



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 arrangé pomme-vanille maison, Amaretto, glaçon de poire, jus de pomme du manoir d'Apreval

Fleurs de Verger

Liqueur de fleur de Sureau, 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

Vouvray brut, gin, jus de citron

La vie en rose

Rosé, Ginger beer, purée de framboise, liqueur de fruit rouge

Américano

Vermouth rouge, bitter, soda

COCKTAILS SANS ALCOOL

• 11€ •

Jardin d'ailleurs

Framboise, jus d'ananas, ginger beer

Passion Boréale

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

Spritz

Maison Necense, eau gazeuse

Ginger Spritz

Maison Necense, Ginger Beer

LES APÉRITIFS

Distillerie des Hautes Terres • 10€

Vermouth d'Auvergne blanc, dry

La Quintinye - Vermouth Royal • 10€

Vermouth de Charente rouge

Sober Spirit Gin, Apéritifs sans alcool • 8€

Sober Spirit Gin - Tonic sans alcool • 13€

Ricard • 7€

Pastis Normand • 9€

Maison Bouvier

Pommeau de Normandie • 9€

Domaine Apreval

Porto rouge Fine Tawny Kopke 10 ans • 10€

Floc de Gascogne • 9€

Vin muté à l'Armagnac, Blanc ou Rosé

Le Kir des maisons de Léa au vin Rosé • 9.5€

(Crème de cassis, Mûre ou Pêche)

Kir Normand • 9,50€

Kir Royal • 16€

LES BIÈRES

(33 cl / 25 cl / 50 cl)

BIÈRES DE LA BRASSERIE RAGNAR

Jumièges - 7% • 9,50€

style bière d'Abbaye aux baies de genévrier

Blizzarde - 5% • 9€

Blanche

Sismique - 6% • 9€

Ambrée

Bière pression Leffe • 6.20€ / 11.50€

Picon bière • 8€ / 13€



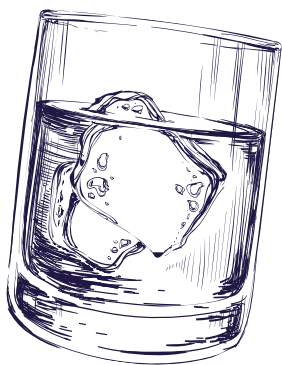
LES CIDRES

Verre de cidre brut (12,50cl) • 6,60€

Domaine Apreval

Bouteille de Cidre (75cl) • 18€

Domaine Apreval



LES SPIRITUEUX

(4 cl)

WHISKIES

Michel Couvreur • 12€
Clearach

Macallan Double Cask • 19€
12 ans

Glenmorrangie • 25€
18 ans

Nikka Coffey Grain Whisky • 14€

Glenfiddich • 13€
12 ans

Dalmore cigar malt reserve • 25€

Dalmore • 19€
12 ans

Blanton's Gold Edition Bourbon • 18€

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

Johnny Walker, Black Label • 12€

GINS

Bombay Saphir • 10€

Le Gin végétal de la Maison Bouvier • 12€

Le Gin de Christian Drouin Carmina • 13€

Le Gin de Christian Drouin • 13€

Gin pomme Normandia • 12€

VODKAS

Vodka Française quinoa FAIR • 11€

Nikka Coffey Vodka • 10€

RHUMS

Rhum Planteray Original Dark • 10€

Rhum Planteray Overproof artisanal • 12€

Rhum Planteray White • 10€

Diplomatico • 12€

Rhum spiced / Calvados • 12€
(Collaboration avec la maison Boulard)

Rhum Zacapa XO • 28€

Rhum La Cloche Spiced • 12€
Ananas, vanille, poivre de sichuan

TÉQUILLAS

Patron Silver • 14€

Occho Anejo • 20€

Don Fulano • 16€

LES CALVADOS

(4 cl)

Calvados grande réserve du domaine Apreval • 15€

AOP Pays d'Auge 10 ans

Calvados VS • 10,5€

AOC, Coquerel

Calvados Single Cask • 16€

AOC, Coquerel 11 ans

Dégustation de 3 Calvados • 25€

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

Calvados arrangé Pomme Vanille • 13€

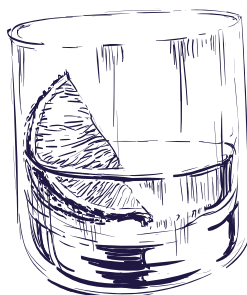
Fait Maison

Calvados Christian Drouin 1970 • 78€

Calvados Christian Drouin 1970 (2cl) • 39€

LES DIGESTIFS

(4 cl)



