



LA TABLE DE LEA

CAFÉ & RESTAURANT

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

LES COCKTAILS



COCKTAILS SIGNATURE • 15€

Tourbillon

Calvados, amaretto, poire, pomme

Fleurs de Verger

St Germain, Gin, framboises, purée de fraises, angostura, cidre

Chaperon Rouge

Vodka, Crème de Mure, Liqueur de Melon, Passion, Framboise

Negroni

Gin, vermouth rouge, bitter

French 75

Champagne, gin, jus de citron

La vie en rose

Vodka, cranberry, pamplemousse, ananas

Fraise d'or

Drambuie, violette, purée de fraise, citron, jus d'ananas

Américano

Vermouth rouge, bitter, soda

Old Fashion

Woodford, sucre, angostura

COCKTAILS SANS ALCOOL • 10€

Jardin d'ailleurs

Framboise, jus d'ananas, ginger beer

Passion Boréale

JNPR, cranberry, fruit de la passion, sirop d'orgeat

LES APÉRITIFS

Distillerie des Hautes Terres • 9€
Vermouth d'Auvergne blanc, rouge, dry

JNPR Apéritifs sans alcool • 8€
N°1, N°2 et N°3

Ricard ou Pastis Normand • 9€
Maison Bouvier

Pommeau de Normandie • 9€
Domaine Apreval

Porto rouge Fine Tawny Kopke 10 ans • 9€

Lillet Blanc • 7€

Kir vin blanc ou **Kir Normand** • 10€
(Crème de cassis, Mûre ou Pêche)

Kir Royal • 15€
(Crème de cassis, Mûre ou Pêche)

LES BIÈRES

(33 cl / 25 cl)

BIÈRES DE LA BRASSERIE RAGNAR

Jumièges - 7% • 8.5€
style bière d'Abbaye aux baies de genévrier

Blizzarde - 5% • 8€
Blanche

Sismique - 6% • 8€
Ambrée

Bière pression Leffe • 6€

Picon bière • 8€



LES CIDRES

Verre de cidre brut • 6€
Domaine Apreval

Bouteille de Cidre • 18€
Domaine Apreval

Verre de Poiré • 6€
Domaine Le Prémart

Bouteille de Poiré • 18€
Domaine Le Prémart

LES SPIRITUEUX

(4 cl)



WHISKIES

Aberlour • 17€
16 ans

Laphroaig • 12€
10 ans

Glenmorrangie • 22€

Nikka Coffey Grain Whisky • 14€

Glenfiddich • 13€

Dalmore cigar malt reserve • 25€

Dalmore • 15€
12 ans

Blanton's Gold Edition Bourbon • 20€

Woodford Reserve Bourbon • 14€

Whisky de la Distillerie de la Seine Sigle Cask • 15€
(Série limitée)

Tullamore D.E.W. • 10€

GINs

Bombay Saphir • 10€

Le Gin de Christian Drouin • 12€

Le Gin de Christian Drouin Carmina • 12€

Gin pomme de la Maison Bouvier • 14€

VODKAS

Vodka Française quinoa FAIR • 10€

Nikka Coffey Vodka • 10€

RHUMS

Rhum Planteray Original Dark • 12€

Rhum Planteray Overproof artisanal • 15€

Rhum Planteray White • 11€

Diplomatico • 15€

Rhum spiced / Calvados • 14€
(Collaboration avec la maison Boulard)

Rhum Zacapa 23 ans • 18€

Rhum La Cloche Spiced • 14€
Ananas, vanille, poivre de sichuan

TÉQUILLAS

Patron Silver • 14€

Occho Anejo • 15€

CACHAÇA

Aguacana Cachaça • 12€

LES CALVADOS

(4 cl)

Calvados du domaine Apreval • 12€

AOP Pays d'Auge 4 ans

Calvados grande réserve du domaine Apreval • 16€

AOP Pays d'Auge 10 ans

Calvados XO du domaine Apreval • 22€

AOP Pays d'Auge 18 ans

Dégustation de nos 3 Calvados du domaine Apreval • 25€

Découvrez le Calvados sous différents vieillissements (3 x 2 cl)

