

## Cocktails du Manoir

Votre apéritif sera agrémenté de mignardises salées « fait maison »

### Coups de cœur du Manoir (20 cl) 19 €

Domaine de Cézin, Perle de Cézin, traditionnelle brut

<b>CRICQUEBOEUF</b>	Grand Marnier, Ananas
<b>GALA</b>	Liqueur de fraise des bois, cointreau
<b>PARIS-DEAUVILLE</b>	Nectar de Fraise, Martini Rosso
<b>POTERIE</b>	Calvados, pommeau

### Calvados Cocktail Maison (20 cl) 19 €

<b>MANOIR NORMAND</b>	Calvados, Mandarine impériale, jus d'ananas, sirop fraise
<b>LA NORMANDE</b>	Calvados, jus citron, jus orange, cidre, morceau de pomme

### Désirs Pétilnants aux Perles de Cézin (20 cl) 19 €

Domaine de Cézin, Perle de Cézin, traditionnelle brut

<b>SPRITZ</b>	Liqueur aperol, prosecco, eau pétillante
<b>AMERICANO ROYAL</b>	Campari, martini rouge, noilly prat
<b>MOJITO ROYAL</b>	Rhum cubain, citron vert, sucre de canne, menthe

### Long Drinks (20 cl) 18 €

<b>AMERICANO</b>	Campari, martini rouge, noilly prat
<b>MOSCOW MULE</b>	Vodka, Ginger Beer, citron vert frais
<b>MOJITO</b>	Rhum cubain Havana 3 ans, citron vert, menthe, eau pétillante
<b>BLOODY MARY</b>	Vodka, Jus de tomate, citron, céleri, tabasco, sauce anglaise
<b>PINA COLADA</b>	Rhum blanc, sirop de coco, jus d'ananas
<b>GIN FIZZ</b>	Gin Gordon's, citron jaune, soda

### Short Drinks 15 €

<b>DAIQUIRI (8 cl)</b>	Rhum Blanc, jus de citron, sucre de canne
<b>MARGARITA (10 cl)</b>	Cointreau, Téquila, jus de citron
<b>TI PUNCH (8 cl)</b>	Rhum cubain 7 ans, citron vert, sucre roux

### Sans Alcools (25 cl) 12 €

<b>POMMIERS</b>	Jus d'abricot, pêche, ananas, sirop de fraise
<b>PAYS D'AUGE</b>	Jus de pomme, abricot, citron, sirop de menthe
<b>VIRGIN MOJITO</b>	Citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante
<b>VIRGIN COLADA</b>	Sirop de coco, jus d'ananas
<b>CAFE FRAPPE</b>	Expresso ou déca, lait écrémé, sirop de sucre de canne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets

## Mangettes & Planches à partager

<b>Planche de la Terre</b> Pour 2 personnes 24 €	Bressaola, Jambon Blanc Label Rouge, Mortadelle Chorizo Ibérique, Jambon Serrano, Rosette Label rouge, Saucisse à la Perche
--	--

<b>Planche de la Mer</b> Pour 2 personnes 24 €	Maquereaux Marinés aux poivres, Roll Mopps Haddock fumé, Rillettes de Maquereaux SAITER saveur au choix
--	--

<b>Saucisson sec</b> (150g) saveurs au choix. 9 €	
---	--

<b>Rillettes de Maquereaux</b> (170g) Maison SAITER (Trouville-sur-Mer) 9 €	
---	--

Au choix :

- A l'Escabèche
- Au Piment d'Espelette
- Au Gingembre et Curcuma



<b>Babas bouchon au rhum de Sorrento</b> (3 pièces) 5 €	
<b>Griottes Dénoyautées à la liqueur et au Kirsch</b> 5 €	
Maison Lecomte Blaise	

## Notre sélection de Champagne

<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	160 €
<b>Ruinart Brut</b>	95 €
<b>Palmer &amp; Co Blanc de Blancs</b>	125 €
<b>Palmer &amp; Co Brut Réserve</b>	82 €
<b>Demi-Palmer &amp; Co Brut Réserve</b>	41 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets

