

# CARTE BOISSONS

---

AUTOMNE-HIVER 2024-2025



Since 2021

[www.lareserve-mervillefranceville.com](http://www.lareserve-mervillefranceville.com)



# LES COCKTAILS

## LES CLASSIQUES / 11€

### APEROL SPRITZ

*Aperol, Prosecco, Eau gazeuse*

### SPRITZ NORMAND

*Cidre, Prosecco, Eau gazeuse*

### FIORANTE SPRITZ

*Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau gazeuse,  
Poivre 'Baie de Verveine'*

### SPRITZICUS

*Italicus (Liqueur de Bergamote), Prosecco,  
Eau gazeuse, Citron jaune*

### GIN TONIC

*Gin Monkey 47, Tonic Water, tranche de Citron jaune*

### NEGRONI

*Martini rouge, Campari, Gin Beefeater*

## LES MOJITOS / 12€

### MOJITO CLASSIQUE

*Rhum ambré Havana, Sucre de Canne,  
Menthe fraîche, Eau gazeuse, Citron vert*

### MOJITO FRUITS DE SAISON

*Rhum ambré Havana, Sucre de Canne, Menthe fraîche,  
Eau gazeuse, Fruits de saison, Citron vert*

## LES SIGNATURES / 13€

### NORMAND MULE

*Calvados Du Breuil, liqueur Saint-germain,  
Ginger beer & Citron vert*

### LE STRATO

*Liqueur de Pistache Strato, blanc d'Œuf,  
sirop de Sucre de canne*

### CANADIAN BOURBON

*Jack Daniels, sirop d'Érable, Bitter Chocolat*

### EXPRESSO MARTINI BY LINDA

*Vodka infusée aux grains de Café & Poivre Timut*

### LE SAKA RHUM

*Rhum Havana, sirop de Saccharum « maison », blanc d'Œuf  
& jus de Cerises « maison ».*

### LE PASSIONNEMENT

*Gin beefeter, liqueur de fleur de Sureau Saint-germain, jus d'Ananas,  
Eau gazeuse, Litchi & Fruits de la passion*

## LES MOCKTAILS / 9€

**SANS ALCOOL**

### LE VIRGIN APEROL SPRITZ

*Bouteille de Crodino*

### VIRGIN MOJITO

*Eau gazeuse, feuilles de Menthe, sirop de Sucre de canne  
& Citron vert*

### ÉTÉ INDIEN

*Sirop de Fleur de Sureau, Limonade rose, Baie de Lavande*

### GOLDEN HOUR

*Jus de Pomme, Eau gazeuse, Kiwi et Citron jaune*



## LES BIÈRES

	<b>PRESSION</b>	
	25 cl	50 cl
<b>Heineken</b>	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Ciney</b>	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Bière du moment</b>	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Panaché</b>	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Monaco</b>	<b>5€</b>	<b>9€</b>

	<b>BOUTEILLE</b>	
	33 cl	
<b>Gallia West IPA</b>	<b>6€</b>	
<b>Cotentine ambrée</b>	<b>6€</b>	
<b>Desperados</b>	<b>6,5€</b>	
<b>Cotentine Triple Calvados, 10°</b>	<b>7€</b>	
<b>Mort Subite Rouge</b>	<b>7€</b>	
<b>Heineken 0.0, sans alcool</b>	<b>5€</b>	

## LES CIDRES

<b>Cidre de Bayeux (12 cl)</b>	<b>5€</b>
<b>Cidre de Bayeux (75 cl)</b>	<b>16€</b>

