

# Le Sound

## Carte des Boissons & Vins au verre

Les Boissons Chaudes	p.2
Les Softs	p.3
Les Apéritifs	p.3
Les Cidres	p.3
Les Bières	p.4
Les Whiskys	p.4
Les Cocktails	p.5
Les Cafés Créations	p.6
Les Digestifs	p.7
Les Vins au verre	p.8

# Les Boissons Chaudes

## LES CAFÉS (NESPRESSO)

<b>Forte</b> Malté et fruité	2.80 €	<b>Caffè Vanilio</b> Aromatisé à la vanille	2.80 €
<b>Leggero</b> Céréales grillées et cacao	2.80 €	<b>Caffè Caramello</b> Aromatisé au caramel	2.80 €
<b>Decaffeinato</b> Dense et cacaoté	2.80 €	<b>Bianco Delicato</b> Caramel et biscuits. Recommandé avec du lait.	2.80 €
<b>Caffè Nocciola</b> Aromatisé à la noisette	2.80 €		

## LES RECETTES GOURMANDES (NESPRESSO)

<b>Espresso Macchiato</b> Café surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud	4 €	<b>Latte Macchiato Vanille</b> Café vanille au somptueux mélange de lait chaud	6 €
<b>Cappuccino</b> Café surmonté de mousse de lait chaud	5.50 €	<b>Latte Macchiato Caramel</b> Café caramel au somptueux mélange de lait chaud	6 €
<b>Latte Macchiato</b> Somptueux mélange de café et de lait chaud onctueux	6 €	<b>Chocolat chaud</b> Chocolat et lait chaud	4.50 €
<b>Café Crème</b> Café allongé au lait surmonté de mousse de lait chaud	5 €		

## THÉS & INFUSIONS 4.50 €

Laissez-vous guider par vos sens... N'hésitez pas à solliciter notre équipe qui vous présentera le coffret découverte pour faire votre choix.

---

## Les Softs

---

### LES EAUX

Plancoët (Plate ou Pétillante)	4 € (50cl)	6 € (100cl)
Châteldon		9 € (75cl)

### LES SODAS

Coca-Cola (33cl)	4.50 €	Schweppes Tonic (25cl)	4.50 €
Coca-Cola Zéro (33cl)	4.50 €	Schweppes Agrumes (25cl)	4.50 €
Orangina (25cl)	4.50 €	Fuze Tea (20cl)	4.50 €
Perrier (33cl)	4 €	Limonade (33cl)	4.50 €

### LES JUS DE FRUITS

<b>Jus de rève BIO (20cl)</b>	6 €
Multi-ruits, orange, tomate, pomme, ananas ou abricot	

### K O M B U C H A

<b>Little Joy Bio (33cl)</b>	6 €
Myrtille Bergamote ou Gingembre Hibiscus	

---

## Les Apéritifs

---

Kir Normand (12cl, cidre)	5 €	MMC1 Groperrin	7 €
Kir Vin Blanc (12cl)	5 €	Ricard (4cl)	6 €
Kir Royal (12cl)	14 €	Pastis de Normandie (4cl)	8 €
Pommeau (6cl)	7 €	Prosecco (12cl)	7 €
Porto blanc ou rouge (6cl)	6 €	Coupe de vin pétillant (12cl)	10 €
Martini (6cl) <i>(Blanc, rouge, ou rosé)</i>	6 €	Coupe de Champagne (12cl)	14 €

---

## Les Cidres

---

	Verre 12cl	Bouteille
Cidre brut Domaine de Rugueville BIO	4 €	15 €
Cidre demi-sec Domaine de Rugueville BIO	4 €	15 €

# Les Bières

## LES PRESSIONS

	25cl	50cl
La Chausey (blonde)	4 €	7 €
Grimbergen (blonde)	4.50 €	7.50 €
Monaco	4 €	7 €
Panaché	4 €	7 €
Bière du moment	4.50 €	7.50 €

## LES BOUTEILLES

	33cl
Bière "Marée Basse", Exclusivité Prévithal	5.50 €
Bière "Ma Pressieuse" (Au choix : blanche fumée ou ambrée)	5.50 €

## Bière sans alcool

1664 (blonde 0%)	4 €
Super 8 (rouge 0%)	5.50 €
Supplément sirop	0.50 €
Supplément Picon	1 €

