

Planches à partager (11h-21h)

Planche de Fromages	€ 5.00
Planche de Charcuterie	5.00
Planche Mixte (charcuterie & fromages)	10.00



A partir du 2 juin du mercredi au dimanche

Les grandes Salades 13.50 € de 15h à 19h

La Caesar : mesclun, crevettes roses, croutons, parmesan
Baby salad, shrimps, toast, parmesan

L'océane : mesclun, saumon fumé, crevettes roses, flétan fumé, avocat et segments d'agrumes
Smoked salmon, shrimps, avocado, citrus fruit

La Courseullaise : mesclun, tomates, dés d'andouille de Vire, pomme fruit, toasts de camembert
Baby salad, Andouille from Vire, apple and camembert toast

L'Italienne : mesclun, tomates d'antan, mozzarella di Buffala, mortadelle, coppa et jambon de pays
Tomatoes « d'Antan » salad with buffalo mozzarella, basil and olive oil, mortadella, coppa, smoked ham

Les Moules 12.50 € de 15h à 19h

frites fraîches et sauces au choix : marinière, camembert au lait cru, crème de thym, crème d'ail
Mussel and french fries - sauce camembert, cream, garlic cream, marinière

BIENVENUE AU BAR DE L'HOTEL DE PARIS.

OUVERT 7j/7 dès 8h

NOTRE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE 7j/7

DE 12H A 14H ET DE 19H A 21H



dups63

Apéritifs

Coupe de champagne brut blanc 12cl	9.50
Kir pétillant 12cl	7.00
Kir vin blanc 12cl	5.50
Porto rouge ou blanc 6cl	5.50
Martini blanc ou rouge 7cl	5.50
Pastis, Ricard 3cl	5.50
Muscat 6cl	5.50
Gin, Tequila, Vodka, ou Rhum 4cl *	7.00
GIN FRANÇAIS, VODKA NORMANDE	8.00

*Supplément jus de fruits ou soda : 2€

Whiskys (4cl)

J&B / Ballantines	7.00
Glenlivet 12 ans	9.50
Paddy	7.00
Glenffidich	12.50
Chivas 12ans	12.50
Jack Daniel's Bourbon Tennessee	9.50

*Supplément jus de fruit ou soda : 2€

Cidres, Pommeau & Calvados

Bolée de Normandie (crème de framboise, cidre) 12cl	4.50
Pommeau de Normandie 7cl	5.50
Cidre Le verre 12cl	3.00
Cidre artisanal Bouché brut ou doux La bouteille 75cl	12.00

Calvados AOC pays d'auge (4 cl) :

- VIEILLE RESERVE Min. 8 ans en fûts de chêne	8.00
- HORS D'AGE Min. 12 ans en fûts de chêne	10.00
- TRADITION Min. 15 ans en fûts de chêne	12.00
- CORDON ARGENT Min. 20 ans en fûts de chêne	15.00
- CORDON OR Min. 30 ans en fûts de chêne	21.00
- PRESTIGE Assemblage des plus vieux Calvados	29.00
- MILLESIME 1972 Min. 40 ans en fûts de chêne	29.00
- MILLESIME 1935 Min. 50 ans en fûts de chêne	78.00

Digestifs (4cl) 9 euros

Eau de vie (Poire, Mirabelle, Prune, Framboise)
Cognac, Armagnac,
Cointreau, Grand-Marnier, Amaretto
Bénédictine, Génépi, Limoncello
Get 27, Get 31, Marie-Brizzard

PAUSE GOURMANDE (15h/18h)

Crêpes

Crêpe au sucre	3.50
Crêpe confiture (Abricot, Fraise)	5.50
Crêpe Nutella	5.50

Glaces* : 1 boule : 2.50€ 2 boules : 4.00€ 3 boules : 5.50€

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Pomme, Citron, Passion, Pistache, Menthe-chocolat, fromage blanc

*Supplément sauce chocolat, framboise, caramel 0.5€

*Supplément chantilly 0.5€

Coupes glacées* : 9.50€

Coupe Colonel : Sorbet citron 2 boules & Vodka

Café Liégeois : 2 boules café, 1 vanille, café expresso, chantilly

Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, 1 vanille, sirop de chocolat, chantilly

