



LA TABLE DE LEA

CAFÉ & RESTAURANT

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

LES COCKTAILS



COCKTAILS SIGNATURE

Tourbillon • 15€

Calvados, amaretto, poire, pomme

Fleurs de Verger • 13€

Liqueur de fleur de Sureau, Gin, framboises, purée de fraises, angostura, cidre

Chaperon Rouge • 14€

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

Negroni • 15€

Gin, vermouth rouge, bitter

French 75 • 15€

Vouvray brut, gin, jus de citron

La vie en rose • 13€

Rosé, Ginger beer, purée de framboise, crème de violette

Américano • 15€

Vermouth rouge, bitter, soda

COCKTAILS SANS ALCOOL

Jardin d'ailleurs • 10€

Framboise, jus d'ananas, ginger beer

Passion Boréale • 10€

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

LES APÉRITIFS

Distillerie des Hautes Terres • 10€

Vermouth d'Auvergne blanc, rouge, dry

JNPR Apéritifs sans alcool • 8€

N°1, N°2 et N°3

JNPR Tonic sans alcool • 13€

Ricard • 5€

Pastis Normand • 7€

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

Kir vin blanc • 9,50€

(Crème de cassis, Mûre ou Pêche)

Kir Normand • 7,50€

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

Volcanique - 5% • 9€

Rouge

Sismique - 6% • 9€

Ambrée

Bière pression Leffe • 6€ / 11€

Picon bière • 8€ / 13€



LES CIDRES

Verre de cidre brut (12,50cl) • 6€

Domaine Apreval

Bouteille de Cidre (75cl) • 18€

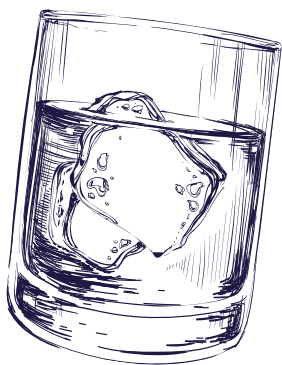
Domaine Apreval

Verre de Poiré (75cl) • 7€

Domaine Le Prémart

Bouteille de Poiré (12,50cl) • 19€

Domaine Le Prémart



LES SPIRITUEUX

(4 cl)

WHISKIES

Michel Couvreur • 12€
Clearach

Laphroaig • 14€
10 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)

GINs

Bombay Saphir • 10€

Le Gin végétal de la Maison Bouvier • 12€

Le Gin de Christian Drouin Carmina • 13€

Gin pomme de la Maison Bouvier • 10€

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 • 10€
(Collaboration avec la maison Boulard)

Rhum Zacapa 23 ans • 18€

Rhum La Cloche Spiced • 11€
Ananas, vanille, poivre de sichuan

TÉQUILLAS

Patron Silver • 14€

Occho Anejo • 20€

Don Fulano • 16€

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 • 15€

AOP Pays d'Auge 10 ans

Calvados XO du domaine Apreval • 20€

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 • 18€

AOP Calvados - 20 ans

Calvados arrangé Pomme Vanille • 13€

Calvados Christian Drouin 1970 • 78€

Calvados Christian Drouin 1970 (2cl) • 39€

LES DIGESTIFS

(4 cl)

Liqueur • 11€

(Violette, Bergamotte, Passion, Noisette, Melon)

D.O.M Bénédictine, Fécamp • 11€

Poire Williams • 10€

Mandarine Napoléon • 10€

Cognac Planat • 22€

10 ans

Bas-Armagnac "Chevalier" 2001 • 25€

Baileys, Malibu • 10€

Marie Brizard- Liqueur de sureau • 10€

Limoncello • 11€

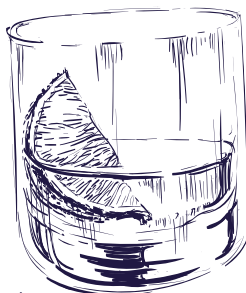
Noyau de Poissy • 10€

(liqueur d'amande française)

Menthe pastille, Get 31, Get 27 • 10€

Grand Marnier, Cointreau • 10€

Menthe Fraîche, Maison Bouvier • 10€



LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro • 5,50€

Fuzetea • 5,50€

Perrier • 5€

Limonade / Diabolo • 5,50€

Siróp : menthe, fraise, grenadine, citron, pêche

Jus de pomme fermier • 6,50€

Domaine Apreval

Jus de fruits • 6€

*Fraise, ananas, pamplemousse rose, multi-fruits,
tomate, Cranberry*

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
Viognier IGP du Gard, Les Demoiselles de Rochefort - 2023	8,00
Vin de France "BL" 100% Sauvignon Gris, Château Trapaud- 2023	9,40
Sauternes, Château Lafon - 2023	10,80

