# LA TABLE DE LEA

CAFÉ & RESTAURANT

## CARTE DU BAR

LA TABLE DE LEA
CAFÉ & RESTAURANT

## COCKTAILS SIGNATURE

**Tourbillon** — **15 €**
*Calvados, amaretto, poire, pomme*

**Martini Léa** — **15 €**
*Vodka, Amaretto, Chamborg, Ananas, Sirop De Canelle, Champagne*

**Chaperon Rouge** — **15 €**
*Vodka, Crème de Mure, Liqueur de Melon, Passion, Framboise*

**Gourmand** — **15 €**
*Rhum, Amaretto, Bailey's, Drambuie, Crème, Caramel*

**Jamesun** — **15 €**
*Cachaça, Amaro, Jus de pamplemousse, Sucre Piment*

**Negroni** — **15 €**
*Gin, vermouth rouge, bitter*

**French 75** — **15 €**
*Champagne, gin, jus de citron*

**La vie en rose** — **15 €**
*Vodka, cranberry, pamplemousse, ananas*

**French Martini** — **15 €**
*Vodka, Chambord, ananas*

**Américano** — **15 €**
*Vermouth rouge, bitter, soda*

## SANS ALCOOL

**Jardin d'ailleurs** — **10 €**
*Framboise, jus d'ananas, ginger beer*

**Un Coucher de soleil** — **10 €**
*Cranberry, jus de pomme, canne à sucre*

*Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

LA TABLE DE LEA
CAFÉ & RESTAURANT

# APÉRITIFS

| | | |
|---|---|---|
| **Dolin Vermouth**<br>*Rouge, blanc et bitter* | *6cl* | **9 €** |
| **JNPR Apéritifs sans alcool**<br>*N°1, N°2 et N°3* | *6cl* | **8 €** |
| **Ricard ou Pastis Normand (Maison Bouvier)** | *2cl* | **9 €** |
| **Pommeau de Normandie**<br>*Domaine Apreval* | *6cl* | **9 €** |
| **Porto rouge Fine Tawny Kopke**<br>*10 ans* | *6cl* | **9 €** |
| **Lillet Blanc** | *6cl* | **7 €** |
| **Kir vin blanc ou Kir Normand**<br>*(Crème de cassis, Mûre ou Pêche)* | *12cl* | **10 €** |
| **Kir Royal**<br>*(Crème de cassis, Mûre ou Pêche)* | *12cl* | **18 €** |

# BIÈRES

| | | |
|---|---|---|
| **Bière de Normandie**<br>*(Blonde, Ambrée, IPA)* | *33cl* | **9 €** |
| **Bière pression Triple Karmeliet** | *33cl* | **6 €** |
| **Picon bière** | *33cl* | **8 €** |

# CIDRES

| | | |
|---|---|---|
| **Verre de cidre brut**<br>*Domaine Apreval* | *12.5cl* | **6 €** |
| **Bouteille de Cidre**<br>*Domaine Apreval* | *75cl* | **20 €** |
| **Verre de Poiré**<br>*Domaine Le Prémart* | *12.5cl* | **6 €** |
| **Bouteille de Poiré**<br>*Domaine Le Prémart* | *75cl* | **20 €** |

*Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

LA TABLE DE LEA
CAFÉ & RESTAURANT

# SPIRITUEUX

## WHISKIES

| | | |
|---|---|---|
| **Aberlour** *16 ans* | *4cl* | **17 €** |
| **Laphroaig** *10 ans* | *4cl* | **12 €** |
| **Glenmorrangie** *18 ans* | *4cl* | **22 €** |
| **Nikka Coffey Grain Whisky** | *4cl* | **14 €** |
| **Glenfiddich** *12 ans* | *4cl* | **13 €** |
| **Dalmore cigar malt reserve** | *4cl* | **25 €** |
| **Dalmore** *12 ans* | *4cl* | **15 €** |
| **Blanton's Gold Edition Bourbon** | *4cl* | **20 €** |
| **Woodford Reserve Bourbon** | *4cl* | **14 €** |

## GINS

| | | |
|---|---|---|
| **Hendrick's** | *4cl* | **10 €** |
| **Le Gin de Christian Drouin** | *4cl* | **10 €** |
| **Le Gin de Christian Drouin Carmina** | *4cl* | **10 €** |

## VODKAS

| | | |
|---|---|---|
| **Vodka Française quinoa FAIR** | *4cl* | **10 €** |
| **Nikka Coffey Vodka** | *4cl* | **10 €** |

## RHUMS

| | | |
|---|---|---|
| **Rhum Plantation Original Dark** | *4cl* | **12 €** |
| **Rhum Plantation Overproof artisanal** | *4cl* | **15 €** |
| **Rhum Plantation White** | *4cl* | **11 €** |
| **Diplomatico** | *4cl* | **15 €** |

## TÉQUILLAS

| | | |
|---|---|---|
| **Patron Silver** | *4cl* | **14 €** |
| **Occho Anejo** | *4cl* | **15 €** |

