

LES BOISSONS
& LES GOURMANDISES
DE CÉSAR



LES PINS
de César

★★★★

HÔTEL - SPA

La campagne d'Étretat



Vous vous sentez si bien aux Pins de César que vous avez envie d'y rester pour dîner ?

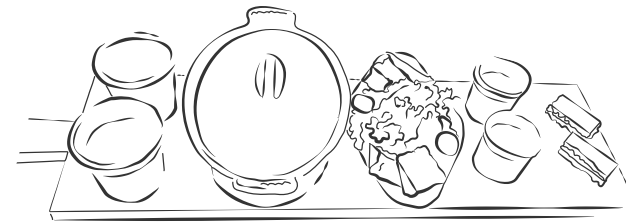
Nous vous proposons une PETITE RESTAURATION, simple et gourmande! Entrée, plat, fromage et dessert sont servis en même temps sur une grande planche en bois. Le service est assuré par l'équipe de réception. Nos plats sont réalisés à partir de produits locaux des fermes alentours.

Si vous souhaitez un dîner plus conventionnel, nous sommes à votre disposition pour vous indiquer nos restaurants préférés.

You feel so relaxed at les Pins de César that you would like to stay here for dinner ?

We offer a small restoration service, simple and generous ! Entree, main dish, cheese and dessert are served all at once on a big wooden board. This service is assured by our reception staff. Our meals are homemade and realised with local products from the farms surrounding the hotel.

If you wish a more conventionnal dinner, we are at your disposal to advise you and book for you a restaurant.



LE DÎNER - Sur Réservation avant 18 h

La Planche de César 35 €
Entrée, plat en cocotte à partager, fromage, dessert
Starter, casserole dish to share, cheese, dessert
(le menu est affiché à la réception)

LES ENCAS (12h - 14h)

Bocaux à tartiner et Pain <i>Small jars to spread and bread</i>	12 €
Le Croque-monsieur de César	15 €
Pain brioché, comté, jambon, crème – salade verte	
L'assiette de saumon Gravlax <i>Smoked salmon, gravlax seasoning</i>	20 €
Planche de fromage et charcuterie - salade verte	16 €
<i>Cheese and delicatessen, salad</i>	
Salade de chèvre chaud, pomme et miel	15 €
<i>Goat cheese salad, apple & honey</i>	
Salade Italienne	15 €
Salade, jambon cru, tomates séchées, tomates cerises, copeaux de Parmesan	
<i>Italian salad: salade, dried ham, sundried tomatoes, Parmesan cheese</i>	

PANIERS PIQUE-NIQUE

Le panier de César	30€/pers
Sandwichs (foie gras, saumon, fromage), fruits, moelleux chocolat, eau minérale, thermos de café	

Et pour rendre votre pique-nique magique : Champagne Théophile 75cl (40€)

Le panier Cauchois	20€/pers
Sandwichs (paté, charcuterie, fromage), fruits, moelleux chocolat, eau minérale, thermos de café	

L'accord parfait : Cidre bouché fermier 75cl (12€)

Sur commande la veille – *please order day before*

LE GOÛTER

Les 5 mini crêpes, confiture ou nutella	5 €
Toasts, beurre, confiture ou nutella	5 €
2 Scones, beurre, confiture	6 €
Cake nature, confiture	5 €
Fondant au chocolat, Crumble aux pommes	6 €

LES BOISSONS CHAUDES

Les thés & infusions - Dammann frères

Le thé ou l'infusion	5 €
----------------------------	-----

Les thés noirs : Earl Grey, Earl Grey goût Russe, Smokey Lapsang Darjeeling, Jardin bleu (rhubarbe, fraise des bois), Fraise Gariguettes, Mélange mystérieux (orange sanguine, pêche, fraise & cerise)

Les thés verts : Thé vert Gunpowder, thé vert à la menthe, Miss Dammann (thé vert parfum gingembre, citron, fruits de la passion)

Les infusions : Camomille, verveine, tilleul, tisane du berger, tisane des 40 sous

Les cafés & chocolats chauds

Café Nespresso - Décaféiné Nespresso	3 €
Chocolat	5 €
Chocolat viennois.....	6 €
Cappucino.....	5 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Les softs

Evian, Badoit 1 l, Châteldon 75 cl	6 €
Vittel 50 cl	4 €
Coca, Coca Zéro, Perrier 33 cl	4 €
Limonade, Tonic fever tree 20 cl	4 €
Sirop à l'eau (pêche, citron, grenadine, menthe, fraise)	3 €
Jus de pomme Emmanuel Pasquier 33 cl.....	3 €
Jus de fruits Alain Milliat 33 cl Mangue, Fraise, Abricot, Ananas.....	7 €

Les bières 33 cl

Heineken	5 €
Duvel.....	7 €

Les Cidres

Cidre bouché fermier « Emmanuel Pasquier »	12 €
élaboré en fût de chêne - La bouteille 75 cl	

LES COCKTAILS

Le cocktail 12 €

Bello Gallico : Eau de vie de Cidre, Chambord, Bénédictine, jus de citron
Création exclusive pour Les Pins de César

Kir Royal : Champagne et crème de cassis, pêche ou mûre

Spritz Aperol : Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Pimm's : Pimm's, limonade

