Le Couchant
Lounge Bar

HÔTEL OUTRE-MER ★★★
dans la Villa Le Couchant

La Cave

Le vin du moment toujours biologique AB

Blanc – Rouge – Rosé

Le verre – 15 cl	7,50€
La bouteille – 75 cl	30,00€

Vin du Calvados de l'unique domaine de Normandie

Label Haute Qualité Environnementale

Domaine Les Arpents du Soleil
Vin de Pays du Calvados

Blanc

La bouteille – 50 cl	28,00€

Rouge

La bouteille – 50 cl	28,00€

Les Champagnes

Champagne A. Chauvet

La demi-bouteille – 37,5 cl	35,00€

Champagne Piollot AB
Vin biologique et biodynamique

La bouteille – 75 cl	60,00€

Champagne Pol Roger

La bouteille – 75 cl	90,00€

Les Effervescents

Cidre biologique AB

Cidre Bio « La Ferme du Lieu Bill »

Le verre – 25 cl	6,00€
La bouteille – 75cl	17,00€

Kir Normand – 15 cl — 9,50€
Calvados, cidre et crème de cassis ou framboise

Bière artisanale locale pur malt non filtrée

Blanche – Blonde – Ambrée – Brune

La bouteille – 33 cl	7,00€

Les Apéritifs

Les Normands

Pommeau de Normandie – 7 cl	8,00€
Kir Normand – 15 cl	9,50€

Calvados, cidre et crème de cassis ou framboise

Les Provençaux

Laissez-vous tenter par les saveurs de notre région natale !

Rinquinquin à la pêche – 7 cl	9,00€
Noix de la Saint Jean – 7 cl	9,00€
Gentiane de Lure – 7 cl	9,00€
Orange Colombo – 7 cl	9,00€
Pastis d'exception Henri Bardouin – 5 cl	10,00€
Absinthe 55° Absente de la Distillerie de Provence – 4 cl	11,00€

Tapenade de notre enfance — 8,00€

Les Portos – 7 cl

Rouge ou blanc	9,00€

Les Anisés – 5 cl

Pastis 51, Ricard	7,00€
Pastis d'exception Henri Bardouin	10,00€

Les Vermouths – 7 cl

Martini – Blanc / Rosé / Rouge *8,00€*

Les Bitters – 7 cl

Suze *8,00€*
Suze cassis *10,00€*

Les Crèmes de Fruits / Kirs – 15 cl

Cassis – Framboise *9,50€*

Les Whiskies – 5 cl

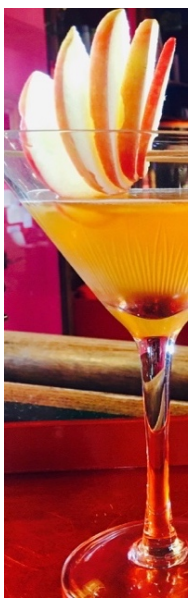
Chivas 12 ans *10,00€*
Jack Daniel's *12,00€*
Woodford Reserve *14,00€*
Oban 14 ans *14,00€*
Nikka Taketsuru *14,00€*
Lagavulin 16 ans *15,00€*

Le whisky d'exception du moment *18,00€*
N'hésitez pas à nous demander le whisky d'exception sélectionné en ce moment.

Dégustation de whiskies – 3 x 2 cl

Dégustation de 3 whisky d'exception sélectionnés par nos soins *25,00€*

Les Cocktails Normands



Le Couchant *Cocktail Signature* *13,00€*
Calvados Château du Breuil, sirop d'érable, citron vert, tonic, zestes d'orange

Apple Bubbly *13,00€*
Liqueur au Calvados Château du Breuil, gingembre, citron vert, tonic

Breuil Sour *13,00€*
Calvados Château du Breuil, sucre de canne, jus de citron, zestes d'orange

Fashion Calva *13,00€*
Liqueur au Calvados Château du Breuil, Mandarine Napoléon, jus de pomme, citron vert

Le cocktail du moment *13,00€*

Les Spiritueux

Les Normands

Liqueur au Calvados *Cœur du Breuil* – 7 cl *9,00€*

Calvados Pays d'Auge Château du Breuil
Fine Calvados 3 ans d'âge – 5 cl *10,00€*

Calvados fermier du Cotentin Claude Prieur
Assemblage de Calvados jeunes et vieux – 5 cl *13,00€*

Le Calvados Pays d'Auge d'exception du moment
N'hésitez pas à nous demander le calvados d'exception sélectionné en ce moment – 5 cl *18,00€*

Dégustation de Calvados – 3 x 2 cl

Dégustation de 3 Calvados d'âges différents *18,00€*

Gin Normand à la pomme *C'est nous* – 5 cl *12,00€*

Bénédictine – 5 cl *12,00€*
Bénédictine and Brandy – 5 cl *12,00€*

Les Classiques – 5 cl

Bailey's, Get 27, Gin, Vodka *9,00€*
Armagnac, Cognac, Chartreuse Verte *11,00€*
Rhum Blanc ou Ambré *11,00€*

Le rhum d'exception du moment *16,00€*
N'hésitez pas à nous demander le rhum d'exception sélectionné en ce moment.

Dégustation de fromages normands

Dégustation de deux fromages normands affinés, accompagnés de leur gelée « Pomme Calvados » du maître confiturier de Villers sur Mer, fruits secs et petits pains.

12,00€