## Digestifs et Liqueurs du Manoir Arrangés Maison

<b>Calva'Lud</b> (4 cl) Calvados arrangé maison, Vanille, Ananas, Citron	12 €
<b>Rhum arrangé du Manoir</b> (4 cl) Rhum arrangé maison, Cassis, Groseille, Vanille, Pomme	12 €
<b>Vodka Passion du Manoir</b> (4 cl) Vodka arrangée maison, Fruit de la passion	12 €
<b>Vodka 5 Agrumes du Manoir</b> (4 cl) Vodka arrangée maison, 5 agrumes, sucre de coco, sucre de canne	12 €
<b>Rhum Vanille Kiwi du Manoir</b> (4 cl) Rhum arrangé maison gousses de vanille, kiwi, sucre de canne	12 €

## Liqueurs & Digestifs

<b>Liqueurs digestives de Montagne</b> (4 cl) Genépi « L'Ancienne » Distillerie des Alpes	12 €
Chartreuse Verte des Pères Chartreux	14 €
Chartreuse Jaune des Pères Chartreux	14 €
Chartreuse Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers	16 €
<b>Trilogie liqueurs digestives</b> (3 x 2 cl)* <small>*Hors Chartreuse MOF Sommeliers</small>	24 €
<b>Liqueurs Maison Jacoulot</b> (4 cl) Menthe Poivrée, Abricot, Poire, Prunelles de Bourgogne, Oranges amères, Mandarine	12 €
Marc de Bourgogne « L'Authentique » 7 ans	14 €
<b>Trilogie Maison Jacoulot</b> (3 x 2 cl)* <small>*Hors Marc de Bourgogne « L'Authentique »</small>	19 €

## Notre Sélection de Whiskies

<b>Whisky Normand distillé en Pays d'Auge</b> (5 cl) 28 € Single Malt double distillation au feu de bois Emmanuel Camut	
<b>Whiskies Single Malt Grallet Dupic</b> à Rozelieures (54 – Lorraine) (5 cl) Rare Collection 14 € Fût unique, édition limitée, ex fût de Vosne Romanée 26 €	
<b>Blended Scotch Whiskies</b> (5 cl) J&B 10 € Johnnie Walker Red Label 12 € Johnnie Walker Black Label 14 € Johnnie Walker Green Label 12 € Johnnie Walker Gold Label 19 € Johnnie Walker Blue Label 28 €	
<b>Single Malt &amp; Pur Malt Whiskies</b> (5 cl) Glenkinchie 12 ans 15 € Cragganmore 12 ans 15 € Oban 14 ans 15 € Cardhu 12 ans 15 € Knockando "Season" 12 ans 15 € Dalmore Shery Cask Select 12 ans 17 €	
<b>Irish Whiskies</b> (5 cl) 12 € Jameson Paddy	<b>Bourbon</b> (5 cl) 12 € Four Roses Jim Beam White Label
<b>Distillers Edition</b> (5 cl) 21 € <small>(Vieillessement supplémentaire dans des fûts ayant contenu du Porto ou du Xérès)</small> Talisker <small>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.</small> Dalwhinnie	<b>American Whisky</b> (5 cl) Jack Daniel's Tennessee 14 € Jack Daniel's Single Barrel 18 € Jack Daniel's Gentleman Jack 22 €

