



LA RÉSERVE

pêche iodé

TAPAS

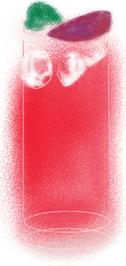
TRIOLOGIE DE TARAMAS	14
<i>Truffe, Corail d'Oursin, Tobiko Wasabi & Blinis tièdes</i>	
CROQUE HOMARD	16
<i>Gel salade & Gel Balsamique</i>	
FALAFELS DE LA RÉSERVE	15
<i>Sauce Yaourt, Épices Zaatar</i>	
CAVIAR BAERI KASNODAR DE MADAGASCAR (20 grs)	49
<i>Crème fouettée & Condiments</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

GOLDEN BREEZE	10
<i>Jus de Pomme, Fever Tree Tonic Mediterranean & Sirop Pomme / Cannelle / Vanille maison</i>	
ABRICADABRA	10
<i>Jus d'Abricot, Purée de Rhubarbe, Poivre de Timut & Zeste de Combawa</i>	
CRODINO SPRITZ	10
<i>Crodino Bitter sans alcool, Tranche d'Orange</i>	
ROUGE RIVIERA	10
<i>Jus de Cranberry, sirop de Fruits Rouges, Menthe fraîche, Ginger Beer</i>	

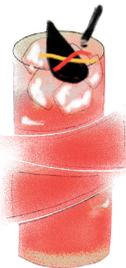
COCKTAILS CRÉATION

13€



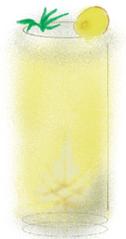
VELOURS POURPRE (14 cl)

- *Vodka Wyborowa infusée à la Capucine*
- *Lillet blanc*
- *Sirop de Betterave maison*
- *Fever Tree tonic water*



RUBIS ARDENT (14 cl)

- *Mezcal Montelobos*
- *Liqueur de Piments Ancho Reyes*
- *Oléo Saccharum Fruits Rouges maison*
- *Schweppes Hibiscus*



SWEET & TAGÈTE (14 cl)

- *Rhum Havana 3 ans infusé à la Vanille*
- *Liqueur de Poire Golden 8*
- *Jus de Poire*
- *Crème montée à la Liqueur de Poire*
- *Tagète*

(10 cl) BOURRASQUE

- *Gin Beefeater*
- *Liqueur Italicus*
- *Sirop de Bourrache*
- *Passionément Poivre maison*
- *Bitter Salicorne maison*
- *Blanc d'Œuf*
- *Jus de Citron*



(14 cl) À L'OMBRE DES FIGUIERS

- *Eau de vie de Figue*
- *Sirop de Bière ambrée*
- *Sésame torréfié maison*
- *Jus de fruit de la Passion*
- *Blanc d'Œuf*
- *Poivre Tellicherry fumé*



(10 cl) THYME TO BURN

- *Bourbon Wild Turkey infusé au Gochujang*
- *Campari bitter*
- *Vermouth rouge infusé au Thym*



COCKTAILS CLASSIQUES

APÉROL SPRITZ (16 cl) <i>Apérol bitter, Eau gazeuse, Prosecco</i>	11
SAINT-GERMAIN SPRITZ (16 cl) <i>Liqueur Saint-Germain, Eau gazeuse, Prosecco</i>	12
SPRITZ NORMAND (16 cl) <i>Cidre brut, Eau gazeuse, Prosecco</i>	12
MOJITO CLASSIQUE (16 cl) <i>Rhum Havana Especial, Citron Vert, Sucre, Menthe, Eau pétillante & Angostura bitter</i>	12
MOJITO FRUITS DE SAISON (16 cl) <i>Rhum Havana Especial, Citron Vert, Sucre, Menthe, Eau pétillante & Fruits de saison</i>	12
NEGRONI (12 cl) <i>Gin Beefeater, Campari & Vermouth rouge</i>	12
BLOODY MARY (16 cl) <i>Vodka Wyborowa, Jus de Citron, Jus de Tomate, Worcestershire Sauce, Sel de Céleri, & Tabasco</i>	12
NORMAND MULE (16 cl) <i>Calvados Château du Breuil Fine, Liqueur Saint-Germain, jus de Citron & Ginger Beer Fever Tree.</i>	12
GÉNÉPI MULE (16 cl) <i>Génépi des Pères Chartreux, Citron Vert & Ginger Beer Fever Tree</i>	12

LES APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE <i>Laurent Perrier brut (12 cl)</i>	15
PASTIS 51, RICARD, ANISETTE (4 cl)	4
MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO (6 cl)	5,5
CAMPARI (8 cl)	6
SUZE (4 cl) T	5
LILLET BLANC, LILLET ROSÉ (6 cl) T	6
POMMEAU DE NORMANDIE <i>Château du Breuil (6 cl)</i>	6
PORTO BLANC (6 cl)	7
PORTO ROUGE (6 cl)	8
AMERICANO (12 cl)	9
KIR <i>Cassis, Pêche, Mûre (12 cl)</i>	5,5
KIR ROYAL <i>Cassis, Pêche, Mûre (12 cl)</i>	16
T SUPPLÉMENT TONIC	+2

EAUX

EAU PLATE THONON (75 cl)	6
EAU GAZEUSE CHÂTELDON (75 cl)	8

VINS AU VERRE (12cl)

VINS BLANCS

IGP ALPILLES CHARDONNAY <i>Domaine du Grand Castellet</i>	7
AOP COTEAUX DE L'AUBANCE <i>L'Orangerie</i> M	8
CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE <i>Cuvée Léonie</i>	11
AOP SAINT-VÉРАН <i>Les Ombrelles - J. Loron</i>	12

VINS ROUGES

AOP BLAYE – CÔTES DE BORDEAUX <i>Château Vieux Charron</i>	7
AOP VENTOUX <i>Orca - Marrenon</i>	7
AOP MENETOU-SALON <i>Domaine Philippe Gilbert</i> B	9
AOP SAINT- JULIEN <i>Château du Glana</i>	11

VIN ROSÉ

AOP COTEAUX VAROIS <i>Roseblood - Château d'Estoublon</i>	7
---	---

CHAMPAGNE

AOP CHAMPAGNE <i>Laurent Perrier Brut</i>	15
---	----

B *Biodynamie* **M** *Vin moelleux*

www.lareserve-mervillefranceville.com **f** **ig** **in** **G**

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

Mise en page :  **bcom**® • agence-bcom.fr • Illustrations cocktails :  Lou Saadaoui -  @Insdii