

## 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</b> (8 cl)	Rhum Blanc, jus de citron, sucre de canne
<b>MARGARITA</b> (10 cl)	Cointreau, Téquila, jus de citron
<b>TI PUNCH</b> (8 cl)	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 TTC, service compris.

## Mangettes & Planches à partager

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

**Planche de la Mer** Pour 2 personnes 24 €  
Maquereaux Marinés aux poivres, Roll Mopps  
Haddock fumé, Rillettes de Maquereaux SAITER saveur au choix

**Saucisson sec** (150g) saveurs au choix. 9 €

**Rillettes de Maquereaux** (170g) **Maison SAITER** (Trouville-sur-Mer) 9 €  
Saveurs au choix



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

**Pause fraîcheur** 5 €

Crème glacée au bourgeon de sapin, liqueur « Le vert sapin », distillerie Guy (2cl)  
Sorbet citron basilic, Limoncello Meletti (2 cl)  
Sorbet pomme, Calvados Morin 4/5 ans (2 cl)

## Notre sélection de Champagne

Ruinart Blanc de Blancs	160 €
Ruinart Brut	95 €
Palmer & Co Blanc de Blancs	125 €
Palmer & Co Brut Réserve	82 €
Demi-Palmer & Co Brut Réserve	41 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC, service compris.

## 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 Liqueur d'Élixir 1605	14 €
Chartreuse Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers	16 €

<b>Trilogie liqueurs digestives</b> (3 x 2 cl)* *Hors Chartreuse MOF Sommeliers	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)* *Hors Marc de Bourgogne « L'Authentique »	19 €
--	------

## Notre Sélection de Whiskies

<b>Whiskies Michel Couvreur</b> (4 cl) The Unique	14€
Overaged Malt Whisky	17€

<del><b>Whisky Normand distillé en Pays d'Auge</b> (4 cl)</del> 28 € Single Malt double distillation au feu de bois Emmanuel Camut
---

<b>Whiskies Single Malt Grallet Dupic</b> à Rozelieures (54 – Lorraine) (4 cl) Rare Collection	14 €
Fût unique, édition limitée, ex fût de Vosne Romanée	26 €

<b>Blended Scotch Whiskies</b> (4 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> (4 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> (4 cl) 12 € Jameson Paddy
---

<b>Bourbon</b> (4 cl) 12 € Four Roses Jim Beam White Label
--

<b>Distillers Edition</b> (4 cl) 21€ (Vieillessement supplémentaire dans des fûts ayant contenu du whisky de seigle pour la santé de nos clients) Talisker Dalwhinnie	14 €
<b>American Whisky</b> (4 cl) Jack Daniel's Tennessee Jack Daniel's single Barrel Jack Daniel's Gentleman Jack	18 € 22 €

## Digestifs

<b>Bières Normandes</b> (33 cl)	7 €
Triple Petite Odon	Blonde brassée à Aunay sur Odon 7,5% Blonde brassée à Aunay sur Odon (bio) 4,5%
<b>Vodka</b> (5 cl)	
Grey Goose	12 €
Absolut	10 €
Zubrowska	10 €
<b>Rhum</b> (5 cl)	
Rhum Primitif distillé en Pays d'Auge	24 €
Double distillation au feu de bois Emmanuel Camut	
<b>Saint Barth « La Gloriette »</b> vanille (5 cl)	23 €
Rhum Diplomatico (4 cl) Rhum Vénézuélien « Réserve Exclusiva » 12 ans	14 €
Havana Club 3 ans (5 cl)	10 €
Saint James Royal Ambré Agricole (5cl)	10 €
<b>Gin's</b> (5 cl)	12 €
Gordon's	Bombay Sapphire
Hendrick's	Hayman's
<b>Téquila</b> (5 cl)	
San José Silver	10 €

## 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	
Bailey's, Pisang Ambon	
Soho, Soho cerise gingembre	
Grand Marnier, Cointreau	
Chambord, Bénédictine	
Mandarine Napoléon	
<b>Eaux de vie fruits</b> (4 cl)	
Mirabelle, Framboise, Kirsch	12 €
Vieille Prune Louis Roques Souillac	14 €
<b>Bas Armagnac &amp; Armagnac</b> (4 cl)	
Dame-Jeanne Famille DARROZE 8 ans	14 €
Famille DARROZE « Domaine de Martin 2007 »	16 €
Château de Laubade 1980	27 €
<b>Cognac</b> (4 cl)	
Château des Plassons XO	14 €
Hennessy XO	32 €

