

# LES MANOIRS DES PORTES DE DEAUVILLE

## MENU ROOM-SERVICE

### ENTREES

- La Rilette de Porc Maison 14€
- Le Foie Gras et son Chutney Fruits Rouges 26€
- Poke Bowl Végétarien 15€  
(riz, concombre, tomate, maïs, avocat, chou rouge, sésame, oignons frits)
- Poke Bowl Poulet 18€
- Poke Bowl Saumon 19€
- Croq' Monsieur 19€
- Croq' Monsieur à la Truffe 33€
- Soupe du jour 11€

### PLATS

- Travers de Porc laqué 19€
- Poulet Basse Température, jus de Rôti 19€
- Filet de Boeuf Poêlé, Jus de viande 36€
  
- Rigatoni aux petit légumes 19€
  
- Le Poisson du Jour 19€
- Les St Jacques aux Champignons 26€
- Filet de Turbot poêlé, Sauce Bouillabaisse 34€

### ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Riz Pilaf, Rigatoni au Parmesan, Pommes Sautées, Carottes Vichy, Légumes à la Plancha, Ecrasé de Pomme de Terre

### DESSERTS

- Le Pont L'Evêque 11€
- Chou Chantilly 14€
- Tarte Tatin 14€
- Salade de Fruits 14€
- Crème Caramel 14€

### ENFANTS

- Filet de Poulet à la crème 11€
- Petit Filet de Boeuf 25€



## Notre sélection de vins et boissons

*Our wine and drinks selection*

### Vins Rouges

*Red wine*

	Verre	½ Bout	Bout
Saint Amour AOC 2017/2018 Beaujolais Henry Fessy	-	-	41€
Montagne St Emilion AOC 2015 Château la Croix La Bastienne	7,50€	35€	42€
St Julien AOC 2012 S.Castellet de Rose Propriétaire Récoltant	-	-	75€
Morey St Denis AOC 2012 Bourgogne Louis Jadot Beaune	-	-	120€

### Vins Blancs

*White wine*

	Verre	½ Bout	Bout
Sancerre Blanc AOC 2018 Domaine Durand Propriétaire Récoltant	7,50€	24€	34€
Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC 2018 Dampt Propriétaire récoltant	-	-	45€
Meursault AOC 2015 Les Vignes Blanches C.Violot-Guillemard	-	-	98€

### Vins Rosés

*Rosé wine*

	Verre	½ Bout.	Bout
Sancerre Rosé AOC 2018 Domaine Durand Propriétaire récoltant	7,50€	24€	34€
Bandol Rosé AOC Château Guilhem Tournier Cuvée la Malissonne	7,50€	-	39€

### Les Bulles

*Bubbles*

	Verre	½ Bout.	Bout
Bière Blanche, Blonde ou Noire de Normandie	8€	-	-
Champagne Louis Régnier Grande réserve Maison Haton à Daméry	12€	-	65€
Champagne DEUTZ Cuvée Amour de Deutz Millésimé 2010	-	-	310€
Symphonie de Bulles, Vin rosé effervescent	-	-	24€
Cidre Brut, Breavoine	6€	-	17€
Cidre fruité AOP, Breavoine	6€	-	17€
Aperol Spritz	11€	-	-
Aperol Corneille, Cidre de Breavoine	13€	-	-
Gin Tonic	11€	-	-



## Calvados

Vénéérable, Roger Groult  
Original, Famille Dupont  
Le Compte, 18ans d'âge  
Auguste XO, Boulard

Verre  
28€  
16€  
28€  
28€

### Apéritifs & Digestifs

*Aperitif & Digestive*

Rhum – *Don Papa ou Diplomatico*  
Vodka – *Zubronka ou Belvédère*  
Porto  
Martini Blanc et Rouge  
Ricard  
Gin – *Hendricks ou Bombay Sapphire*  
Wisky – *Gentlemen Jack ou Johnie Walker Black Label 12 ans*

Verre  
8€  
8€  
8€  
8€  
8€  
8€

### Dégustation autour de la Pomme

*Tasting around the apple*

Jus de pomme, Jus de pomme pétillant, cidre et calvados autour d'une  
planche de fromage  
*Apple juice, Sparkling apple juice, cider and calvados around a cheese board*

39€

### Jus, Sodas et Boissons Chaudes

*Juice & Sodas & Hot Drinks*

Jus de Pomme  
Orange, Pamplemousse  
Jus d'Orange Pressé  
Jus de Pomme Pétillant  
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina  
Eau Evian, Eau Perrier  
Expresso  
Café allongé, Café au lait, Chokyccino, Chocolat Chaud

Verre  
Bout.  
5€  
4€  
6€  
4€  
4€  
-  
4€  
2,5€  
2,9€  
-