**Bières Normandes** (33 cl) 7 €

Triple Blonde brassée à Aunay sur Odon 7,5%

Petite Odon Blonde brassée à Aunay sur Odon (bio) 4,5%

**Vodka** (5 cl)

Grey Goose 12 €

Absolut 10 €

Zubrowska 10 €

**Rhum** (5 cl)

Rhum Primitif distillé en Pays d'Auge 24 €

Double distillation au feu de bois Emmanuel Camut

Saint Barth « La Gloriette » vanille 23 €

Rhum Diplomatico (4 cl) Rhum Vénézuélien « Réserve Exclusiva » 12 ans 14 €

Havana Club 3 ans 10 €

Saint James Royal Ambré agricole 10 €

**Gin's** (5 cl) 12 €

Gordon's Bombay Sapphire

Hendrick's Hayman's

**Téquila** (5 cl)

San José Silver 10 €

## Digestifs

**Liqueurs et digestifs** (4 cl) 12 €

Limoncello Meletti

Le Vert Sapin distillerie Guy

Liqueur de Gentiane Française De Michelot

Liqueur de Verveine Française De Michelot

Get 27, Get 31,

Bailey's, Malibu, Pisang Ambon

Soho, Soho cerise gingembre

Grand Marnier, Cointreau

Chambord, Bénédicte

Mandarine Napoléon

**Eaux de vie fruits** (4 cl)

Mirabelle, Framboise, Kirsch 12 €

Vieille Prune Louis Roques Souillac 14 €

**Bas Armagnac & Armagnac** (4 cl)

Dame-Jeanne Famille DARROZE 8 ans 14 €

Famille DARROZE « Domaine de Martin 2007 » 16 €

Château de Laubade 1980 27 €

**Cognac** (4 cl)

Château des Plassons XO 14 €

Hennessy XO 32 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets*

## La Part des Anges Calvados

<b>Trilogie de Calvados</b> (3 x 2 cl)	24 €
Adrien Camut 6 ans	
Privilège assemblage 18 ans	
Semainville assemblage 25 ans	

Adrien Camut 6 ans (4 cl) 12 €  
Arôme de pommes et mirabelle, bouche droite et fine.

Adrien Camut 12 ans (4 cl) 14 €  
Superbe nez, soyeux, élégant, notes de miel en final.

Adrien Camut Privilège assemblage 18 ans (4 cl) 16 €  
Robe orangée-cuivrée, nez pommes très mûres, tendance acidulée presque confite

Adrien Camut Semainville assemblage 25 ans (4 cl) 19 €  
Eau de vie aérienne et suave, montée en puissance, nez tabac, vanille, pâte de coing et pomme cuite.

Adrien Camut Réserve Adrien (4 cl) 25 €  
Grandiose, fruits secs, mirabelle, noix, nuance de cuir, magnifique !

Adrien Camut Prestige (4 cl) 29 €  
Grande suavité et longueur aromatique extraordinaire.

Adrien Camut Rareté (4 cl) 43 €  
*Un grand moment de la vie !*

### Distillé en Pays d'Auge Emmanuel Camut

100% Single Malt, double distillation au feu de bois

Whisky Single Malt (4 cl) 28 €

Rhum Primitif (4 cl) 24 €

Calvados du Pays d'Auge « Réserve » (4 cl) 14 €

Christian Drouin. Assemblage d'eaux-de-vie fruitées et souples. Jaune d'or, arômes de fruits et de fleurs, finement boisé. Les premières épices (vanille, cannelle) se développent.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets*

## Apéritifs

Coupe de champagne (16 cl) 16 €

Kir royal (16 cl) 16 €

Verre de vin (15 cl) 10 €

Kir vin blanc (15 cl) 9 €

Campari (5 cl) 8 €

Martini Rouge, blanc, dry (5cl) 8 €

Porto (5cl) 8 €

Pommeau (8 cl) 8 €

Verre de cidre (15 cl) 7 €

Kir Normand cidre fermier (15 cl) 7 €

Ricard (5 cl) 6 €

Suze (5 cl) 6 €

### Eaux du Manoir

Plate ou Gazeuse 75 cl 7 €

50 cl 5 €

### Jus de Fruits

Jus de Pomme 100% bio Tree of Love (33 cl) 7 €

Élaboré à partir des meilleures pommes à cidre de Normandie issues de l'agriculture biologique.

