



CARTE BOISSONS

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025



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

Coupe de Champagne (12 cl) Laurent Perrier brut	15€
Pastis 51, Ricard, Anisette (4 cl)	4€
Martini bianco (6 cl)	5,5€
Martini rosso (6 cl)	5,5€
Campari (8 cl)	6€
Suze (4 cl) Supplément Tonic + 2€	5€
Lillet blanc (6 cl) Supplément Tonic + 2€	6€
Lillet rosé (6 cl) Supplément Tonic + 2€	6€
Pommeau de Normandie (6 cl) Château du Breuil	6€
Porto blanc (6 cl)	7€
Porto rouge (6 cl)	8€
Americano (12 cl)	9€
Kir (12 cl) Cassis, Pêche, Mûre	5,5€
Kir Royal (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-VÉRAN** **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^{ER} CRU** **85€**
Beaurepaire - Vincent Girardin

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

- AOP PULIGNY-MONTRACHET – 1^{ER} 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 29€
La Réserve – Secret des Roches

AOP PESSAC LEOGNAN 59€
Château Alix

♥ **AOP SAINT ÉMILION -
GRAND CRU CLASSÉ** 65€
Château Balestard la Tonnelle
Accord conseillé : Côte de Bœuf normand

AOP SAINT JULIEN 79€
Les Fiefs Lagrange

BOURGOGNE

75 cl

AOP HAUTES-CÔTES DE NUITS 46€
Prosper Maufoux

♥ **AOP GEVREY-CHAMBERTIN** 89€
Domaine Bouchard
Accord conseillé : Agneau dans tous ses états

AOP MONTHÉLIE 1^{ER} CRU 72€
Sur la Velle – Vincent Girardin

AOP POMMARD 98€
Vielles Vignes – Vincent Girardin

SUD

75 cl

♥ **IGP MÉDITERRANÉE** 31€
La Réserve d'Estoublon (Grenache - Syrah)
Accord conseillé : Ribs de Cochon

AOP PIC-SANT-LOUP 36€
Les déesses muettes

VALLÉE DE LA LOIRE

75 cl

AOP SAUMUR CHAMPIGNY 39€
Domaine des Coutures 

AOP SANCERRE 43€
Domaine Reverdy Cornu

AOP MENETOU-SALON **BIODYNAMIE** 46€
Domaine Philippe Gilbert

VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

AOP BEAUMES DE VENISE 39€
Domaine Cassan

AOP SAINT-JOSEPH 55€
Émispère – Domaine Boissonnet

LES EAUX & SOFTS

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

LES KOMBUCHAS

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

So Kumbucha (25 cl)  <i>Menthe-Citron vert, Gingembre-Yuzu</i>	5,5€
---	-------------

LES BOISSONS CHAUDES

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

*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

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



LES ALCOOLS

Whisky Ballantine's (4 cl)	8€
Whiskey Jameson Black Barrel (4 cl)	9€
Bourbon Jack Daniel's (4 cl)	10€
Deacon Scotch Whisky (4 cl)	12€
Whisky Aberlour 18 ans (4 cl)	25€
Vodka Absolut (4cl)	8€
Gin Beefeater (4 cl)	8€
Gin Monkey 47 (4 cl)	10€
Rhum Havana Club Especial (4 cl)	9€
Crème de Rhum Bumbu (4 cl)	9€
Rhum Hechicera (4 cl)	15€
Rhum Bumbu XO (4 cl)	17€
Rhum Santa Teresa 1796 (4 cl)	17€

SUPPLÉMENT SOFT (20 cl) : +2€



LES SHOOTERS

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

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.