## LES APÉRITIFS

<b>Coupe de Champagne (12 cl)</b> Laurent Perrier brut	<b>14€</b>
<b>Pastis 51, Ricard, Anisette (4 cl)</b>	<b>4€</b>
<b>Martini bianco (6 cl)</b>	<b>5,5€</b>
<b>Martini rosso (6 cl)</b>	<b>5,5€</b>
<b>Campari (8 cl)</b>	<b>6€</b>
<b>Lillet blanc (6 cl)</b>	<b>6€</b>
<b>Lillet rosé (6 cl)</b>	<b>6€</b>
<b>Pommeau de Normandie (16 cl)</b> Château du Breuil	<b>6€</b>
<b>Porto blanc (6 cl)</b>	<b>7€</b>
<b>Porto rouge (6 cl)</b>	<b>8€</b>
<b>Americano (12 cl)</b>	<b>9€</b>
<b>Kir (12 cl)</b> Cassis, Pêche, Mûre	<b>5,5€</b>
<b>Kir Royal (12 cl)</b> Cassis, Pêche, Mûre	<b>15€</b>



# LES CHAMPAGNES

## AOP CHAMPAGNE

	12 cl	75 cl	150 cl
<b>LAURENT PERRIER BRUT</b>	<b>14€</b>	<b>80€</b>	<b>149€</b>
<b>RUINART BRUT</b>		<b>95€</b>	
<b>LAURENT PERRIER ♥ ULTRA BRUT</b>		<b>95€</b>	
Accord conseillé : Saint-Jacques & Champagne & Poireaux			
<b>LAURENT PERRIER ROSÉ</b>		<b>130€</b>	
<b>LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS</b>		<b>130€</b>	
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>		<b>140€</b>	
<b>PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS</b>		<b>150€</b>	
<b>LAURENT PERRIER CUVÉE GRAND SIÈCLE</b>		<b>230€</b>	
« Itération n°25 »			

# LES VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl	150 cl
<b>IGP MÉDITERRANÉE</b> Studio by Miraval		<b>29€</b>	
<b>♥ AOP COTEAUX VAROIS</b> Roseblood - Château d'Estoublon Accord conseillé : <i>Trilogie de Taramas &amp; ses Blinis</i>	<b>7€</b>	<b>35€</b>	<b>70€</b>
<b>Ⓚ AOP COTEAUX VAROIS</b> Roseblood - Château d'Estoublon		<b>39€</b>	
<b>AOP CÔTES-DE-PROVENCE</b> Minuty Prestige	<b>9€</b>	<b>42€</b>	
<b>AOP CÔTES-DE-PROVENCE CRU CLASSÉ</b> Château Sainte-Marguerite Cuvée Fantastique 	<b>11€</b>	<b>59€</b>	

# LES VINS BLANCS MOELLEUX

	12 cl	75 cl
<b>♥ AOP COTEAUX DE L'AUBANCE</b> L'Orangerie Accord conseillé : <i>Foie Gras de Canard au Whisky "d'ici"</i>	<b>8€</b>	<b>35€</b>



# LES VINS BLANCS

## ALSACE

75 cl

- ♥ **AOC RIESLING** - Hanskeller **39€**  
*Accord conseillé : Homard mimosa*

## BORDEAUX

75 cl

- AOP BORDEAUX BLANC** **32€**  
Château Roquefort - Les Roches Blanches

## BOURGOGNE

12 cl

75 cl

- AOP PETIT CHABLIS** **59€**  
Domaine Besson

- AOP SAINT-VÉРАН** **11€ 63€**  
Les Ombrelles - J. Loron

- ♥ **AOP POUILLY FUISSÉ** **65€**  
Domaine Renaud  
*Accord conseillé : Lotte, Topinambour/Café*

- ♥ **AOP CHABLIS** **69€**  
William Fèvre   
*Accord conseillé : Saumon en croûte de Noisette*

- AOP SAINT ROMAIN -VIEILLES VIGNES** **75€**  
Vincent Girardin

- ♥ **AOP MEURSAULT** **135€**  
Les Clous - Vincent Girardin  
*Accord conseillé : Riz de Veau & Langoustine*

- AOP PULIGNY-MONTRACHET – 1<sup>ER</sup> CRU** **190€**  
Les Combettes - Vincent Girardin