## CACHAÇA

| | | |
|---|---|---|
| **Abelha Organic Cachaça** | *4cl* | **12 €** |

*Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

LA TABLE DE LEA
CAFÉ & RESTAURANT

# CALVADOS

| | | |
|---|---|---|
| **Calvados du domaine Apreval**<br>*AOP Pays d'Auge 4 ans* | *4cl* | **12 €** |
| **Calvados grande réserve du domaine Apreval**<br>*AOP Pays d'Auge 10 ans* | *4cl* | **16 €** |
| **Calvados XO du domaine Apreval**<br>*AOP Pays d'Auge 18 ans* | *4cl* | **22 €** |
| **Dégustation de nos 3 Calvados du domaine Apreval**<br>*Découvrez le Calvados sous différents vieillissements* | *3x2cl* | **25 €** |
| **Calvados Rollon Hors D'age**<br>*AOP Calvados - 20 ans* | *4cl* | **20 €** |
| **Calvados arrangé Pomme Vanille** | *4cl* | **10 €** |
| **Calvados Christian Drouin 1970** | *4cl* | **50 €** |

# DIGESTIFS

| | | |
|---|---|---|
| **Liqueur**<br>*Violette, Bergamotte, Passion, Noisette, Melon* | *4cl* | **10 €** |
| **Poire Williams** | *4cl* | **10 €** |
| **Mandarine Napoléon** | *4cl* | **10 €** |
| **Cognac Hennessy XO** | *4cl* | **33 €** |
| **Cognac Audry VSOP** | *4cl* | **20 €** |
| **Bas-Armagnac "Chevalier" 2001** | *4cl* | **25 €** |
| **Baileys, Malibu** | *4cl* | **10 €** |
| **St Germain - Liqueur de sureau** | *4cl* | **12 €** |
| **Limoncello** | *4cl* | **10 €** |
| **Amaretto** | *4cl* | **12 €** |
| **Menthe pastille, Get 31, Get 27** | *4cl* | **10 €** |
| **Grand Marnier, Cointreau** | *4cl* | **10 €** |

*Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

LA TABLE DE LEA
CAFÉ & RESTAURANT

## SOFTS

| | | |
|---|---|---|
| **Coca-Cola, Coca-Cola zéro** | *33cl* | **5 €** |
| **Fuzetea** | *25cl* | **5 €** |
| **Perrier** | *33cl* | **5 €** |
| **Limonade / diabolo**<br>*Sirop : menthe, fraise, grenadine, citron, pêche* | *33cl* | **5 €** |
| **Jus de pomme fermier**<br>*Domaine Apreval* | *33cl* | **6 €** |
| **Jus de fruits**<br>*abricot, ananas, pomme, pamplemousse rose, multi-fruits, tomate* | *25cl* | **6 €** |
| **Tonic, Ginger Beer** | *20cl* | **5 €** |

## EAUX

| | | |
|---|---|---|
| **Thonon** | *75cl* | **6 €** |
| **Chateldon** | *75cl* | **8 €** |
| **Purezza**<br>*Plate ou gazeuse* | *75cl* | **4 €** |

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| **Thés noirs, blanc et rooibos & Thés verts** | **5 €** |
| **Infusions** | **5 €** |
| **Espresso, Espresso décaféiné** | **3 €** |
| **Double espresso, double décaféiné** | **5 €** |
| **Café allongé** | **3 €** |
| **Cappuccino** | **5 €** |
| **Chocolat chaud** | **5 €** |
| **Chocolat / Café viennois** | **5.5 €** |
| **Irish Coffee** | **12 €** |

LA TABLE DE LEA
CAFÉ & RESTAURANT

# LES VINS AU VERRE

## LES VINS BLANCS

| | | |
|---|---|---|
| **Chablis,** William Nahan - 2023 | *12.5cl* | **11 €** |
| **Menetou-Salon,** Domaine de Loye - 2024 | *12.5cl* | **9 €** |
| **Monbazillac,** Château La Foncalpre - 2022 | *12.5cl* | **8 €** |
| **BL Trapaud Vin de France,** Sauvignon gris - 2023 | *12.5cl* | **9 €** |

## LE VIN ROSÉ

| | | |
|---|---|---|
| **Côtes de Provence,** Domaine de Peyrassol - 2023 | *12.5cl* | **10 €** |

## LES VINS ROUGES

| | | |
|---|---|---|
| **Saint Emilion grand Cru,** Château Trapaud Vin biologique - 2015 | *12.5cl* | **14 €** |
| **Morgon,** Père Benoit - 2022 | *12.5cl* | **8 €** |
| **Hautes Côtes de Nuits,** Prosper Maufoux - 2022 | *12.5cl* | **12 €** |
| **Corbières Les 6 Petits Gars,** Château Les Palais - 2022 | *12.5cl* | **7 €** |

## LE CHAMPAGNE

| | | |
|---|---|---|
| **Champagne Guy Lamoureux** | *12.5cl* | **15 €** |

LA TABLE DE LEA
CAFÉ & RESTAURANT

# L'INSTANT GOURMAND

Disponible tous les jours 24h/24

**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

**RILLETTES DE POISSON DU MOMENT** **15 €**
**Poivre passion et croutons**
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