Dame Blanche : 3 boules vanille, sirop de chocolat, chantilly

Coupe Fraicheur : 1 sorbet citron, 1 sorbet fruits rouges, 1 sorbet passion, Sirop de fruits rouges, fruits frais

Fraise Melba : 1 boule Vanille, 1 Fraise, coulis framboises, Fraises, chantilly





Bières à la Pression

	€		
	15cl	25cl	50cl
Heineken	2.50	3.80	6.50
Leffe Ruby (fruits rouges)	3.00	4.50	8.00
Affligem bière belge flamande d'abbaye	3.00	4.50	8.00
Edelweiss bière blanche	3.00	4.50	8.00
Monaco, Panaché, Twist, Tango ou Picon	3.00	4.50	8.00

Bières à la bouteille (33cl)

Pelforth brune 6.5°	5.50
Desperados 5.9°	6.50
Chimay bleu (millésime) 9° Abbaye de Scourmont	6.50
Chimay triple 8° Abbaye de Scourmont	6.50
Heineken 00 sans alcool	5.00
Au pré de ma blonde bière bio régionale artisanale 6°	6.50

Vins au verre (12cl)

Verre de Chablis Bourgogne	9.00
Verre de Uby n°4 VDP de Gascogne	7.00
Verre de vin blanc du pays d'Oc Petit pont	4.00
Verre de vin rosé du pays d'Oc Petit pont	4.00
Verre de côtes de Provence rosé	5.50
Verre de vin rouge du pays d'Oc Petit pont	4.00
Verre de vin rouge Saumur Loire	5.50

Eaux Minérales

Voss plate ou gazeuse (eau norvégienne) 37.5cl	4.00
San Pellegrino 100cl/50cl	5.50/3.90
Evian 33cl	2.90
Perrier 33cl	3.50
Evian 100cl/50cl	5.50/3.90

Un évènement ? A vos côtés nous vous aiderons à passer un moment inoubliable. Privatisation de tout ou une partie de l'hôtel et du restaurant possible.

N'hésitez pas à vous renseigner sur nos menus spéciaux.



Retrouvez notre actualité et nos changements de carte sur Facebook



dups63



Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	2.10
Expresso Noisette	2.20
Double Expresso, Double Décaféiné	4.00
Thé, Infusion	4.50
(Ceylan, Darjelling, earl-grey, vert sensha, vert menthe, fruits rouges, Infusions BIO)	
Cappuccino ; Grand Crème	4.30
Chocolat Chaud	4.30
Chocolat Viennois ou Café Viennois	4.80

NOUVEAU NESPRESSO est à l'hôtel de Paris :
Demandez la carte Nespresso

Découvrez nos cafés latte à partir de 5.50€

Edition épicerie Levesque — J. Le Planquais, Sucre

www.delcampe.net

Softs

Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Ice tea (25cl)	4.00
Coca Cola, Coca Zero (33cl)	4.00
Limonade au verre (25cl)	3.00
Diabolo au verre (25cl)	3.50
(Grenadine, menthe, pêche, fraise, orgeat, citron, ...)	
Sirop à l'eau (25cl)	2.00
(Grenadine, menthe, pêche, fraise, orgeat, citron)	
Jus de fruits (25cl)	4.00
(Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Pomme)	
Orange Pressée 16 cl ou Citron Pressé 8 cl	6.00



Cocktails

Avec Alcool : (16cl)

Mojito	9.50
(rhum blanc, citron vert, menthe, sirop sucre de canne, perrier)	
Spritz	9.50
(apérol *, orange eau gazeuse pétillant *)	
Ti Punch	9.50
(Citron vert, sucre roux, rhum blanc)	
La Plage H2P	10.50
(crème de pêche calvados Curaçao Pétillant *)	
Mojito Royal	12.50
(rhum blanc, citron vert, menthe, champagne, ...)	

Cocktails classiques sur demande

Sans Alcool : (12cl)	
Cocktail de Fruits	7.50
(pamplemousse, orange, pomme, ananas ...)	
Virgin Mojito	7.50
(menthe, citron vert, citron, limonade)	