# Les Whiskys (4cl)

## E C O S S E

Chivas 12 ans	9 €	Oban 14 ans	13 €
Cragganmore 12 ans	10 €	Lagavulin 16 ans	14 €
Port Askaig 8 ans	11 €	Port Charlotte 2014	17 €
Big Peat 12 ans	11 €	Mortlach 12 ans	19 €

## F R A N C E

Whisky de Normandie	6 €	Armorik Double Maturation	11 €
---------------------	-----	---------------------------	------

## J A P O N

Yoichi Single Malt	12 €	Hibiki Suntory Harmony	22 €
--------------------	------	------------------------	------

## I R L A N D E

Redbreast 12 ans	12 €	Blanton's Original	14 €
------------------	------	--------------------	------

## E T A T S - U N I S

# Les Cocktails

14 € / 10 € sans alcool

## LES CLASSIQUES

### Spritz Maison

3cl de Campari, 3cl de Martini rouge, 2cl de sirop de Spritz, 2cl de jus de citron, 6cl de Perrier, complété au prosecco

### Americano

3cl de Campari, 2cl de Martini rouge, 2cl de Martini blanc, complété au Perrier

### Pornstar Martini

4cl de vodka « Grands Domaines » Bio Français, 4cl de jus de mangue, 2cl de purée de passion, 1cl de sirop de vanille, 6cl de prosecco

### Piña Colada

4cl de rhum ambré, 10cl de jus d'ananas, 4cl de jus de banane, 3cl de purée de coco

### Gin Tonic Nature ou au Concombre

5cl de gin « Grands Domaines » Bio Français, 2cl de jus de citron, complété au Tonic ou Tonic concombre

### Cocktail du moment (12 €)

Selon l'inspiration du chef barman

## LES CRÉATIFS

### Whisky Poire Romarin

4cl de whisky de Normandie, 2cl de purée de poire, 2cl de sirop de romarin maison, 1cl de jus de citron

### Sunset tropic

4cl de vodka, 2cl de crème de pêche, 4cl de jus de framboise, complété au Perrier

### Elder Garden

4cl de liqueur de sureau, 3 feuilles de basilic frais, 2cl de purée de fraise, 1cl de jus de citron, 2cl de gin

### Mules Framboise Concombre

4cl de vodka, 3cl de jus de framboise, 2cl de concentré de gingembre, complété au Tonic concombre

### Délicatesse de Normandie

6cl de pommeau de normandie, 4cl de jus de pomme de Normandie, 2cl de jus de citron, 2cl de sirop de mint

## LES MOJITOS

(avec ou sans alcool)

### Mojito Classique

4cl de rhum ambré, feuilles de menthe, quartiers de citron vert, sucre de canne, sirop de mojito mint, complété au Perrier

### Mojito Royal (+3€)

4cl de rhum blanc, feuilles de menthe, quartiers de citron vert, sucre de canne, sirop de mojito mint, complété au champagne

### Mojito Fraise

4cl de rhum blanc, feuilles de menthe, quartiers de citron vert, sirop de mojito mint, 3cl de purée de fraise, complété au Perrier

### Mojito Normand

4cl de pommeau, feuilles de menthe, quartiers de citron vert, sirop de mojito mint, sucre de canne, complété au cidre demi sec

## LES SANS ALCOOL

### Iced Tea Marrakech

2cl de sirop thé pêche, 2cl de sirop mint, 1cl de sirop de rose, 2cl de jus de citron, complété d'eau

### Sunrise

6cl de jus d'abricot, 2cl de purée de poire, 4cl de jus d'orange, 4cl de jus de passion, 1cl de sirop de cassis, 2cl de jus de citron Rantcho, 1cl de concentré de gingembre

### Concombre Framboise

4cl de jus de framboise, 2cl de jus de citron, complété au Tonic concombre

### Virgin Caïpirinha Passion Romarin

3cl de sirop de romarin maison, 2cl de purée de fruits de la passion, 4cl d'eau, 4 quartiers de citron vert

### Cherry Colada ou Virgin Colada

10cl de jus d'ananas, 3cl de jus de banane, 2cl de purée de coco, 2cl de sirop de cerise

### Cocktail de fruits du barman

Selon l'inspiration du moment

# Les Cafés Créations

## S É L E C T I O N   A L C O O L I S É E

### L'Éclipse Gourmande

8 €

Cappuccino caramel ou noisette, amaretto, liqueur de café, Cointreau, sirop de vanille, chantilly – chaud ou froid.

