choice among : Haddock / Mackerels / Trout / Smoked Salmon / Kippers / Smoked Cod / Aubergines and Feta / Lemon and Chickpeas / Black Olives and Parmesan	8€
Scallop rillettes and B&B	8,5€

# Delicacies

Benedictine Chou Bun	2,5€
Follet Benedictine Ice Cream	3,8€

# Benedictine Crepes

- SERVICE FROM 1:30 P.M. TO 7 P.M. -

Butter Sugar	4€
Chocamel (Salted Butter Caramel + Chocolate)	5€
Liqueur : Benedictine / B&B / Single Cask / 1888	5€
Jam : Benedictine Apples / B&B Clementines / Forest Berries 1888 / Single Cask Delicious Chocolate Spread	6€
Chantilly Cream Extra	+0,5€