

LES BOISSONS
& GOURMANDISES
de César



LES PINS
de César

★★★★

HÔTEL - SPA

La campagne d'Étretat

Les boissons chaudes

LES THÉS & INFUSIONS

Dammann frères	7 €
Thé vert « Gunpowder »	
Thé vert à la menthe « Touareg »	
Thé vert Mandarin (Jasmin)	
Thé noir « Earl Grey »	
Thé noir « Grand Yunnan »	
Thé noir Jardin bleu (rhubarbe, fraise des bois),	
Infusion Rooibos Lucky thyme (Aubépine et thym)	
Verveine citronnée des Pins de César	

LES CAFÉS & CHOCOLATS CHAUDS

Café - Décaféiné	4 €
Chocolat	7 €
Chocolat viennois	7 €
Cappucino	7 €
Café viennois	7 €

Le goûter

Les 5 mini crêpes	10 €
(confiture ou pâte à tartiner)	
Brioche	10 €
(beurre, confiture ou pâte à tartiner)	
Cake nature	10 €
(confiture ou pâte à tartiner)	

Les boissons fraîches

LES SOFTS

Evian, Badoit 1 l, Châteldon 75 cl	8 €
Vittel 50 cl, Perrier 33 cl	6 €
Coca, Coca Zéro 33 cl.....	6 €
Limonade, Tonic fever tree 20 cl.....	6 €
Sirop à l'eau (pêche, citron, grenadine, menthe, fraise)	5 €
Citronnade Basilic Bio le Coq Toqué 25 cl	6 €

LES JUS DE FRUITS

Jus de pomme fermier local.....	 6 €
Jus d'abricot Bio le Coq Toqué 25 cl	6 €
Jus de tomate Charles Papillon 25 cl	7 €

LES BIÈRES

Les bières Artisanales BIO Les Deux Amants

Mathilde 33 cl blonde 4.2°	8 €
Marcel 33 cl IPA 6.5°	8 €

LE CIDRE 75 CL

Le cidre bouché fermier local	 6 €..... 15 €
-------------------------------------	---

Les cocktails

Bloody Mary : Vodka, Jus de tomate, sel de cèleri et tabasco	14 €
Spritz Aperol : Aperol, Prosecco, eau gazeuse.....	14 €
Gin Tonic : Gin Hendrick's, tonic fever tree.....	14 €
Americano : Martini rouge, Campari, Noilly Prat, eau gazeuse	14 €

Le déjeuner (12h - 14h)

LE CROQUE-MONSIEUR DE CÉSAR.....	20 €
Pain brioché, comté, jambon, crème, salade verte <i>Brioche bread, cheese, ham, sour cream, salad</i>	
L'ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX, salade verte	25 €
<i>Smoked salmon, gravlax seasoning, salad</i>	
SALADE ITALIENNE.....	20 €
salade, jambon cru, tomates séchées, tomates cerises, copeaux de Parmesan <i>Italian salad: salad, dried ham, sundried tomatoes, Parmesan cheese</i>	
GNOCCHIS DE LA MAISON LECŒUR, salade verte	20 €
pâte feuilletée, gnocchis à la parisienne, sauce béchamel et fromage <i>Puff pastry with Parisian gnocchi, béchamel sauce and cheese, green salad</i>	
ASSIETTE DE TOME « Le Fondant » et fruits secs	7 €
<i>'Le Fondant' Tomme cheese served with dried fruits</i>	
FROMAGE BLANC, coulis de poire de coq et amandes caramélisées	7 €
<i>Fresh soft cheese with pear coulis and caramelised almonds</i>	
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON <i>Seasonal fruit platter</i>	5 €
DESSERT DU JOUR <i>Dessert of the day</i>	7 €

Le dîner de César (19h30 - 21h)

ENTRÉE, PLAT EN COCOTTE À PARTAGER, FROMAGE, DESSERT	40 €
Menu unique, affiché à la réception <i>Starter, casserole dish to share, cheese, dessert - Single menu displayed at reception desk</i>	

DÎNER À L'AUBERGE BOUT DE BOIS

À 3 minutes des Pins de César, l'Auberge Bout de Bois propose chaque soir un menu unique, imaginé au rythme des saisons et des produits du terroir (voir p8).
Just 3 minutes from Les Pins de César, Auberge Bout de Bois offers a single set menu each evening, inspired by the seasons and local produce.