### Normandy Coffee

8 €

Expresso Caramelo, calvados, sucre de canne, crème épaisse légèrement battue parfumée à la cannelle.

## S É L E C T I O N   S A N S   A L C O O L

### L'Étonnant

6.50 €

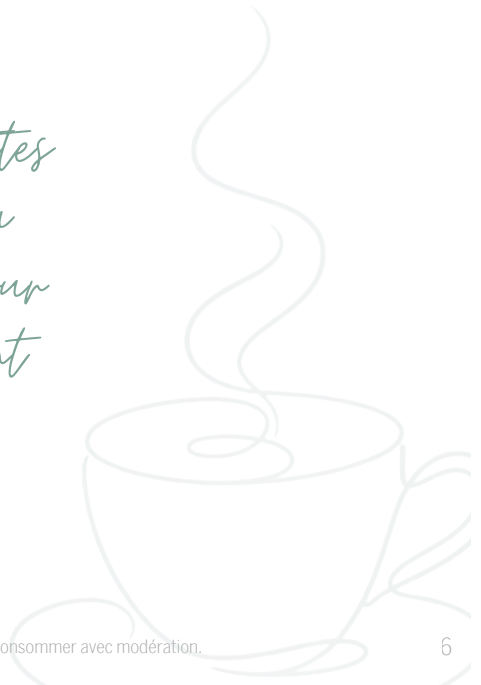
Expresso bianco, glace pilée, purée de coco, sirop de fraise et Perrier.

### Affogato

6.50 €

Expresso coulé sur une boule de glace vanille  
(Déclinable : caramel, noisette, biscuit)

Une sélection de recettes  
exclusives glacées ou  
chaudes, imaginées pour  
prolonger votre instant  
gourmand.



# Les Digestifs

## LES EAUX DE VIE

	4cl		
Eau-de-vie de Poire			7 €
Eau-de-vie de Prune Lehman			12 €
Eau-de-vie de Framboise Sauvage Lehman			13 €

## LES CALVADOS

Calvados Drouin 2016			12 €
Calvados Adrien Camut 6 ans			9 €
Calvados Adrien Camut 18 ans			17 €

## LES LIQUEURS

	4cl		4cl
Limoncello	7 €	Amaretto	8 €
Grand Marnier	7 €	Bailey's	8 €
Cointreau	7 €	Get 27	8 €
Chartreuse Verte	8 €	Mentastik Bio	8 €
Chartreuse Verte MOF	13 €		

## LES COGNACS & ARMAGNACS

	4cl		
Cognac Âge 18 ans Bois Ordinaire Île Oléron Groperrin			11 €
Cognac Fins Bois 1990 Groperrin			19 €
Bas Armagnac Domaine De Jouanda 1992			14 €
Bas Armagnac Domaine De Jouanda 1987			16 €

## LES RHUMS

	4cl		4cl
Hampden 8 ans	12 €	HSE XO	15 €
Savanna Le Must	14 €	Mhoba Bourbon Cask	18 €
Neisson Le Vieux	14 €		

## LES GINS

			4cl
Gin Christian Drouin			13 €
Gin Nikka Coffey			13 €

---

## Les Vins Blancs

---

	Verre 12cl
<b>L O I R E</b>	
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024	9€
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2024	9€
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024	10€
<b>V A L L É E D U R H Ô N E</b>	
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2024	8€
<b>B O U R G O G N E</b>	
AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024	9€
<b>L A N G U E D O C</b>	
Sauvignon Pays d'Oc "Les Garrigues" 2024	5€
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel moelleux 2023	12€
<b>P R O V E N C E</b>	
IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2023	9€

---

## Les Vins Rouges

---

	Verre 12cl
<b>L O I R E</b>	
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2023	8€
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2023	10€
<b>V A L L É E D U R H Ô N E</b>	
AOP Côtes-du-Rhône Château Gigognan 2024	8€
IGP Pont du Gard "Grimaudes" Marc Kreydenweiss 2023	8€
<b>B E A U J O L A I S</b>	
AOP Morgon Château Gaillard Louis Tête 2024	6€
<b>B O R D E A U X</b>	
AOP Château Roque de By Médoc 2020	9€
<b>L A N G U E D O C</b>	
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel grenache 2023	12€

---

## Vin Rosé

---

	Verre 12cl
<b>P R O V E N C E</b>	
IGP Alpilles "Donna Rosa" Abbaye de Pierredon 2025	8€