Calvados Rollon Hors D'age • 20€

AOP Calvados - 20 ans

Calvados arrangé Pomme Vanille • 10€

Calvados Christian Drouin 1970 • 50€

LES DIGESTIFS

(4 cl)



Liqueur • 10€

(Violette, Bergamotte, Passion, Noisette, Melon)

Liqueur Bénédictine • 12€

Poire Williams • 10€

Mandarine Napoléon • 10€

Cognac Planat • 18€

10 ans

Bas-Armagnac "Chevalier" 2001 • 25€

Baileys, Malibu • 10€

St Germain - Liqueur de sureau • 12€

Limoncello • 10€

Noyau de Poissy • 10€

(liqueur d'amande française)

Menthe pastille, Get 31, Get 27 • 10€

Grand Marnier, Cointreau • 10€

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro • 5€

Fuzetea • 5€

Perrier • 5€

Limonade / Diabolo • 5€

Sirup : menthe, fraise, grenadine, citron, pêche

Jus de pomme fermier • 6€

Domaine Apreval

Jus de fruits • 6€

abricot, ananas, pomme, pamplemousse rose, multi-fruits, tomate

Tonic, Ginger Beer • 5€

Thé Glacé Sauvage • 6€

Infusé au fleurs de Bruyère, fleurs de sureau, reine des prés, feuilles de cassis

LES EAUX

(75 cl)

Thonon • 6€

Chateldon • 8€

Purezza • 4€

Plate ou gazeuse

LES BOISSONS CHAUDES

Thés & Infusions "Flore Norman" • 5€

Découvrez nos saveurs à la page suivante

Espresso, Espresso décaféiné • 3€

Double espresso, double décaféiné • 5€

Café allongé • 3€

Cappuccino • 5€

Chocolat chaud • 5€

Chocolat/Café viennois • 5.50€

Irish Coffee • 12€



THÉS ET INFUSIONS

FLORE NORMAN • 5€



Thé vert pomme poire caramel calvados

Thé vert pomme pêche kiwi

Thé vert mûre framboise cassis

Thé noir pomme calvados

Thé noir pomme miel cannelle gingembre

Thé noir plantes et épices Bénédictine

Thé blanc cerise

Infusion citron thym romarin

Infusion pomme citron melisse

Infusion Camomille



Flore Norman est née de la passion d'Hélène Adrion pour les plantes et les traditions normandes.

Elle propose des thés et infusions 100 % naturels, sans additifs ni sucres ajoutés, mariant plantes locales et saveurs authentiques comme le Calvados ou le caramel du Pays d'Auge.

Une invitation à ralentir, à se reconnecter à la nature et à savourer l'instant présent.

LES VINS AU VERRE

(12,5 cl)



LES VINS BLANCS

Chablis , Domaine de Perdrycourt - 2023	12 €
Viognier , Les Demoiselles de Rochefort - 2023	8 €
Monbazillac , Château La Foncalpre - 2022	8 €
BL Trapaud Vin de France , Sauvignon gris - 2023	9 €

LE VIN ROSÉ

Côtes-de-Provence, Cuvée Prestige , Château Sainte Roseline - 2024	7 €
--	-----

LES VINS ROUGES

Saint Emilion grand Cru , Château Trapaud Vin biologique - 2018	14 €
Morgon , Père Benoit - 2022	8 €
Hautes Côtes de Nuits , Prosper Maufoux - 2022	12 €
Corbières Les 6 Petits Gars , Château Les Palais - 2022	7 €

LE CHAMPAGNE

Champagne Delagne, Cuvée Tradition Brut	14 €
--	------

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

75cl

Macon-Lugny , Les Charmes - 2022	35 €
Hautes Côtes de Nuits , Prosper Maufoux - 2022	38 €
Chablis , Domaine de Perdrycourt - 2023	35 €
Chablis , Domaine de Perdrycourt - 2023 (37,5CL)	19 €
Rully blanc Les Gaudoirs , Domaine Vincent Doux - 2020	54 €

LOIRE

Reuilly Blanc Tradition , Domaine Dyckerhoff - 2023	33 €
Menetou-Salon , Domaine Comte Lafond - 2023	37 €
Sancerre Chavignol , Domaine Delaporte - 2022	56 €

