



# CARTE BOISSONS

---

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025



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

f  in G



# LES COCKTAILS

La Réserve Péché Iodé et sa cheffe barmaid, Linda Morel, vous proposent une carte originale de cocktails et de mocktails.

Une sélection de plus de 15 spritzs est à découvrir cette saison...

Nous vous laissons la découvrir et si vous êtes audacieux, Linda et son équipe peuvent vous proposer, sur demande, un cocktail sur mesure à base de votre alcool préféré.

**Nous pouvons réaliser tous les grands classiques sur demande: Bloody Mary, Caïpirinha, Daïquiri, Margarita et tous les autres...**

## LES SPRITZS

### **APEROL SPRITZ /10€**

*Aperol, Prosecco, Eau gazeuse, Orange*

### **SPRITZ NORMAND /10€**

*Cidre, Prosecco, Eau gazeuse, Pomme*

### **SPRITZ À LA FRANCAISE /10€**

*Lillet rosé, Prosecco, Eau gazeuse, Framboises*

### **LIMONCELLO SPRITZ /11€**

*Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse, Citron*

### **SAINT GERMAIN SPRITZ /11€**

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

### **SPRITZICUS /11€**

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

### **BARBIE SPRITZ /11€**

*Sartirosa (Liqueur de Pamplemousse & Orange sanguine), Prosecco, Eau gazeuse, Framboises*

### **STRAWBERRY HUGO SPRITZ /12€**

*Liqueur de Sureau, Sirop de Fraise, Prosecco, Eau gazeuse, Menthe, Fraises*

### **PORN STAR SPRITZ /12€**

*Passoã (Liqueur de Fruit de la Passion), Sirop de Vanille, Prosecco, Eau gazeuse, Citron jaune*

### **VIOLETTA SPRITZ /12€**

*Sirop de Violette, Sirop de Fleur de Sureau, Prosecco, Eau gazeuse, Myrtilles*

### **HIBISCUS LIMONCELLO SPRITZ /12€**

*Limoncello, Sirop d'Hibiscus, Prosecco, Eau gazeuse, Fleur d'Hibiscus*

### **TEQUILA APEROL SPRITZ /12€**

*Tequila, Aperol, Jus de Pamplemousse, Eau gazeuse, Pamplemousse*

# LES COCKTAILS

## LES SIGNATURE

### **NORMAND MULE /13€**

*Calvados Du Breuil, Liqueur Saint-Germain,  
Ginger Beer, Citron vert*

### **TROPICAL MULE /13€**

*Vodka, Curaçao, Ananas, Ginger Beer,  
Myrtilles*

### **APPLE GIN /13€**

*Gin Beefaeter, Liqueur de Framboise, Jus de Pomme,  
Jus de Citron vert*

### **MALFY GIN ROSA /13€**

*Gin Malfy, Tonic, Pamplemousse,  
Brin de Romarin*

### **PURPLE SMASH /13€**

*Jack Daniel, Crème de Cassis, Sirop de Vanille,  
Blanc d'œuf, Myrtille, Feuille de Menthe*

### **MADELEINE /14€**

*Rhum, Liqueur de Cointreau, Sirop de Vanille,  
Jus d'Orange & Jus de Citron Vert*

### **ORANGE BRÛLÉE OLD FASHIONED /14€**

*Whisky, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Bitter, Orange brûlée*

## LES MOJITOS

### **MOJITO CLASSIQUE /11€**

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

### **MOJITO FRUITS ROUGES /13€**

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

### **MOJITO KIWI /13€**

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

# LES FROZEN

## COCKTAILS GLACÉS

### **GRANITÉ PINA COLADA /13€**

*Rhum Havana Especial, Ananas,  
Crème de Coco*

### **VIRGIN GRANITÉ PINA COLADA /10€**

*Ananas, Crème de Coco*

**SANS ALCOOL**

# LES COCKTAILS

## LES MOCKTAILS

SANS ALCOOL

### VIRGIN APEROL SPRITZ /9€

*Crodino, Eau gazeuse, Orange*

### VIRGIN MOJITO /9€

*Eau gazeuse, Feuilles de Menthe,  
Sirop de Sucre de Canne & Citron vert*

### CITRONNADE DE LA RÉSERVE /9€

*Citron jaune, Citron vert, Eau gazeuse,  
Fleur d'Oranger*

### ÉTÉ INDIEN /10€

*Crème de Coco, Purée de Mangue,  
Purée de Yuzu, Ananas & Fleur d'Oranger*

### HIBISCUS FLOWER /10€

*Thé noir infusé Hibiscus, Purée de Fruits Rouges,  
Jus de Cranberry, Jus de Citron & Miel*