D.O.M Bénédicte, Fécamp • 12€

Poire Williams • 12€

Mandarine Napoléon • 10€

Grand Marnier, Cointreau • 10€

Cognac François de Martignac • 15€

"Elaboré en Charente, vieilli en Normandie"

Bas-Armagnac "Chevalier" 2011 • 22€

Baileys, Malibu • 10€

Marie Brizard- Liqueur de sureau • 10€

Limoncello • 12€

Menthe pastille, Get 31 • 10€

Liqueur de Menthe Ernest • 12€

Menthe Fraîche, Maison Bouvier • 12€

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro • 5,50€

Fuzetea • 5,50€

Maté Glacé • 6€50
Plat ou pétillant

Perrier • 5€50

Limonade / Diabolo • 5,50€

Sirop : menthe, fraise, grenadine, citron, pêche

Sirop à l'eau • 3,50€

Sirop : menthe, fraise, grenadine, citron, pêche

Jus de pomme fermier • 6,50€
Domaine Apreval

Jus de fruits • 6€
*Fraise, ananas, pamplemousse rose, multi-fruits,
tomate,*

Tonic, Ginger Beer • 5,50€

LES EAUX

(75 cl)

Thonon • 8€

Chateldon • 9€

Purezza • 5€ / 5,50€
Plate ou gazeuse

LES BOISSONS CHAUDES

Thés & Infusions "Flore Norman"

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



Thé vert pomme poire caramel calvados • 5,50€

Thé vert pomme pêche kiwi • 5,50€

Thé vert mûre framboise cassis • 5,50€

Thé vert menthe douce et poivré • 5,50€

Thé noir pomme calvados • 5,50€

Thé noir pomme miel cannelle gingembre • 5,50€

Thé noir plantes et épices Bénédictine • 5,50€

Thé blanc cerise • 6,50€

Infusion citron thym romarin • 5,50€

Infusion pomme citron melisse • 5,50€

Infusion Camomille • 5,50€



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	12,00
Beaujolais Village "Polaris" Domaine Passot Rémy & Fils - 2024	10,30
Vin de France "BL" 100% Sauvignon Gris, Château Trapaud- 2023	9,80
Sauternes, Château Lafon - 2023	11,20

LE VIN ROSÉ

Côtes-de-Provence "Prestige", Château Sainte Roseline - 2024	8,50
BL" Rosé, Vin de France, Béatrice Larrbière - 2024	8,00

LES VINS ROUGES

Saint Emilion Grand Cru Bio, Château Trapaud - 2016	14,90
Saumur "La Gourmandine", Domaine de la Bonnelière - 2023	8,80
Hautes Côtes de Nuits, Nuiton-Beaunoy - 2024	12,00
Côtes du Rhône, Mademoiselle du Mont - 2024	9,60

LE CHAMPAGNE

Champagne Hulin & Fils, Cuvée Tradition Brut	14,80
---	-------

NOS VINS NORMAND

Blanc Auxerrois, Arpents du soleil - 2023	9,70
Rouge Pinot noir, Arpents du soleil - 2023	10,80

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

75cl

Hautes Côtes de Nuits, Nuits-Beaunoy - 2023	42,00
Chablis, Domaine de Perdriecourt - 2024	39,70
½ Chablis, Domaine de Perdriecourt - 2024 (37,5CL)	23,80
Marsannay, Domaine Huguenot - 2022	66,00
Beaujolais Villages "Polaris", Domaine Passot Rémy & Fils - 2024	34,40
Chassagne-Montrachet, Domaine Vincent Bachelet - 2024	97,00

LOIRE

Sancerre, Comte Lafond - 2024	57,60
Pouilly Fumé, Domaine de la Doucette - 2023	59,40
Menetou-Salon, Comte Lafond - 2024	40,70
Saumur "L'Excellence", Domaine de la Bonnelière - 2023	46,00

BORDEAUX

Sauternes, Château Lafon - 2023	48,00
Vin de France "BL" 100% Sauvignon Gris, Château Trapaud- 2023	39,30