BORDEAUX

Monbazillac , Château La Foncalpre - 2022	25 €
BL Trapaud Vin de France , Sauvignon gris - 2023	29 €
Graves Blanc , Château Magence - 2017	48 €

RHÔNE

Côtes du Rhône , Domaine Catherine Le Goeuil - 2023	31 €
Crozes-Hermitage , Domaine des Remizières "Cuvée Particulière" - 2023	43 €

ALSACE

Gewurztraminer Réserve , F.ENGEL bio - 2021	42 €
Riesling , Château Wagenbourg - 2023	27 €

PROVENCE

Clos Blanc , Château La Martinette - 2019	52 €
--	------

SUD-EST

IGP Viognier blanc , Les Demoiselles de Rochefort - 2023	22 €
---	------

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence rosé "Prestige" " Château Sainte Roseline -2024	27 €
Bandol , Domaine Ott - 2022	60 €

LES VINS ROUGES

75cl

BORDEAUX

Blaye Côtes de Bordeaux , Château La Bretonnière - 2020	29 €
Saint Emilion Grand Cru , Château Trapaud Vin Biologique - 2018	48 €
Lalande de Pomerol , Château La Croix Bellevue - 2018	46 €
Pessac-Léognan , Château Lafargue - 2018	55 €
Saint-Estèphe Cru Bourgeois , Château Laffitte Carcasset - 2018	60 €
La Parcelle 784 , Castillon Côtes de Bordeaux - 2022	34 €

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

Morgon , Père Benoit - 2022	33 €
Hautes Côtes de Nuits , Prosper Maufoux - 2022	38 €
Mercurey 1^{er} Cru Les Puillets , Château Ph Le Hardi - 2020	69 €
Santenay 1^{er} Cru Les Gravieres , Prosper Maufoux - 2019	96 €

RHÔNE

Gigondas , Seigneur du Ravel - 2021	48 €
Vacqueyras Fruit Sauvage , Clos de Caveau - 2021	53 €

LOIRE

Touraine Les Marcottes , Lionel Gosseaume - 2022	29 €
Sancerre rouge , Paul Thomas Chavignol - 2022	45 €
1/2 Valencay, Le Claux Delorme (37.5 cl) , Domaine Minchin - 2020	50 €

SUD-OUEST

Corbières Les 6 Petits Gars , Château Les Palais - 2022	25 €
--	-------------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pic Saint Loup Sputnik , Clos des Reboussiers - 2020	69 €
---	-------------

LES CHAMPAGNES

Champagne Delagne, Cuvée Tradition Brut	57 €
Champagne Mailly , Grand Cru "Blanc de noirs"	85 €
Champagne Mailly , Grand Cru "Rosé de Mailly"	90 €
Louis Roederer , Collection 243	120 €
Louis Roederer , Blanc de blancs - 2013	165 €
1/2 Champagne Mailly (37.5 l) , Grand Cru Brut Réserve	42 €

L'INSTANT GOURMAND

Disponible tous les jours 24h/24

Available every day, 24/7

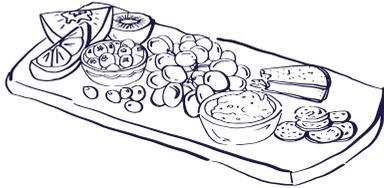


Planche de charcuterie • 18€

**Bressaola, chorizo ibérique, jambon Serrano,
jambon blanc**

*Charcuterie board Bressaola, Iberian chorizo,
Serrano ham, white ham*

Camembert rôti • 15€

Au thym, miel de Normandie et croustons

Roasted Camembert with thyme, honey and croutons

Rillettes de poisson du moment • 15€

Poivre passion et croustons

Fish rillettes with passion pepper and croutons

Planche de fromages normands • 11€

Normandy cheese board

Salade de fruits maison • 8€

Homemade fruit salad

Riz au lait vanille • 8€

Caramel beurre salé

Vanilla rice pudding with salted butter caramel

Crêpe et confiture maison • 8€

Crepe with homemade jam

Pâtisserie du jour • 8€

Pastry of the day