### BORA BORA /10€

*Jus d'Ananas, Jus de Fruit de la Passion, Jus de Citron,  
Sirop de Grenadine & Orange*

### VIRGIN GRANITÉ PINA COLADA /10€

*Ananas, Crème de Coco*

COCKTAIL GLACÉ

---

# LES APÉRITIFS

<b>Coupe de Champagne</b> (12 cl) Laurent Perrier brut	15€
<b>Pastis 51, Ricard, Anisette</b> (4 cl)	4€
<b>Martini bianco</b> (6 cl)	5,5€
<b>Martini rosso</b> (6 cl)	5,5€
<b>Campari</b> (8 cl)	6€
<b>Suze</b> (4 cl) Supplément Tonic + 2€	5€
<b>Lillet blanc</b> (6 cl) Supplément Tonic + 2€	6€
<b>Lillet rosé</b> (6 cl) Supplément Tonic + 2€	6€
<b>Pommeau de Normandie</b> (6 cl) Château du Breuil	6€
<b>Porto blanc</b> (6 cl)	7€
<b>Porto rouge</b> (6 cl)	8€
<b>Americano</b> (12 cl)	9€
<b>Kir</b> (12 cl) Cassis, Pêche, Mûre	5,5€
<b>Kir Royal</b> (12 cl) Cassis, Pêche, Mûre	16€

# LES BIÈRES

## PRESSION

	25 cl	50 cl
Heineken	5€	9€
Ciney	5€	9€
Gallia	5€	9€
Panaché	5€	9€
Monaco	5€	9€

## BOUTEILLE

	33 cl
Gallia West IPA	6€
Cotentine ambrée	6€
Desperados	6,5€
Cotentine Triple Calvados (10°)	7€
Mort Subite Rouge	7€
Heineken 0.0 (sans alcool)	5€



# LES CIDRES

CIDRE ARTISANAL DE BAYEUX (12 cl)	5€
CIDRE ARTISANAL DE BAYEUX (75 cl)	16€



# LES CHAMPAGNES

## AOP CHAMPAGNE

	75 cl	150 cl
LAURENT PERRIER BRUT	85€	160€
♥ LAURENT PERRIER ULTRA BRUT Accord conseillé : Fruits de mer	95€	
RUINART BRUT	105€	
LAURENT PERRIER HÉRITAGE Cuvée Héritage	130€	
LAURENT PERRIER ROSÉ	130€	
RUINART BLANC DE BLANCS	145€	
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS	150€	
LAURENT PERRIER CUVÉE GRAND SIÈCLE « Itération n°26 »	220€	

# LES VINS AU VERRE

## VINS BLANCS

- 12 cl
- AOP SAINT-VÉРАН** **12€**  
Les Ombrelles - J. Loron
- ♥ **IGP OC VIOGNIER** **8€**  
Château Pennautier  
*Accord conseillé : Lobster Roll*
- ♥ **AOP MENETOU-SALON** **BIODYNAMIE** **11€**  
Domaine Philippe Gilbert « Les Chandelières »  
*Accord conseillé : Poulpe fumé*
- IGP ALPILLES CHARDONNAY** **7€**  
Domaine du Grand Castellet
- AOP COTEAUX DE L'AUBANCE** **8€**  
L'Orangerie **MOELLEUX**

## VINS ROUGES

- 12 cl
- AOP BLAYE – CÔTES DE BORDEAUX** **6€**  
La Réserve – Secret des Roches
- ♥ **AOP SAINT ÉMILION  
GRAND CRU CLASSÉ** **11€**  
Château Balestard la Tonnelle  
*Accord conseillé : Côte de Bœuf*
- AOP SAINT-JOSEPH** **11€**  
Emisphère – Domaine Boissonnet
- ♥ **AOP MÉDITERRANÉE** **7€**  
La Réserve d'Estoublon (Grenache - Syrah)  
*Accord conseillé : Ribs de Cochon*