*Votre expérience se poursuit en plein cœur du parc,
votre salle à manger, c'est toute la propriété !*

Le Panier pique-nique

sur commande au minimum 1h avant

Pre-order at least 1 hour in advance

LE PANIER DE CÉSAR 35 €/pers

Pot de Rillettes et cornichons, 1 tarte aux légumes, paquet de chips la 76, Radis, Tome et fruits secs, Normandines de la Maison Lecoeur, fruits frais, baguette, 1 bouteille d'eau minérale

Jar of rillettes with pickles, vegetable tart, La 76 crisps, radishes, Tomme cheese with dried fruits,

« Normandines » from Maison Lecoeur, fresh fruit, baguette, and one bottle of mineral water.

Le Barbecue dans le parc

Sur commande avant 10 h ou 16 h

Please order before 10 am or 4 pm

Partez dans le parc avec un panier gourmand et tout le nécessaire pour préparer un BBQ en pleine nature ! Magique !

Go into the park with a gourmet basket and everything you need to prepare a Bbq in the great outdoors !

LE PANIER BARBECUE GOURMAND 50 €/pers

Le nécessaire à barbecue, légumes marinés, très belle entrecôte race Normande (500g+), maïs en épi, pommes de terre, tomates, oignon, courgette, sauces, camembert à rôtir, banane à rôtir au chocolat, guimauves, baguette, eau minérale 2x50cl.

Barbecue essentials, Norman ribeye steak (500g+), marinated vegetables, corn on the cob, potatoes, tomatoes, onion, zucchini, sauces, Camembert to roast, banana with chocolate, marshmallows, bread and mineral water 2x50cl.

Pour accompagner votre panier barbecue nous vous suggérons le Saint Joseph du domaine Jolivet (carte des vins).

Les champagnes

Coupe de Champagne Théophile by Roederer	15 €
Kir Royal Champagne et crème de cassis, pêche ou mûre	15 €
Théophile by Roederer 75 cl	65 €
Roederer brut 1 ^{er} 75 cl	80 €
Roederer brut 1 ^{er} 37,5cl	55 €

Les apéritifs

Martini rouge, Martini blanc 6 cl	9 €
Ricard 2 cl	7 €
Porto rouge Ramos Pinto 10 ans d'âge 6 cl	9 €
Pommeau « apéritif à la pomme » 6 cl	9 €
Gin Hendrick's 4 cl	12 €
Vodka La Belvédère 4 cl	12 €

LES WHISKIES 4 cl

Jameson Black Barrel	12 €
Balvenie 12 ans Double Wood	17 €

Les digestifs 4 cl

Rhum Doorly's	15 €
Menthe Pastille de la maison Giffard	9 €
Bénédictine	12 €
Calvados - Vénéable Groult	14 €
Cognac Camus XO	22 €

Les vins blancs

75 CL

BOURGOGNE

Savigny-Lès-Beaunes – AOC - Château de Meursault 75 €

Boisé, onctueux et enveloppant

LOIRE

Pouilly-Fumé - AOC - De Ladoucette 53 €

Frais, floral et équilibre

RHÔNE

Saint-Peray « Les Pins » - AOP - Domaine Bernard Gripa 49€

Minéral, frais et épicé

Le vin rosé

75 CL

PROVENCE

Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite 45 €

Les vins rouges

75 CL

BORDEAUX

Saint Julien - L'esprit de Saint Pierre 58 €

Frais, épicé et fumé

BOURGOGNE

Savigny Les Beaune 1^{er} cru

Les Peuillets du Domaine d'Ardhuy 92 €

Puissant, corsé et boisé

RHÔNE

L'instinct - Domaine Jolivet - AOC Saint Joseph 53 €

Boisé, fin et élégant

LES VINS DU MOMENT AU VERRE 12 €



Dîner à l'Auberge Bout de Bois

Chaque soir, la grande cheminée s'allume et toute la cuisine est réalisée au feu de bois, dans un esprit fidèle aux grandes auberges d'autrefois.

Le restaurant propose un menu unique, servi en plusieurs assiettes, qui évolue au fil des saisons.

La cuisine s'inspire d'un esprit bourgeois de campagne, généreux et précis.



Auberge
Bout de bois

Expériences de Campagne
Chambres
Cuisine au feu de bois

2 chemin des troglodytes
SAINT JOUIN BRUNEVAL

Tél. 02 35 22 30 40
contact@aubergeboutdebois.com

www.aubergeboutdebois.com

 aubergeboutdebois