LE VIN ROSÉ

Côtes-de-Provence "Prestige", Château Sainte Roseline - 2024	8,50
--	------

LES VINS ROUGES

Saint Emilion Grand Cru Bio, Château Trapaud - 2016	14,90
Saumur "La Gourmandine", Domaine de la Bonnelière - 2023	8,00
Hautes Côtes de Nuits, Nuiton-Beaunoy - 2024	12,00
Corbières "Les 6 Petits Gars", Château Les Palais - 2023	8,20

LE CHAMPAGNE

Champagne Delagne, Cuvée Tradition Brut	14,60
--	-------

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

75cl

Macon-Lugny, Les Charmes - 2022	36,00
Hautes Côtes de Nuits, Nuits-Beaunoy - 2023	38,00
Chablis, Domaine de Perdrycourt - 2024	38,00
½ Chablis, Domaine de Perdrycourt - 2024 (37,5CL)	21,90
Marsannay, Domaine Huguenot - 2022	66,00
Beaujolais Villages “Polaris”, Domaine Passot Rémy & Fils - 2024	29,10

LOIRE

Pouilly Fumé, Domaine de la Doucette - 2023	58,50
Menetou-Salon, Comte Lafond - 2024	38,00
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	38,00
Sainte-Foy Côtes de Bordeaux, Château Hostens Picant - 2020	57,80

RHÔNE

Côtes du Rhône, Domaine Catherine Le Goeuil - 2023	36,80
Crozes-Hermitage “Particulière”, Domaine des Remizières - 2023	58,00

ALSACE

Gewurztraminer Réserve, F.ENGEL bio - 2022	39,00
Riesling, Château Wagenbourg - 2023	29,00

PROVENCE

Côtes de Provence “Clos Blanc”, Château La Martinette - 2019	49,00
--	-------

SUD-EST

Viognier IGP du Gard, Les Demoiselles de Rochefort - 2024	28,50
---	-------

LANGUEDOC ROUSSILLON

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

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence rosé “Prestige”, Château Sainte Roseline - 2024	29,20
Côtes de Provence Cru Classé “Lampe de Méduse”, Château Sainte Roseline - 2024	37,00
Bandol, Domaine Ott - 2022	69,00

LES VINS ROUGES

BORDEAUX	75cl
Moulis en Médoc, Château Chasse Spleen - 2017	88,00
Saint Emilion Grand Cru Bio, Château Trapaud - 2016	48,00
Pauillac, Château Tour du Roc Milon - 2011	69,40
Castillon Côtes de Bordeaux "Parcelle 784", Château Trapaud - 2022	36,70
1/2 Saint Emilion Grand Cru (37.5 cl), Château Trapaud - 2022	26,00
Saint Emilion 1er Grand Cru Classé, Château Valandraud - 2014	219,00

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS	
Fleurie, Domaine Passot Remy & Fils - 2023	29,00
Hautes Côtes de Nuits, Nuiton-Beaunoy - 2024	39,00
Aloxe Corton, Domaine Ravaut - 2021	98,00
1/2 Haute Côtes de Nuits (37.5 cl), Nuiton-Beaunoy - 2023	22,50

RHÔNE	
Côtes du Rhône Villages "Signargues", Château Gigognan - 2022	39,00
Saint-Joseph "Caroline", Domaine Louis Chèze - 2023	56,80
Châteauneuf du pape "Clos du Roi", Château Gigognan - 2020	78,00
Grignan-les-Adhémar "La Truffière", Domaine de Grangeneuve - 2020	57,50

LOIRE	
Saumur "La Gourmandine", Domaine de la Bonnelière - 2023	27,80
Sancerre, Comte Lafond - 2023	47,60

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

ALSACE	
Pinot Noir, Château Wagenbourg - 2024	29,70

LANGUEDOC ROUSSILLON	
Corbières "Les 6 Petits Gars", Château Les Palais - 2023	28,90
Côtes du Roussillon Village "L'Amourette", Domaine Thunevin-Calvet - 2021	36,50

LES CHAMPAGNES

Champagne Delagne, Cuvée Tradition Brut	57,60
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

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