

LES APÉRITIFS

Cocktails maison

LE MERMOZ Vouvray, Guignolet, cerise	8 cl	5,00 €
SOLEIL COUCHANT Vouvray, Grand Marnier, jus d'orange	8 cl	5,00 €
AMERICANO Cinzano Rosso, Dry, Bitter, orange, citron	10 cl	7,50 €
KIR ROYAL AU VOUVRAY	12 cl	6,50 €
Au choix : mûre, cassis, mandarine, pêche, framboise		
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE	12 cl	7,50 €
Au choix : mûre, cassis, mandarine, pêche, framboise		
KIR DU PAYS D'AUGE Cidre, mûre, cassis, Calvados	12 cl	5,00 €
KIR AU CIDRE Au choix : mûre, cassis	12 cl	3,80 €
Cocktail de Jus de Fruits (sans alcool)	20 cl	3,70 €

Coupe de VOUVRAY	12 cl	4,50 €
Coupe de CHAMPAGNE	12 cl	7,50 €
Verre de Muscat de Beaumes de Venise	8 cl	5,70 €
KIR AU VIN BLANC	12 cl	3,80 €
POMMEAU DE NORMANDIE	8 cl	4,10 €
PORTO rouge ou blanc	8 cl	5,50 €
CLAN CAMPBELL, J. B., JAMESON	2 cl	2,80 €
4 cl		4,90 €
ABERLOUR,		
JACK DANIEL'S, CHIVAS	2 cl	3,60 €
4 cl		6,30 €
GIN, VODKA, TEQUILA	4 cl	5,00 €
RICARD, PERNOD, PASTIS	2 cl	3,30 €
MARTINI, MUSCAT DE RIVESALTES, SUZE, CINZANO	6 cl	3,80 €
CAMPARI, MARTINI GIN	6 cl	4,70 €
VENEZZIO BITTER (sans alcool)	10 cl	5,20 €

NOS CHAMPAGNES À PRIX DOUX

Faites vous plaisir, le vin de tout un repas

Didier LIEBART Propriétaire Récoltant	75 cl	41,00 €	BOLLINGER Spéciale Cuvée	75 cl	62,00 €
---------------------------------------	-------	---------	--------------------------	-------	---------

CARTE DES VINS

Les vins blancs37,5 cl75 cl

VALLÉE DE LOIRE AOP

St Pourçain Domaine de Chinière	11,00 €	17,40 €
Muscadet Sèvre et Maine sur lie	11,60 €	17,50 €
Saumur Blanc Domaine Filliatreau	11,80 €	20,30 €
Quincy Domaine Mardon	15,50 €	26,50 €
Sancerre Domaine Durand	19,60 €	32,00 €
Pouilly Fumé Hubert Brochard	20,20 €	33,80 €

BOURGOGNE AOP

Bourgogne "Laforêt" Chardonnay Drouhin	15,80 €	25,20 €
Saint Véran Joseph Drouhin	17,70 €	31,00 €
Chablis "La Chablisienne"	21,00 €	39,00 €
Meursault Domaine Lafouge		56,00 €

RÉGIONS DIVERSES AOP

Bordeaux Entre-Deux-Mers Château Moulin de Launay	16,80 €
Alsace Riesling Dopff Cuvée Europe	19,50 €
Côteaux du Languedoc la Clape Château. Hospitalet "art de vivre"	31,00 €

Les vins rosés37,5 cl75 cl

Notre sélection "coup de coeur"

Les Restanques Bleues AOP Coteaux Varois en Provence

50 cl	13,80 €	19,40 €
-------	---------	---------

Rosé de Loire AOP Domaine Matignon	10,20 €	15,30 €
St Pourçain AOP Domaine de Chinière	11,00 €	17,40 €
Sancerre AOP Domaine Durand	20,00 €	32,00 €
Côte de Provence AOP Cru Classé Domaine de Rimauresq		35,20 €
IGP d'Oc Gris Blanc en Magnum 150 cl	42,00 €	

Les vins rouges37,5 cl75 cl

VALLÉE DE LOIRE AOP

Bourgueil "Cuvée Prestige" Domaine Lamé	11,60 €	18,00 €
Chinon "les Barnadès" Olga Raffault	13,50 €	23,10 €
Saumur Champigny Domaine Filliatreau	14,80 €	25,20 €

BORDEAUX AOP

Graves Château Cabanneux	15,60 €	23,70 €
St Georges St Emilion Château Macquin	17,70 €	27,30 €
St Estèphe Château Beau Site, Cru Bourgeois		42,00 €

