

LA CAVE



Champagnes & Mousseux

	12 cl	La bouteille
Champagne Fallet Dart 🍷	12.00 €	69.00 €
Vouvray Mousseux « Pieaux » EARL Bruno et Jean-Michel Pieaux 🍷	7.00 €	30.00 €

Vins Blancs

Quincy Domaine Lecomte 🍷	7.00 €	39.00 €
Bourgogne, Clos du Murger SCE Domaine Albert Grivault 🍷	-----	69.00 €
Alsace Riesling Henri Ehrhart 🍷	7.00 €	35.00 €
Coteaux du Layon SCEA Andre Davy 1 ^{er} Cru 🍷	9.00 €	49.00 €
Savoie Bugey, Vin des Allobroges Domaine Demeure - Pinet 🍷	6.00 €	29.00 €

Vin Rosé

Rosé Cuvée de Clara SC Domaine du Carrubier 🍷	6.50 €	32.00 €
---	--------	---------

Vins Rouges

	12 cl	La bouteille
Crozes Hermitage EARL Desmeure 🍷	9.00 €	49.00 €
Beaujolais, Juliéna Tradition Cave des Grands Vins Juliéna Chaintre 🍷	6.00 €	29.00 €
Bourgogne, Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru La Chau SCE Remoriquet Henri et Gilles 🍷	-----	89.00 €
Lalande de Pomerol SCEA Robert Bertin 🍷	10.00 €	59.00 €
Saumur Puy Notre Dame Domaine de la Girardrie - SCEA Falloux et Fils 🍷	7.00 €	35.00 €
Château Capitoul SCEA Château Capitoul 🍷	-----	35.00 €

Cidre

Cidre G.A.E.C du Manoir de Grandouet 🍷	-----	18.00 €
---	-------	---------

Bières

Paris IPA SAS Bières Demory Paris 🍷	50 cl	10.00 €
Paris Blanche SAS Bières Demory Paris 🍷	50 cl	10.00 €

Spiritueux (4 cl)

Apéritifs

Gin Français Alambic, Île-de-France SAS distillerie d'Isle de France 🍷 Prix d'Excellence 2025	4 cl	9.00 €
Whisky de France HERIOSE Maison Boinaud SAS 🍷	4 cl	10.00 €
Pastis des Homs Aromatiques du Larzac 🍷	4 cl	6.00 €
Pommeau de Normandie AOC Bio SCEA Domaine de la Flaguerie Les Vergers de Ducy 🍷	4 cl	7.00 €
Crème de Cassis/Vin Blanc (10 cl) Crème de cassis 16% EURL Liquoristerie Joannet Jean-Baptiste 🍷	12 cl	7.00 €

Digestifs

Calvados AOC VSOP SCEA Domaine de la Flaguerie Les Vergers de Ducy 🍷	4 cl	9.00 €
Rhum Ambré Bielle (Guadeloupe) Société d'Exploitation de la Distillerie Bielle 🍷	4 cl	9.00 €
Rhum Vieux IG Bielle (Guadeloupe) Société d'Exploitation de la Distillerie Bielle 🍷	4 cl	13.00 €
Eau-de-Vie Vieille Mirabelle Wolfberger distillateur 🍷	4 cl	9.00 €
Eau-de-Vie Poire Williams Wolfberger distillateur 🍷	4 cl	9.00 €

Cocktails

- MOJITO <i>Rhum blanc agricole canne grise Bielle menthe et citron vert</i> 🍷	15 cl	10.00 €
- PLANTEUR <i>Rhum blanc agricole canne grise Bielle et de jus tropicaux</i> 🍷	10 cl	10.00 €
- KIR ROYAL CRÈME DE CASSIS <i>champagne, crème de cassis 16% Joannet</i> 🍷	10 cl	10.00 €
- TI PUNCH <i>Rhum blanc agricole canne grise Bielle citron vert et sucre</i> 🍷	6 cl	6.00 €
- LE FRENCH Gin Français (Alambic, Île-de-France) SAS distillerie d'Isle-de-France 🍷	15 cl	12.00 €

Boissons Chaudes

Café court ou allongé	2.80 €
Cappuccino	4.50 €
Chocolat Chaud	4.50 €
Thé Malongo	4.00 €

Boissons Soft

Jus de Pommes SARL Gargouil 🍷	20 cl	5.00 €
Jus de Pommes Poires SARL Gargouil 🍷	20 cl	5.00 €
Eau plate ou eau pétillante	50 cl	5.00 €
Eau plate ou eau pétillante	100 cl	7.50 €

LES PLANCHES



Planche de Charcuteries « La Jérôme » 26,00 €

Un assortiment généreux :

Pâté de campagne Salaisons Sabatier

Rillettes pur porc Lucullus

Jambon sec supérieur de Bayonne La Ferme Elizaldia

Jambon persillé Au Jambon de Bourgogne

Saucisson sec de coche servi avec cornichons Salaisons Linard

Beurre demi-sel AOP Isigny Sainte-Mère

Tomates cerises, oignons rouges et pain rustique

Planche Mixte 30,00 €

Une alliance parfaite de saveurs :

4 fromages médaillés :

Rocamadour Fromagerie Etoile du Quercy

Camembert Isigny au lait cru Isigny Sainte-Mère

Mimolette demi-vieille Isigny Sainte-Mère

Comté AOP Juraflora Fort des Rousses

5 charcuteries d'exception, accompagnées de cornichons

(voir planche de charcuteries)

Beurre demi-sel AOP Isigny Sainte-Mère

Tomates cerises, oignons rouges,

Confiture de cerise Griotte ESAT La Roumanière

Raisin et pain frais



**RETROUVEZ TOUS LES PRODUCTEURS MÉDAILLÉS
PROCHES DE CHEZ VOUS AVEC L'APPLI CGA**

**MAISON
CHAMPAIN**
SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1968

RESTAURANT GÉRÉ EN 2025
PAR MAISON CHAMPAIN
9 avenue de la Mer - 14390 - Cabourg



EN COLLABORATION
AVEC TIP'S
Conseils en restauration