Pimm's Royal : Pimm's, Champagne, limonade

Americano Negroni : Campari, Martini rouge, Noilly Prat, Gin

Lillet Tonic : Lillet blanc et tonic fever tree

Tequila Sunrise : Tequila, jus d'orange, grenadine

Jack Rose : Calvados, jus de citron, grenadine

Gin Tonic : Gin Hendrick's, tonic fever tree

Le cocktail sans alcool 8 €

My Sky : Jus de pomme, jus de citron, sirop d'orgeat

Iced Tea : Thé Ceylan, jus de citron, sirop de sucre de canne, sirop de pêche

Chantaco : Jus d'orange, jus d'abricot, jus de citron, sirop de fraise



LES APÉRITIFS

Martini rouge, Martini blanc, Campari 6 cl 7 €

Pernod Ricard 2 cl 5 €

Lillet blanc, Porto rouge ou blanc 6 cl 7 €

Pommeau « Petit bonheur de pomme » 6 cl 7 €

Gin Hendrick's 4 cl 10 €

Vodka Grey Goose 4 cl 10 €

Téquila Don Julio Blanco 4 cl 10 €

Coupe de Champagne Théophile 10 €

Les Rhums 4 cl

Diplomatico Reserva Exclusiva 10 €

Clément XO 15 €

Mount Gay 1703 20 €

Les Whiskies 4 cl

Jameson Black Barrel 10 €

Maker's Mark 10 €

Nikka from the Barrel 12 €

Talisker of Port Ruighe 15 €



LES VINS BLANCS

Loire

75 cl

Pouilly fumé – Cuvée Jules 7 € 35 €

Le pouilly fumé est issu de Sauvignon blanc à partir de vignes trentenaires. Le raisin à maturité, ses grains se couvrent d'une pruine fumée ce qui explique son nom. Cependant le vin offre une palette de notes fruitées incomparables (citron, pamplemousse) permettant de jolis accords avec les mets à base de fruits, poissons et crustacés.

Bordeaux

75 cl

Pessac Léognan – La croix de Carbonnieux 45 €

La finesse, la fraîcheur, le parfum de fleur subtilement imprégnés d'arômes exotiques et de pamplemousse décrivent parfaitement ce Pessac Léognan blanc très envoûtant : la croix de Carbonnieux est un vin d'hédonistes.

Alsace

75 cl

Gewurztraminer vendanges tardives 59 €

La robe brillante et intense aux reflets or, nez de fruits exotiques et de fruits secs, les notes de raisins secs et d'abricots confits se mêlent. Ce vin offre en bouche une douceur et une chaleur qui exprime l'intensité aromatique et fruitée, relevée par des caractères de poivre et d'épices. Le confit en bouche et l'expression florale de la rose multiplie la complexité aromatique au palais et lui confère une très longue persistance.

Bourgogne

75 cl

Savigny les beaunes – Château de Meursault 69 €

Un bouquet caractéristique aux arômes de fruits exotiques et aux notes boisées. La bouche onctueuse et consistante apporte également beaucoup de fraîcheur. La récolte est suivie d'un pressurage lent et progressif qui permet de sélectionner uniquement les jus les plus riches.

Meursault Charmes 1^{er} cru 119 €

Un grand vin 100% Chardonnay élevé 18 mois en fût de Chêne. Il aborde un nez complexe et fin, ouvert sur des notes de fruits jaunes et de pain grillé. La bouche se montre dense et riche avec des subtiles notes boisées.

LES VINS ROUGES

Bourgogne

75 cl

Marsannay Rouge. Château de Marsannay 7 € 39 €

Ce vin 100% Pinot noir reflète toute la complexité du terroir de Marsannay. Un nez subtil sur des notes de fruits frais légèrement fumées.

Aloxe Corton – Château de Meursault 2014 59 €

Au nez, le vin offre des notes florales ainsi que des fruits rouges comme le cassis, la mûre et la griotte. Il se marie admirablement bien avec les viandes en sauce.

Pommard Clos des Epenots 1^{er} cru 2015 129 €

Château de Meursault

Le nez offre un beau bouquet aromatique marqué par des arômes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche est dense, complexe et structurée mêlant des notes de fruits noirs et des tanins soyeux.

Bordeaux

75 cl

Saint Julien - L'esprit de Saint Pierre 2012 49 €

En choisissant ce vin vous opterez pour l'élégance. La vigne a plus de 50 ans. Le vin a du corps, des tanins prononcés et une robe violette très soyeuse.

La Fleur Petrus – Pomerol 2006 359 €

Propriété de la famille Moueix depuis 1952, le vin de La Fleur Petrus est apprécié pour son élégance et son caractère souple, suave et soyeux.

Assemblage : 80% Merlot 20% cabernet Franc.

LES VINS ROSÉS

Provence

75 cl

Château Sainte Marguerite 39 €

Cru classé ce vin est un exemple de savoir-faire provençal. Légèrement astringent, il dévoile des arômes de pêche, d'agrumes et des fruits de la passion. En trois mots : finesse, élégance et plaisirs aromatiques.

LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Théophile	10 €
Roederer brut 1 ^{er}	85 €
Besserat de Bellefon - Cuvée des moines rosé	90 €
Besserat de Bellefon - Cuvée des moines blanc de blanc	95 €
Ruinart - Le R	100 €
Le Cristal de Roederer	290 €

LES DIGESTIFS

Les liqueurs 4 cl

Chambord	8 €
Cointreau	8 €
Get 27	8 €
Bénédictine	8 €
Pimm's n°1	8 €

Les Cognacs et Armagnacs 4 cl

Rémy Martin 1738	12 €
Delamain XO Pale & Dry	20 €
Armagnac Laubade Millésime 1986	15 €

Les Calvados 4 cl

Coeur-de-chauffe, eau de vie de cidre Groult	8 €
Vénérable Groult	12 €
Doyen d'âge Groult	20 €



LES PINS
de César

★★★★

HÔTEL - SPA

La campagne d'Étretat

| 1 chemin des échos | SAINT JOUIN DE BRUNÉVAL |
| Tél. 02 32 73 69 10 | www.lespinsdecesar.com |