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS AOP

Brouilly Domaine Demiane		31,10 €
Bourgogne Pinot Noir Joseph Drouhin	18,40 €	32,00 €
Nuits Saint Georges Domaine Julien		51,50 €

RÉGIONS DIVERSES

AOP Alsace Pinot Noir Dopff Rouge des Deux Cerfs		33,60 €
IGP Haute Vallée de l'Aude Domaine de L'Aigle "Pinot Noir"		30,00 €

Vins au verre ou en pichet

TOURAINES AOP Propriétaire Récoltant

Blanc : Sauvignon, Rouge : Cabernet, Rosé : Pineau d'Aunis		
15 cl	3,60 €	46 cl
		11,00 €

Cidres

Verre de Cidre Fermier Bréavoine	25 cl	4,00 €
Cidre Fermier M. Bréavoine	75 cl	12,00 €

Découverte des Vins Gérard Bertrand

Blanc : AOP Côteaux du Languedoc la Clape Cht. Hospitalet "art de vivre"	31,00 €
Rouge : IGP Haute Vallée de l'Aude Domaine de L'Aigle "Pinot Noir"	30,00 €
Rosé : IGP d'Oc Gris Blanc en Magnum 150 cl	42,00 €

PENSEZ À DEMANDER LE VIN DE L'ARDOISE



AUTRES BOISSONS

EVIAN, BADOIT, BADOIT ROUGE	50 cl	3,50 €	100 cl	5,00 €
BIÈRE LOBURG PRESSION	25 cl	3,50 €	50 cl	6,80 €
BIÈRE HOEGAARDEN	25 cl	4,00 €	50 cl	7,80 €
BIÈRE LEFFE PRESSION	25 cl	4,50 €	50 cl	8,80 €
PANACHÉ PRESSION	25 cl	3,50 €	50 cl	6,80 €
PELFORTH BRUNE			33 cl	6,90 €
STELLA sans alcool	25 cl	3,90 €		
PEPSI-COLA, PEPSI MAX	25 cl	3,30 €		
BADOIT ROUGE	33 cl	4,10 €		
ORANGINA, SEVEN UP	25 cl	4,10 €		
SCHWEPPES	20 cl	4,10 €		
JUS DE FRUITS	25 cl	4,10 €		
ICE TEA PÊCHE LIPTON	25 cl	4,50 €		
ORANGE OU CITRON PRESSÉ		4,20 €		
DIABOLO	25 cl	2,30 €		
SIROP À L'EAU, LIMONADE, LAIT	25 cl	2,30 €		
Adjuvant sirop		0,30 €		

CAFÉ PIENAROMA		2,50 €
CAFÉ CRÈME grande tasse		3,50 €
CHOCOLAT AU LAIT		3,80 €
CAPUCCINO		3,50 €
THÉS, INFUSIONS		3,30 €
IRISH COFFEE, NORMAN COFFEE		9,00 €
CALVADOS Bréavoine Fine Pays d'Auge	4 cl	5,50 €
CALVADOS Bréavoine Hors d'Age	4 cl	7,00 €
CALVADOS Dupont Original	4 cl	7,40 €
CALVADOS Groult Vénérable	4 cl	11,70 €
CALVADOS Huet Cordon Or 30 ans	4 cl	15,30 €
COGNAC, ARMAGNAC, VIEUX MARC DE BOURGOGNE	4 cl	7,00 €
EAU DE VIE DE POIRE	4 cl	7,00 €
CRÈME DE CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE	4 cl	7,00 €
GET 27 ou 31, MALIBU COCO, BAILEY'S, COINTREAU, MANDARINE		
IMPERIALE, MARIE BRIZARD, GRAND MARNIER	4 cl	7,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Peinture de Jean-Pierre Jouan - Mise en page et impression : SOFIM Pontl'Évêque



Les Plateaux de Fruits de Mer

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER : 1/2 Tourteau, 2 Langoustines, 2 Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses et Grises, Amandes <i>Shellfish Plate : 1/2 Crab, 2 Dublin Bay Prawns, 2 Oysters, Whelks, Winkles, Prawns, Shrimps, Clams, Mussels</i>	21,50 €
PLATEAU DE CRUSTACÉS CUITS (1 personne) : 1 Tourteau, 7 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses et Grises <i>Cooked Shellfish Platter : 1 Crab, 7 Dublin Bay Prawns, Whelks, Winkles, Prawns, Shrimps</i>	39,50 €
PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 personne) : 1 Tourteau, 4 Huîtres, 3 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Amandes, Crevettes Roses et Grises <i>"The Platter" : 1 Crab, 4 Oysters, 3 Dublin Bay Prawns, Whelks, Winkles, Clams, Mussels, Prawns, Shrimps</i>	39,50 €
PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL (1 personne) : 1/2 Homard du Vivier, 1/2 Tourteau, 4 Langoustines, 4 Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Amandes, Crevettes Roses et Grises <i>"The Royal Platter" : 1/2 Lobster, 1/2 Crab, 4 Dublin Bay Prawns, 4 Oysters, Whelks, Winkles, Clams, Mussels, Prawns, Shrimps</i>	57,00 €
2 personnes	105,00 €