## LANGUEDOC

12 cl

75 cl

- ♥ **IGP OC VIOGNIER** **8€ 35€**  
Château Pennautier  
*Accord conseillé : Lobster Roll*

## PROVENCE

12 cl

75 cl

- IGP ALPILLES CHARDONNAY** **7€ 31€**  
Domaine du Grand Castellet

## VALLÉE DE LA LOIRE

12 cl

75 cl

- AOP GROS PLANT DU PAYS NANTAIS** **31€**  
Folle Blanche 

- AOP CHEVERNY** **34€**  
Domaine Le Portail

- ♥ **AOP POUILLY FUMÉ** **47€**  
Cuvée Coquillages - Domaine Maltaverne  
*Accord conseillé : Saumon fumé au Bois de Hêtre*

- AOP SANCERRE** **49€**  
Domaine Reverdy Cornu

- ♥ **AOP MENETOU-SALON** **BIODYNAMIE** **10€ 59€**  
Domaine Philippe Gilbert « Les Chandelières »  
*Accord conseillé : Carpaccio de Saint-Jacques*

## VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

- ♥ **AOP SAINT-JOSEPH** **71€**  
Emisphère - Domaine Boissonnet  
*Accord conseillé : Fruits de mer*

- ♥ **AOP SAINT PÉRAY** **62€**  
Jean-Luc Colombo   
*Accord conseillé : Couscous de Homard*
- 



# LES VINS ROUGES

## ALSACE

12 cl 75 cl

### ♥ AOP PINOT NOIR

8€ 35€

Cuvée Harmony - Domaine Gérard Metz 

**Accord conseillé : Tatin d'Oignon de Roscoff**

## BORDEAUX

12 cl 75 cl

### ♥ AOP BLAYE – CÔTES DE BORDEAUX

7€ 29€

La Réserve – Secret des roches

**Accord conseillé : Burger de Poulet**

### AOP PESSAC LEOGNAN

55€

Chevalier de Pompignac

### AOP SAINT-ESTHÈPHE

59€

Les Hauts de Pez

### AOP SAINT ÉMILION - GRAND CRU CLASSÉ

89€

Château Fombrauge

## BOURGOGNE

75 cl

### AOP COTEAUX BOURGUIGNONS

32€

Domaine de la Creuze Noire

### AOP HAUTES-CÔTES DE NUITS

44€

Prosper Maufoux

### ♥ AOP GEVREY-CHAMBERTIN

75€

Domaine Bouchard

**Accord conseillé : Filet de Bœuf Normand**

### AOC MONTHÉLIE – 1<sup>ER</sup> CRU

85€

Sur la Velle – Vincent Girardin

### AOP POMMARD

98€

Vieilles Vignes – Vincent Girardin

## VALLÉE DE LA LOIRE

75 cl

### AOP MENETOU-SALON **BIODYNAMIE**

45€

Domaine Philippe Gilbert

## VALLÉE DU RHÔNE

12 cl 75 cl

### ♥ AOP VENTOUX ROUGE

39€

Orca

**Accord conseillé : Souris d'Agneau de 7 heures**

### AOP SAINT JOSEPH

11€ 55€

Emisphère – Domaine Boissonnet

Notre référent vins se tient à votre disposition pour vous préciser les millésimes et pour répondre à toutes vos questions.

♥ Accords Mets & Vins



## LES EAUX & SOFTS

<b>Eau plate Thonon</b> (75 cl)	<b>6€</b>
<b>Eau gazeuse Châteldon</b> (75 cl)	<b>8€</b>
<b>Coca-Cola, Zéro, Cherry</b> (33 cl)	<b>5,5€</b>
<b>Limonade</b> (25 cl)	<b>4€</b>
<b>Fanta Orange, Fuze Tea</b> (25 cl)	<b>4€</b>
<b>Tonic Water</b> (25 cl)	<b>5€</b>
<b>Ginger Beer</b> (25 cl)	<b>5€</b>
<b>Diabolo</b> (25 cl)	<b>4€</b>
<b>Sirop à l'eau</b> (25 cl)	<b>3,5€</b>
<i>Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Fraise</i>	
<b>Jus de Fruits Minute Maid</b> (25 cl)	<b>5,5€</b>
<i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Multifruits</i>	
<b>Perrier</b> (33 cl)	<b>5,5€</b>