Abricot, Orange, Pêche, Ananas, Fraise, Tomate (25 cl) 4.5 €

Jus de Fruits Pressés (25 cl) 6 €

Orange ou Citron ou Pamplemousse

Sodas 5 €

Coca-Cola (33 cl)

Ice Tea (25 cl)

Coca-Cola Zéro (33 cl)

Diabolo Menthe (25 cl)

Perrier (33 cl)

Diabolo Fraise (25 cl)

Schweppes Tonic (33 cl)

Orangina (33 cl)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets*

## Carte « Côté cheminée »

à déguster au Salon de 19h à 21h30

Sous réserve de disponibilités et sur réservation

Les Huîtres Normandes Saint-Vaast n°3 Douze 26 € - Neuf 21 € - Six 15 €

De la Maison Grands Crus en Cotentin, Patrick Liron.

Soupe de poissons sans crustacés façon Jeannette de la Maison Pilliet-Saiter 15 €

Croûtons, rouille et Mimolette d'Isigny-sur-mer extra vieille 18 mois

Carpaccio de saint Jacques juste raidi, consommé de thé noir et baies de la passion, mousseline de cresson Du bateau Amarante à Honfleur. 23 €

Le Foie gras de canard de la Maison Rougié, chutney de potimarron aux épices. 22 €

Saumon fumé maison au bois de hêtre, toasts grillés, crème aux œufs de hareng fumé 21 €

Fricassée de grenouilles et escargots croûte de noisettes, épinards, champignons 20 €

Ravioles de blettes, chèvre et pignons de pin, crème à l'ail fumé 19 €

L'œuf parfait, velouté de panais au lard fumé, éclats de châtaignes 18 €

Picanha de bœuf Black Angus (US) Pousses d'épinards, pommes frites maison 88 €

Pour deux personnes à partager. 600g environ. Accompagnement à volonté

Demi-homard rôti au beurre d'algues, tagliatelles ou frites maison, pousses d'épinards 34 €

Noix de Saint Jacques snackées, vinaigrette à l'ail noir, crumble de topinambours 32 € Du

Suprême de pigeon et sa cuisse braisée, salsifis au beurre noisette et giroles boutons, 29 €

Poisson du marché, accompagnement de saison 27 €

Les mijotés de saison 25 €

Assiette de pommes frites maison 6 €

Chariots de fromages normands affinés par Manuel Borniambuc de Fort-Moville 15 €

Assiette de trois fromages normands affinés par Manuel Borniambuc 10 €

Pousses d'épinards, citron, parmesan 6 €

La Baignade sucrée 12 €

Soufflé aux pommes, Calvados

Coupe glacée sorbet pomme Granny Smith\*, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)

Soufflé au chocolat noir et agrumes

Poire pochée chocolatée, tiramisu et caramel aux agrumes

Tarte au citron déstructurée

La madeleine XXL à partager. Au choix : insert chocolat ou nature avec confiture 22 €

\*Glaces de la Ferme du Bois Louvet à St Jean-de-la-Lecqueraye (27).

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles sur demande auprès du personnel

Merci de votre compréhension, pour le temps de préparation

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets

## Boissons Chaudes

Thé Normand « The Norman Tea »

5 €

Thé noir aux pommes et au calvados du Breuil en Auge

### Thés

5 €

Thé Vert de Chine « Gunpowder »

Feuille de thé non fermenté, roulée comme la poudre à canon très diurétique

Thé Anglais Corsé

Thé assez corsé type breakfast. Supporte un nuage de lait

Thé des Indes « Assam »

Thé très corsé à la liqueur assez foncée

Darjeeling « Makaibari »

Thé d'altitude très parfumé, un seigneur de Darjeeling

Prince Vladimir

Ceylan / chine avec des agrumes, relevé de cannelle et de clous de girofle

Thé Quatre fruits rouges

Thé noir et notes de fruits rouges

Thé Caramel

Thé noir aux notes caramélisées

### Infusions

5 €

Verveine - Verveine Menthe – Camomille - Tilleul

Rooibos (Infusion sans théine)