Coquillages et Crustacés

6 Huîtres "Pleine Mer" N°3 / 6 Oysters "Open Sea" N°3	12,00 €	Assiette de Crevettes Roses / Plate with prawns	8,20 €
9 Huîtres "Pleine Mer" N°3 / 9 Oysters "Open Sea" N°3	18,00 €	Bulots Mayonnaise / Whelks with Mayonnaise	8,20 €
12 Huîtres "Pleine Mer" N°3 / 12 Oysters "Open Sea" N°3	24,00 €	Tourteau Mayonnaise / Crab with Mayonnaise	13,80 €
8 Langoustines Mayonnaise / 8 Dublin Bay Prawns with Mayonnaise	17,20 €	1/2 Homard du Vivier Mayonnaise / 1/2 Lobster with Mayonnaise	22,80 €
Assiette de Crevettes Grises / Plate with shrimps	8,20 €	Homard Mayonnaise / Lobster with Mayonnaise	45,60 €

Les incontournables du Mermoz

6 Huîtres Chaudes au Cidre et Poireaux <i>6 warm oysters with leeks and cider</i>	15,00€
Fantaisie de Saumon aux Trois Saveurs, Chantilly au Curry (Rillettes, Fumé et Tartare) <i>Salmon medley : Potted salmon, smoked ant tartar whith Curry and lemon chantilly</i>	11,50€
Salade Gourmande de Homard et Foie Gras au Vinaigre Balsamique blanc <i>Lobster and foie gras on a bed of lettuce with Balsamic Vinegar</i>	31,00€
Foie Gras de canard mi-cuit fait maison, toasts briochés <i>Duck "Foie Gras" (Fattened liver) terrine, brioche toasts</i>	18,50€
Calamars à l'Armoricaine, Riz Basmati <i>Calmar Armorican-style</i>	23,80€
Choucroute de la Mer, Beurre Blanc Crémé au Cerfeuil <i>(Rouget Barbet, Haddock et Saumon) Red mullet, smoked haddock and salmon cooked with sauerkraut and servil cream sauce</i>	19,00€
Rognon de Veau au Pommeau <i>Veal kidney cooked with Pommeau</i>	25,50€
Filet de Bœuf aux Cèpes <i>Fillet of Beef with cepe mushrooms</i>	25,50€
Sole Beurre Meunière ou Plancha (selon cours et arrivage) <i>Grilled Sole or with "Meunière sauce"</i>	
Homard du Vivier Grillé, Beurre Blanc à l'Estragon <i>Roasted lobster with tarragon "Beurre blanc"</i>	49,00€

Menu à 50,00€

Les entrées

Foie Gras de Canard Mi-Cuit Fait Maison, Toasts Briochés

ou *Duck "Foie Gras" (Fattened liver) terrine, brioche toasts*

1/2 Homard du Vivier Mayonnaise

1/2 Lobster mayonnaise

9 Huîtres "Pleine Mer n°3"

12 Oysters "Open Sea" N°3

Sorbet Pomme Cidre Calvados

Apple sorbet with Cider Calvados

Les plats

Rognon de Veau au Pommeau

ou *Veal kidney cooked with Pommeau*

Filet de Bœuf aux Cèpes

Fillet of Beef with cepe mushrooms

Homard du Vivier Grillé Beurre Blanc à l'Estragon

Roasted lobster with tarragon "beurre blanc" (2 pers. env. 500g)

Duo de Fromages, Salade Verte

Duo of Normandy cheeses, green salad

Carte des Desserts

Choice of desserts

Les Moules

	MARMITE <i>Pot</i>	MARMITE avec frites <i>Pot with chips</i>
Moules Marinières <i>Mussels in Wine</i>	13,00 €	16,00 €
Moules à la Crème <i>Mussels in wine and cream</i>	14,00 €	17,00 €
Moules aux Curry <i>Mussels in wine and Curry cream</i>	14,80 €	17,80 €