## LES KOMBUCHAS

*Une boisson de thé, rafraîchissante, naturellement pétillante et peu sucrée. Elle s'inscrit dans le comportement Bio-sain-local-responsable.*

<b>So Kombucha</b> (25 cl) 	<b>5,5€</b>
--	-------------

*Menthe-Citron vert, Gingembre-Yuzu*

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso - Allongé - Décaféiné</b>	<b>3€</b>
<b>Double expresso - Grand crème</b>	<b>4€</b>
<b>Chocolat chaud - Capuccino</b>	<b>5€</b>
<b>Chocolat viennois</b>	<b>6€</b>
<i>Chocolat, Chantilly</i>	
<b>Irish Coffee</b>	<b>11€</b>
<i>Café, Whisky, Chantilly</i>	
<b>Normand Coffee</b>	<b>11€</b>
<i>Café, Calvados, Chantilly</i>	
<b>Thés</b>	<b>6€</b>
<i>Sélection Lydia Gautier*</i>	
<b>Infusions</b>	<b>6€</b>
<i>Sélection Lydia Gautier*</i>	

*\*Agronome et spécialiste du thé depuis 1995, Lydia Gautier propose des créations 100% naturelles, gastronomiques et issues d'une relation directe avec les producteurs.*





## LES DIGESTIFS

<b>Calvados Fine</b> (4 cl) <i>Château du Breuil</i>	7€
<b>Get 27</b> (6 cl)	7€
<b>Get 31</b> (6 cl)	7€
<b>Strato Pistache</b> (6 cl)	7€
<b>Menthe Pastille</b> (6 cl)	7€
<b>Bailey's</b> (6 cl)	7€
<b>Limoncello</b> (6 cl)	7€
<b>Liqueur de Pomme</b> (5 cl)	8€
<b>Vodka Get 31</b> (10 cl)	10€
<b>AOC Calvados 20 ans</b> (4 cl) <i>Château du Breuil</i>	15€
<b>AOC Calvados 15 ans</b> (4 cl) <i>Château du Breuil</i>	20€
<b>Rhum Zacapa XO</b> (4 cl)	20€
<b>Cognac Martell XO</b> (4 cl)	29€

## LES ALCOOLS

<b>Shooter Madeleine</b> (2 cl)	4€
<b>6 Shooters de Linda</b> (2 cl)	20€
<b>Whisky Ballantine's</b> (5 cl)	8€
<b>Whiskey Jameson Black Barrel</b> (5 cl)	9€
<b>Bourbon Jack Daniel's</b> (5 cl)	12€
<b>Deacon Scotch Whisky</b> (5 cl)	12€
<b>Whisky Aberlour 18 ans</b> (5 cl)	25€
<b>Vodka Absolut</b> (5 cl)	8€
<b>Gin Beefeater</b> (5 cl)	8€
<b>Gin Monkey 47</b> (5 cl)	10€
<b>Rhum Havana Club Especial</b> (5 cl)	9€
<b>Crème de Rhum Bumbu</b> (5 cl)	9€
<b>Rhum Hechicera</b> (5 cl)	15€
<b>Rhum Bumbu XO</b> (5 cl)	16€
<b>Rhum Santa Teresa 1796</b> (5 cl)	17€

**SUPPLÉMENT SOFT** (4 cl) : +2 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.  
Consommations alcoolisées interdites aux mineurs.  
Les prix sont indiqués en Euros.

Création :  **bcom** • [agence-bcom.fr](https://agence-bcom.fr) • © Adobe Stock