## VINS ROSÉS

- 12 cl
- ♥ **AOP COTEAUX VAROIS** **7€**  
Roseblood - Château d'Estoublon  
*Accord conseillé : Mezzes de La Réserve*
- AOP CÔTES-DE-PROVENCE** **9€**  
Minuty Prestige
- AOP CÔTES-DE-PROVENCE  
CRU CLASSÉ** **11€**  
Lampe de Méduse  
Château Sainte Roseline 

## VINS EFFERVESCENTS

- 12 cl
- AOP CHAMPAGNE** **15€**  
Laurent Perrier Brut
- DOC PROSECCO MILLESIMÉ** **9€**  
Dissegna Brut 

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

♥ Accords Mets & Vins

# LES VINS BLANCS

## ALSACE

75 cl

- ♥ **AOP PINOT GRIS** **36€**  
Wolfberger  
*Accord conseillé : Œufs Mayonnaise Iodés*

## BORDEAUX

75 cl

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

- AOP BORDEAUX BLANC** **65€**  
Baron de Brane

## BOURGOGNE

75 cl

- AOP PETIT CHABLIS** **45€**  
William Nahan

- AOP SAINT-VÉРАН** **69€**  
Les Ombrelles - J. Loron

- ♥ **AOP POUILLY FUISSÉ** **65€**  
Domaine Renaud  
*Accord conseillé : Maigre en Crôte de Sel*

- ♥ **AOP CHABLIS** **67€**  
William Fèvre   
*Accord conseillé : Mi-cuit de Saumon*

- AOP SAINT ROMAIN - VIEILLES VIGNES** **72€**  
Vincent Girardin

- AOP SANTENAY - 1<sup>ER</sup> CRU** **85€**  
Beaurepaire - Vincent Girardin

- AOP MEURSAULT** **110€**  
Les Clous - Vincent Girardin

- AOP PULIGNY-MONTRACHET – 1<sup>ER</sup> CRU** **139€**  
Les Combettes - Vincent Girardin

## LANGUEDOC

75 cl

- ♥ **IGP OC VIOGNIER** **36€**  
Château Pennautier  
*Accord conseillé : Lobster Roll*

## LOIRE

75 cl

- AOP TOURAINE** **36€**  
Les Sauterelles

- AOP VOUVRAY** **41€**  
Domaine du Grand Côteau

- ♥ **AOP POUILLY FUMÉ** **52€**  
Le chant des Vignes – Joseph Mellot  
*Accord conseillé : Saumon gravlax*

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

- ♥ **AOP MENETOU-SALON** **BIODYNAMIE** **62€**  
Domaine Philippe Gilbert « Les Chandelières »  
*Accord conseillé : Poulpe fumé*