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

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

## La Part des Anges Calvados

<b>Trilogie de Calvados</b> (3 x 2 cl)	24 €
<b>Adrien Camut 6 ans</b>	
<b>Privilège</b> assemblage 18 ans	
<b>Semainville</b> 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 TTC, service compris.*

## 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 €

### 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)

**Coca-Cola Zéro** (33 cl)

**Perrier** (33 cl)

**Schweppes Tonic** (33 cl)

**Ice Tea** (25 cl)

**Diabolo Menthe** (25 cl)

**Diabolo Fraise** (25 cl)

**Orangina** (25 cl)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC, service compris.*

## 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 Comté (affinage 12 mois)	
Foie gras de canard français, cuit à basse température de la Maison Rougié, chutney de rhubarbe	23 €
Millefeuille de crabe aux herbes fraîches, rémoulade de céleri et Granny Smith	22 €
Saumon d'Ecosse label rouge, fumé maison au bois de hêtre, toasts grillés, crème au Raifort	21 €
Chipirons farcis au chorizo émulsion de riz, coulis de tomate	20 €
Asperges blanches, mayonnaise mimosa à l'ail des Ours	19 €
Tartelette sablée au parmesan crémeux betterave et chèvre, caramel de cidre	18 €
<b>Côte de Boeuf</b> (FR) Pousses d'épinards, pommes frites maison	84 €
Pour deux personnes à partager. 1 kg environ. Accompagnement à volonté	
Homard entier européen rôti 400/600g, au beurre d'algues, tagliatelles ou frites maison, pousses d'épinards. Accompagnement à volonté	47 €
Baron d'agneau (FR) rôti, petits légumes farcis	32 €
Espadon snacké, sauce vierge, patate douce en tataki panée	30 €
Poisson du marché ou viande du jour, accompagnement de saison	28 €
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 €
<b>Fromages et douceurs</b>	
Chariot de fromages affinés affinés par Manuel Borniambuc de Fort-Moville	15 €
Pousses d'épinards, citron, parmesan	6 €
<b>La Baignade sucrée</b>	
Soufflé aux pommes, Calvados	
Coupe glacée sorbet pomme, Calvados Morin Sélection (servi à table)	
Ananas rôti au miel, millefeuille mousse coco-gingembre	
Tartelette fraise-basilic, sorbet fraise	
Crèmeux chocolat noir-menthe poivrée, brownie noisette, glace bourgeon de sapin	
Tarte Tatin XXL à partager, caramel à la praline rose Pour 2 personnes	20 €

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 TTC, service compris.

## Boissons Chaudes

<b>Thé Normand « The Norman Tea »</b>	5 €
Thé noir aux pommes et au calvados du Breuil en Auge	

<b>Thés</b>	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 Caramel**

Thé noir aux notes caramélisées

<b>Tisanes des chartreux</b>	5 €
------------------------------	-----

**Angelus du Soir - Sommeil**

Tilleul, Aubépine, Verveine, Lavande, Oranger doux, Camomille matricaire, Passiflore

**Désert Cartusien – Drainage de l'organisme**

Grande bardane, Romarin, Pensée sauvage, Pissenlit, Laurier-sauce, Fumeterre, Origan

**Réfectoire - Digestive**

Verveine, Fenouil, Menthe poivrée, Camomille matricaire, Pomme sauvage, Marjolaine, Romarin

**Spaciement - Respiratoire**

Menthe poivrée, Marjolaine, Fenouil, Pin sylvestre, Pomme sauvage, Sauge, Thym

**Œuvres communes – Réparatrice après effort**

Sureau, Cassis, Achillée Millefeuille, Ronce, Frêne, Lavande, Souci

*Pour une touche plus végétale, nous vous suggérons d'ajouter quelques gouttes d'Élixir, produit original des chartreux.*

<b>Tisane Rooibos (Infusion sans théine)</b>	5 €
--	-----

**Cafés et autres Plaisirs**

Expresso - Ristretto - Décaféiné	4 €
----------------------------------	-----

Café crème – Chocolat chaud	5 €
-----------------------------	-----

Double Expresso – Cappuccino	8 €
------------------------------	-----

Café ou chocolat viennois (Chantilly Maison)	8 €
--	-----

Irish Coffee	12 €
--------------	------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC, service compris.

## 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 TTC, service compris.*

## 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 Trouville-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 dédiée à "Saint Martin" est édifiée 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 ouvert de 16h à 22h30 les mardis et mercredis

Manoir de la Poterie\*\*\*\* & Spa  
81 chemin Paul Ruel, 14113 Cricquebœuf  
Tel : 02 31 88 10 40  
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)