



Bar & Lounge

DU GRAND CERF

Une cuisine street food comme à la maison !

MENU

28€

Bière Brin de Folie ou Soda
+ Burger de viande + frites
ou French Tacos
+ Cheesecake fruits rouges
ou 2 boules de glace

BRUNCH

39€*

LE DIMANCHE DE 10H À 15H

Club Saumon et Végétarien / Saucisse et oeufs
brouillés / Planche de charcuterie et fromage /
Pâtisseries et Viennoiseries / Fruits frais et yaourt
fermier / Boisson chaude et jus de fruits

*19€ pour les clients de l'hôtel (cf conditions à la Réception)

NOS PLANCHES

CHARCUTERIE

La planche est composée de 5 produits accompagnés
de pickles, tomates cerises,...

16,00 €

FROMAGES

La planche est composée de 6 produits accompagnés de
pickles, tomates cerises,...

16,00 €

MIXTE

La planche est composée de 7 produits (charcuteries
et fromages) et accompagnée de tomates cerises,
pickles,...

17,00 €

TARTINABLES

Rillettes de sardine, guacamole et tomatade à base de
tomates confites et leurs tartines grillées de notre
boulangier

15,00 €

BRUSCHETTA

Trois tranches de pain toastées, crème de mozzarella,
tomates cerises, pesto, crème balsamique et échalottes.

15,00 €

CROQUE-MONSIEUR

Le croque maison (250 grammes) avec sa sauce
béchamel maison et sa sauce ketchup maison

14,00 €

FISH & CHIPS

Deux portions de cabillaud marinées dans un mélange
d'épices de paprika, piment d'Espelette, ail, sa panure
fraîche, sa sauce tartare maison et sa portion de frites.

20,00 €

HOT DOG

Ses « two sausages », son ketchup maison, moutarde,
oignons frits et sa sauce cheddar maison

17,00 €

BURGER NORMAND

Pain buns du boulanger, paleron effiloché,
camembert pané et pickles de pommes

22,00 €

DESSERTS

La planche est composée de 6 desserts

11,00 €

GOURMANDISE GLACÉE DU LOUNGE

4 boules de glace (2 boules violette et 2 boules biscuit
de Reims), chantilly, boule de céréales chocolat et
moelleux au chocolat.

11,00 €

VALABLE LE WEEK-END

DE 15H00 À 18H00 **BAR À DESSERT** AU CHOIX

Choux chantilly à la fraise / Ice Cream sandwich /
3 Boules de glace (vanille, chocolat, violette, noisette
et Pomme)

12,00 €

Crème pâtissière parfumée à l'orange et fruits frais

9,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches	6,00 €
Salade <i>ses échalotes, son vinaigre de framboise et son huile d'olive vierge</i>	4,00 €
Sauce maison	2,00 €
Ketchup/Tartare/Cheddar	2,00 €
Mayonnaise	3,00 €



NOS BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou allongé	3,80 €
Chocolat chaud	4,80 €
Thé/Infusion	4,80 €
Cappuccino	5,80 €

BOISSONS FROIDES

Jus de pomme	5,50 €
Sodas (coca cola, fanta, limonade, ice tea, Perrier)	5,50 €
Eaux minérales 1L (San Pellegrino + Evian)	6,50 €
Sirop à l'eau (fraise, grenadine, citron, menthe)	3,80 €

NOS ALCOOLS

Cidre fermier au verre	9,50 €
Kir	9,50 €
Kir Blanc de blanc ou normand	13,50 €
Coupe de champagne	15,00 €
Bouteille Pannier Sélection Brut	69,00 €

NOS SPIRITUEUX

WHISKIES

Paddy	9,00 €
Jack Daniel's	9,00 €
Laphroaig	11,00 €

RHUM

Don Papa	11,00 €
Diplomatico	11,00 €
Kraken	9,00 €

GIN

Gin Citadelle	9,00 €
Gin C'est Nous	11,00 €

VODKA

Grey Goose	10,00 €
------------	---------

NOS BIÈRES

BRASSERIE DE SUTTER

Bière blonde Brin de Folie	6,50 €
Bière Blanche Givrée	6,80 €
Crazy IPA	7,80 €
Bière aux fruits rouges Folle des bois	7,80 €
Bière ambrée Dément'brée	7,00 €

BRASSERIE NORTHMAEN

Ambrée Northmaen	8,40 €
Blanche Northmaen	8,40 €

NOS VINS

ROUGE

	AU VERRE	BOUTEILLE
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, <i>Le Petit M, Château Le Camplat</i>	10,00 €	30,00 €
AOC Anjou Villages, <i>Domaine du Petit Clocher</i>		35,00 €
IGP Côtes Catalanes <i>Natural Grenache, Mas Amiel</i>		45,00 €
AOC Côtes-du-Rhône, <i>Guigal</i>		44,00 €
AOC Bourgogne Hautes <i>Côtes de Beaune, Nuiton-Beaunoy</i>		58,00 €
<i>Carignan, IGP Pays d'Oc</i>		26,00 €
<i>Domaine Villa Pous Tatiana, Vieilles Vignes</i>		
AOC Saint-Emilion <i>Lajardé Montarlier, grand vin de Bordeaux</i>		55,00 €

BLANC

AOC Bourgogne Aligoté <i>Domaine Gilles Bouton & Fils</i>	9,00 €	29,00 €
IGP Côtes Catalanes <i>Natural Blanc Mas Amiel</i>		46,00 €
Vin de France <i>La cuvée de Louis Blanc, Bastien Jolivet</i>		59,00 €
AOC Saint Véran, <i>Vignerons des Terres Secrètes</i>		44,00 €
AOP Haut Poitou, <i>Sauvignon, Domaine de la Tour Beaumont</i>	10,00 €	29,00 €
Chardonnay, <i>Domaine du petit clocher, Val de Loire</i>	10,00 €	30,00 €
AOC Muscadet <i>Sèvre et Maine, Clos des Orfeuilles</i>		43,00 €
AOC Viré Clessé, <i>Cave de Viré</i>		48,00 €

ROSÉ

AOC Cabernet d'Anjou <i>Domaine du Petit Clocher</i>	9,00 €	28,00 €
AOC Bordeaux <i>Rosé Mademoiselle, Château Le Camplat</i>		23,00 €
AOP Côtes de Provence, <i>M de Minuty</i>		67,00 €

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM @LOUNGE_DU_GRAND_CERF



Bar & Lounge

DU GRAND CERF

Une cuisine street food comme à la maison !

NOS COCKTAILS

MOJITO

Cassonade, rhum blanc et ambrée, eau pétillante, citron vert

9,00 €

APEROL SPRITZ

Aperol, crémant, eau pétillante

9,00 €

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron, ginger beer

11,00 €

DAIQUIRI AUX FRAISES

Rhum blanc, crème de fraise, jus de citron

9,00 €

COCKTAIL NORMAND

Gin, calvados, jus d'orange, jus d'abricot, grenadine

12,00 €

PICON POMME

Picon, cidre fermier

8,00 €

COCKTAIL ROSÉ

Cidre rosé, crème de framboise, jus de citron

9,00 €

SEX ON THE BEACH

Vodka pêche, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

12,00 €

THE IRISH GOLD

Whiskey paddy, crème de pêche, jus d'orange, limonade

12,00 €

MOCKTAIL

Mélange de jus de fruit, sirop de vanille, grenadine

8,00 €

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM @LOUNGE_DU_GRAND_CERF