# LES VINS BLANCS

## PROVENCE

### IGP ALPILLES CHARDONNAY

Domaine du Grand Castellet

75 cl

32€

## VALLÉE DU RHÔNE

### AOP CROZES HERMITAGE

Nobles Rives blanc

75 cl

59€

### AOP CONDRIEU

Domaine Pichon

79€

## MOELLEUX

### AOP COTEAUX DE L'AUBANCE

L'Orangerie

75 cl

36€

---

# LES VINS EFFERVECENTS

### DOC PROSECCO MILLESIMÉ

Dissegna Brut 

75 cl

35€

---

# LES VINS ROSÉS

### IGP MÉDITERRANÉE

Studio by Miraval

75 cl

150 cl

39€

### ♥ AOP COTEAUX VARIOIS

Roseblood - Château d'Estoublon

*Accord conseillé : Mezzes de La Réserve*

38€

75€

### Ⓚ AOP COTEAUX VARIOIS

Roseblood - Château d'Estoublon

38€

### AOP CÔTES-DE-PROVENCE

Minuty Prestige

45€

### AOP CÔTES-DE-PROVENCE CRU CLASSÉ

Lampe de Méduse

Château Sainte Roseline 

55€

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



# LES VINS ROUGES

## BORDEAUX

75 cl

### AOP BLAYE – CÔTES DE BORDEAUX

La Réserve – Secret des Roches

29€

### AOP PESSAC LEOGNAN

Château Alix

59€

### ♥ AOP SAINT ÉMILION - GRAND CRU CLASSÉ

Château Balestard la Tonnelle

*Accord conseillé : Côte de Bœuf normand*

65€

### AOP SAINT JULIEN

Les Fiefs Lagrange

79€

## BOURGOGNE

75 cl

### AOP HAUTES-CÔTES DE NUITS

Prosper Maufoux

46€

### ♥ AOP GEVREY-CHAMBERTIN

Domaine Bouchard

*Accord conseillé : Agneau dans tous ses états*

89€

### AOP MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU

Sur la Velle – Vincent Girardin

72€

### AOP POMMARD

Vielles Vignes – Vincent Girardin

98€

## SUD

75 cl

### ♥ IGP MÉDITERRANÉE

La Réserve d'Estoublon (Grenache - Syrah)

*Accord conseillé : Ribs de Cochon*

9€

### AOP PIC-SANT-LOUP

Les déesses muettes

36€

## VALLÉE DE LA LOIRE

75 cl

### AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Domaine des Coutures 

39€

### AOP SANCERRE

Domaine Reverdy Cornu

43€

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

Domaine Philippe Gilbert

46€

## VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

### AOP BEAUMES DE VENISE

Domaine Cassan

39€

### AOP SAINT-JOSEPH

Émisphère – Domaine Boissonnet

55€

## 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>4,5€</b>
<b>Fanta Orange, Fuze Tea</b> (25 cl)	<b>4,5€</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) <i>Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Fraise</i>	<b>3,5€</b>
<b>Jus de Fruits Minute Maid</b> (25 cl) <i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Multifruits</i>	<b>5,5€</b>
<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 Kumbucha</b> (25 cl)  <i>Menthe-Citron vert, Gingembre-Yuzu</i>	<b>5,5€</b>
---	-------------

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso - Allongé - Décaféiné</b>	<b>3€</b>
<b>Double expresso - Grand crème</b>	<b>5€</b>
<b>Chocolat chaud - Capuccino</b>	<b>5€</b>
<b>Chocolat viennois</b> <i>Chocolat, Chantilly</i>	<b>6€</b>
<b>Irish Coffee</b> <i>Café, Whisky, Chantilly</i>	<b>11€</b>
<b>Normand Coffee</b> <i>Café, Calvados, Chantilly</i>	<b>11€</b>
<b>Thés</b> <i>Sélection Lydia Gautier*</i> - Thé noir - Thé vert - Thé vert Menthe - Thé blanc Jasmin	<b>6€</b>
<b>Infusions</b> <i>Sélection Lydia Gautier*</i> - Verveine & Camomille	<b>6€</b>

\*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>Menthe Pastille</b> (6 cl)	7€
<b>Bailey's</b> (6 cl)	7€
<b>Limoncello</b> (6 cl)	7€
<b>Passoã</b> (6 cl)	7€
<b>Amaretto</b> (6 cl)	8€
<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>Whisky Ballantine's</b> (4 cl)	8€
<b>Whiskey Jameson Black Barrel</b> (4 cl)	9€
<b>Bourbon Jack Daniel's</b> (4 cl)	10€
<b>Deacon Scotch Whisky</b> (4 cl)	12€
<b>Whisky Aberlour 18 ans</b> (4 cl)	25€
<b>Vodka Absolut</b> (4cl)	8€
<b>Gin Beefeater</b> (4 cl)	8€
<b>Gin Monkey 47</b> (4 cl)	10€
<b>Rhum Havana Club Especial</b> (4 cl)	9€
<b>Crème de Rhum Bumbu</b> (4 cl)	9€
<b>Rhum Hechicera</b> (4 cl)	15€
<b>Rhum Bumbu XO</b> (4 cl)	17€
<b>Rhum Santa Teresa 1796</b> (4 cl)	17€

SUPPLÉMENT SOFT (20 cl) : +2€



## LES SHOOTERS

<b>Shooter Madeleine</b> (2 cl) <i>Amaretto, Cointreau, Ananas</i>	4€
<b>6 Shooters de Linda</b> (6 x 2 cl)	20€

# BAR LOUNGE PANORAMIQUE

AVEC VUE SUR LA BAIE DE SALLENELLES

COCKTAILS

-

TAPAS & HUÎTRES

-

GAUFRES & GLACES

**SANS RÉSERVATION**

Ouvert 7 jours sur 7 de 10h à 20h.



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

**f**  **in** **G**

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