RHÔNE

Côtes du Rhône, Château Gigognan - 2023	29,00
Crozes-Hermitage "Particulière", Domaine des Remizières - 2023	58,00
Condrieu, "Côte Bellay" Domaine Martin Clerc - 2023	96,00
Châteauneuf de Pape, "Clos du roi" Château Gigognan - 2023	79,00

ALSACE

Gewurztraminer, Château Wagenbourg - 2023	35,80
Riesling, Château Wagenbourg - 2023	29,50

PROVENCE

Côtes de Provence Cru Classé "Lampe de Méduse", Château Sainte Roseline - 2024	42,20
---	-------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Côtes Catalanes "L'Amourette", Domaine Thunevin-Calvet - 2022	38,00
---	-------

NORMANDIE

Auxerrois, Arpents du soleil - 2023	39,80
Connivance, Arpents du soleil - 2023	58,20

LES VINS ROSÉS

"BL" Rosé, Vin de France, Béatrice Larrbière - 2024	29,20
Côtes de Provence rosé "Prestige", Château Sainte Roseline - 2024	31,70
Côtes de Provence Cru Classé "Lampe de Méduse", Château Sainte Roseline - 2024	42,00

LES VINS ROUGES

75cl

BORDEAUX

Moulis en Médoc, Château Chasse Spleen - 2017	88,00
Saint Emilion Grand Cru Bio, Château Trapaud - 2016	50,70
Castillon Côtes de Bordeaux "Un P'tit tour à vélo", B. Larribière- 2020	32,00
1/2 Saint Emilion Grand Cru (37.5 cl), Château Trapaud - 2022	27,90
Saint Emilion 1er Grand Cru Classé, Château Valandraud - 2014	219,00
Haut-Médoc, Le Moulin Rose de la Malescasse - 2017	44,60

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

Fleurie, Domaine Passot Remy & Fils - 2023	29,80
Hautes Côtes de Nuits, Nuiton-Beaunoy - 2024	41,00
1/2 Haute Côtes de Nuits (37.5 cl), Nuiton-Beaunoy - 2023	24,00
Marsannay, "Les Langerioies" Domaine Bart - 2022	70,40
Santenay, "En Bieveau" Domaine Bart - 2023	61,80
Chassagne-Montrachet, "Les Benoîtes", Domaine Vincent Bachelet - 2024	79,00
Clos Vougeot, Château De La Tour, Domaine Labet-Déchelette - 2022	256,00

RHÔNE

Côtes du Rhône Villages "Signargues", Château Gigognan - 2022	39,00
Saint-Joseph "Caroline", Domaine Louis Chèze - 2023	63,10
Châteauneuf du pape "Clos du Roi", Château Gigognan - 2020	81,20
Grignan-les-Adhémar "La Truffière", Domaine de Grangeneuve - 2020	57,50

LOIRE

Saumur "La Gourmandine", Domaine de la Bonnelière - 2023	29,30
Sancerre, Comte Lafond - 2023	54,20

SUD-OUEST

Fronton, Le Roc, "Don Quichotte" - 2020	49,00
Cahors, Château du Cédre "Prestige"- 2020	48,50

ALSACE

Pinot Noir, Château Wagenbourg - 2024	29,70
---------------------------------------	-------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Côtes du Roussillon Village "L'Amourette", Domaine Thunevin-Calvet - 2021	36,50
--	-------

NORMANDIE

Pinot Noir, Arpents du soleil - 2023	41,00
--------------------------------------	-------

LES CHAMPAGNES

Champagne Hulin & Fils, Cuvée Tradition Brut	59,00
Champagne Delagne, Cuvée tradition Brut Rosé	66,00
Champagne Daniel Hulin & Fils, Blanc de Blanc	78,00
Louis Roederer, Brut Rosé - 2016	137,00
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	148,00
Champagne Ruinart, Brut Rosé	129,50
1/2 Champagne Mailly Grand Cru (37.5 l), Grand Cru Brut Réserve	42,50
Champagne Ruinart, Brut	109,50

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 croutons

Roasted Camembert with thyme, honey and croutons

Saucisson de cochon de Bayeux • 13€

Sausage made from Bayeux pig

Rillettes de poisson du moment • 15€

Poivre passion et croutons

Fish rillettes with passion pepper and croutons

Planche de fromages normands • 15€

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