African Dream bio Délicatement fruitée

### Cafés

Expresso - Ristretto - Décaféiné

4 €

Double Espresso

8 €

### ... et Autres Plaisirs

Café crème

5 €

Chocolat chaud

5 €

Cappuccino

8 €

Café viennois (Chantilly Maison)

8 €

Chocolat viennois (Chantilly Maison)

8 €

Irish Coffee

12 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets

## Dans la Piscine !!!

Savourez un moment inoubliable en commandant  
votre Champagne à déguster dans la piscine

de 21h15 à 22h15

ou

de 22h30 à 23h30

... deux formules vous attendent

### Instant Etincelle

95€

Deux coupes de champagne pour deux personnes

ou

### Instant Euphorie

138 €

Une bouteille de Champagne Palmer & Co  
Brut Réserve pour deux personnes

## Souvenirs et produits normands

Retrouvez dans nos vitrines et notre boutique  
tous les produits normands et souvenirs avant votre départ  
Thé normand, jus de pomme locaux, Calvados,  
Caramels, miel, confit et gelée de cidre,  
Carte postale, carafe, sac de jute....

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets*

## Le Bar du Manoir de la Poterie

**SPA « Les Thermes »**

Situé dans un environnement exceptionnel entre **Deauville** et **Honfleur** et à quelques pas du rivage, le Manoir de la Poterie & SPA à Cricquebœuf, est une Demeure réalisée en 2000 et ouverte le 1er avril 2001 avec 18 Chambres. En 2005, la construction de la seconde partie où se nichent le SPA, une Suite, cinq Chambres et une Salle de Séminaire. Ouverture du SPA en juin 2006, accessibilité aux Chambres et à la Salle de Séminaire entre Mars et Mai 2007.

Le Manoir de la Poterie doit son nom aux Habitants de Cricquebœuf qui vivaient de leur artisanat, la Poterie, au XVIème Siècle dont les vestiges sont à ce jour sous la mer. Par respect de la région, les Chambres, au cœur de notre Maison Principale, portent toutes le nom d'une variété de pomme dont les arbres sont plantés dans le jardin et celles, au cœur de notre Espace Bien-Être, portent des noms se rapportant à leur style : Directoire, d'inspiration Marine ou Contemporaine.

Cricquebœuf est situé à mi-chemin entre deux des plus prestigieuses cités touristiques bas-normandes, Honfleur (7 km) et Deauville (7km).

Cette petite commune rurale alliant la douceur de la campagne au plaisir de la mer doit son nom à un dénommé "Criach" saxon d'origine qui prit racine entre le Ve et VIIe siècle et... bœuf de "budh" qui signifie abri, habitation.

L'Église est dédiée à "St Martin", elle est édifée sur un gisement de ce matériau dont la carrière, à proximité, est comblée par le magnifique étang qui lui sert de miroir de nos jours.

Le Lavoir : Depuis que le joli petit Lavoir s'est refait une beauté, de son petit toit d'ardoises et de son ossature "chêne", la curiosité sur ses origines a été piquée. Les travaux seront minimes et le joli Lavoir public voit donc le jour quelque temps plus tard... Depuis 1902, plus de cent ans et toujours là !

Plus que jamais là ! fleuri et admiré... Un autre petit coin de verdure et de calme à Cricquebœuf.

Le bar est ouvert de 15h à 23h30 du jeudi au lundi  
Le bar à cocktails est fermé les mardis et mercredis

Manoir de la Poterie\*\*\*\* & Spa  
Chemin Paul Ruel, 14113 Cricquebœuf  
Tel : 02 31 88 10 40 - Fax : 02 31 88 10 90  
Mail : [info@honfleur-hotel.com](mailto:info@honfleur-hotel.com)

[www.manoirdelapoterie.fr](http://www.manoirdelapoterie.fr)  
[www.spa-normandie.com](http://www.spa-normandie.com)  
[www.seminairedeauville.com](http://www.seminairedeauville.com)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets*