

LA
GALERIE
BAR

Chers Clients,

Nous sommes très heureux de vous accueillir au sein du Bar La Galerie.

Ici, nous valorisons le savoir-faire français, les produits régionaux et les saisons. Nous mixons cette approche avec les savoir-faire des différentes cultures et les spiritueux en provenance du monde entier. Donner de la visibilité à des producteurs français, ou voisins exceptionnels, travailler des produits faits ici aux Cures Marines, chercher l'authenticité gustative, proposer des mocktails aux saveurs naturelles, autant d'engagements qui ont façonné cette carte.

Nous vous souhaitons un agréable et mémorable moment à nos côtés.

L'équipe du Bar.

Dear Guests,

We are very happy to welcome you to Bar La Galerie.

Here, we value French craftsmanship, regional products, and seasonal ingredients. We blend this approach with the expertise of different cultures and spirits from around the world. We aim to showcase exceptional French or nearby producers, work with products made here at Cures Marines, seek authentic flavors, and offer mocktails with natural flavors—these are all commitments that have shaped this menu.

We wish you a pleasant and memorable time with us.

The Bar team.

WELCOME DRINK

Clients ALL – Silver, Gold, Platinum, Diamond, Limitless

Sélection de softs | Softs selection

Jus & Nectars de fruits artisanaux | Fruit juices & Nectars

Domaine Pacory (30cl) : Pomme à cidre ou Poire à queue
Alain Milliat (33cl)

Vins au verre | Wine by the glass (15cl)

Pouilly Fumé domaine Veneau
Crozes Hermitage AOP Signature
Rosé d'une Nuit La Coste Bio

Bières | Beers (33cl)

La Fiancée du Pirate, Irish Pale Ale (33cl)
La Tempête normande, Indian Pale Ale (33cl)
La Reine des Plages (33cl)

1 coupe de Champagne Brut | 1 glass of Brut Champagne
(12cl)

Cocktail Signature – Cocktail d'Eugène

Mocktail – Harry & les Reliques des Fleurs

Cocktail Signature · 25

Cocktail d'Eugène ♥

Calvados Vénérable Groult, sirop caramel beurre salé, citron, thé
des Cures Marines, espuma cidre

Vénérable Groult Calvados, salted butter caramel syrup, lemon, Cures
Marines tea, cider espuma

Cocktail sur-mesure · 20

Laissez-vous guider par vos envies ou laissez libre cours à
l'imagination de notre équipe !

Let yourself be guided by your desires or let our team's imagination run free !

COCKTAILS

Florist Gump · 20

Rhum, Lillet Blanc, Noilly Prat, St-Germain, sirop de rose

Rum, Lillet Blanc, Noilly Prat, St-Germain, rose syrup

Jurassic Poire · 20

Whisky, St-Raphaël, purée de poire, sirop miel fumé-tonka-cardamome, poiré

Whisky, St-Raphaël, pear purée, smoked honey-tonka-cardamom syrup, poiré

Le Comte de l'Amaretto · 20

Tequila, Amaretto, purée de cassis, jus de cranberry, café

Tequila, Amaretto, blackcurrant purée, cranberry juice, coffee

Certains l'aiment shaker · 20

Gin, Salers, estragon pilé, Tonic

Gin, Salers, crushed tarragon, tonic

Passion de Voyages · 22

Pisco, purée de mandarine, sirop de passion, Champagne

Pisco, mandarin purée, passion fruit syrup, Champagne

MOCKTAILS · 15

French Connection

Sirop de miel fumé et tonka, purée de poire, French Bloom

Smoked honey and tonka syrup, pear purée, French Bloom

Harry & les Reliques des Fleurs

Liqueur de fleur de sureau sans alcool, concombre, French Bloom

Non-alcoholic elderflower liqueur, cucumber, French Bloom

Le nom de la Rose

Martini Floreal, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de rose, blanc d'œuf

Floreal Martini, grapefruit juice, lemon juice, rose syrup, egg white

Orgeat et Préjugés

Café, purée de cassis, jus de cranberry, sirop d'orgeat

Coffee, blackcurrant purée, cranberry juice, orgeat syrup

CHAMPAGNES

Nos Champagnes (75cl)

Pommery Apanage Brut	100
Laurent Perrier Brut	110
Moët & Chandon Brut Impérial	110
Veuve Clicquot jaune	110
Pommery Cuvée 1874	140
Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle	254
Dom Pérignon Vintage	420

Nos Champagnes Blanc de Blancs (75cl)

Ruinart Blanc de Blancs	190
Laurent Perrier Blanc de Blancs	196

Nos Champagnes Rosé (75cl)

Pommery Apanage Rosé	120
Laurent Perrier Rosé	130
Billecart-Salmon Rosé	160
Ruinart Rosé	170

Nos Champagnes en Magnum (1,5L)

Veuve Clicquot jaune	210
Laurent Perrier Brut	210

Nos Champagnes à la coupe (12cl)

Pommery Apanage Brut	25
Pommery Apanage Rosé	27
Ruinart Blanc de Blancs	30

Notre sélection de vins & vins sans alcool

Vins blancs White wines	15cl	37,5cl	75cl
Pouilly Fumé – Domaine Veneau	12	28	50
Chablis – Domaine Brocard 	13	30	52
Sauternes AOP – Château du Mayne	12		65
Arbois – Domaine Fumey Chatelain	11		
Vins rouges Red wines			
Crozes-Hermitage AOP Signature	12	41	
Haut-Médoc La Demoiselle d'Haut-Peyrat	14	34	55
Vins rosés Rosé wines			
« Rosé d'une Nuit » – La Coste 	9		42
« La Vie en Rose » – Château Roubine	11		50
Minuty Prestige	14		52

Vin rosé sans alcool	15cl	75cl
NOOH (Non-alcoholic rosé wine)	8	36
Vin pétillant sans alcool	15cl	75cl
French Bloom (Non-alcoholic sparkling wine)	11	45

CIDRES

	33cl	75cl
Cidre, Manoir de Grandouet	11	
Cuvée Colette, Dupont (Cider)		38
Cuvée Réserve, Dupont (Cider)		38

Nos bières Bio locales

La Fiancée du pirate, Irish Pale Ale (33cl)	8
La Reine des Plages (33cl)	8
La Tempête normande, Indian Pale Ale (33cl)	9
L'Impératrice, Russian Imperial Stout (33cl)	12

BIÈRES

Heineken 0% alcool (33cl)	7
Heineken (33cl)	8
Grimbergen blonde (33cl)	8
Hoogarden blanche (33cl)	9
Corona (33cl)	9

APÉRITIFS

Les Gentianes & les Amers (5cl) | Gentians & Bitters

Salers	9
Suze	9
Picon	9
Campari	9
Apérol	9

Les Anisés (4cl) | Aniseed drinks

Pastis 51	9
Ricard	9
Absinthe Pernod	9

Les Portos, Vermouth & Quinquinas (7cl)

Porto rouge	12
Porto blanc	12

Pommeau de Normandie	12
Mattei Cap Corse	12
Lillet blanc – rouge – rosé	12
Dolin blanc – rouge	12
Martini bianco – rosso – rosato – rubino	12
Noilly Prat	12
Jerez Tio Pepe	12
Antica Formula 1	15

Les Liqueurs (5cl)

Limoncello	10
Cointreau	10
Get 27 & Get 31	10
Bailey's	12
Amaretto	12
DOM Bénédicte	12
Grand Marnier Cordon rouge	12
Southern comfort	12
C Nous Cold Brew (liqueur de café)	12
Drambuie	14
Chartreuse Verte	14
Chambord	14
St-Germain	14

Les Whiskies (5cl)

BLENDED & SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	12
Bruichladdich The Classic Laddie	14
Johnnie Walker Black Label	16
Monkey Shoulder	18
Spice Tree Compass Box	18
Chivas 12 ans	21
Ailsa Bay	21
The Balvenie Caribbean Cask 14 ans	21
The Balvenie French Oak	38
The Balvenie Portwood 21 ans	56
Johnnie Walker Blue Label	60

SPEYSIDE

Knockando Pure single malt 12 ans	17
Cardhu 12 ans	18
Cragganmore 12 ans	18
Glenfiddich 18 ans	28

HIGHLANDS	
Dalwhinnie 15 ans	22
Oban 14 ans	24
Glenmorangie 10 ans l'Original	12
Glenmorangie Nectar d'Or	24
MALT DU LOWLAND	
Glenkinchie 12 ans	20
MALT DE L'ÎLE D'ISLAY & SKYE	
Lagavulin 16 ans	26
Talisker Port Ruighe	20
BOURBON & TENNESSEE WHISKY	
Jack Daniel's	14
Bulleit Bourbon	16
Woodford Reserve	18
RYE	
Bulleit Rye	22
IRISH WHISKEY	
Jameson	15
WHISKY JAPONAIS	
Nikka coffey grain	22
Hibiki Harmony	24
MALT FRANÇAIS	
Guillon mûré en fût de Champagne	24
Guillon mûré en fût de Banyuls	24
Guillon mûré en fût de Sauternes	24
Les Gins (5cl)	
ANGLETERRE England	
Bombay Sapphire	15
Tanqueray Ten	18
Tanqueray	15
Plymouth	18
Oxley	18
Dodd's	18
Beefeater 24	19
ÉCOSSE Scotland	
Hendrick's	18
BELGIQUE Belgium	
Copperhead	18

FRANCE	
Generous	18
Gin Normand C'est Nous	18
Gin Normand C'est Nous – Fusion Framboise & Hibiscus	14
Gin Normand C'est Nous – Fusion Rhubarbe & Menthe	14
Gin Normand C'est Nous – Fusion Abricot & Romarin	14
Mistral	18
Comte de Grasse N°44	24
ALLEMAGNE Germany	
Monkey 47	18
JAPON Japan	
Ki No Bi	23
Yuzu Gin	24
ESPAGNE Spain	
Mare	18
Les Rons, Rhums & Cachaça (5cl)	
RONS & CACHAÇA	
Cachaça Sagatiba, Brésil	12
Clairn Communal, Haïti	14
Botran 15 ans	14
Havana Club 7 ans, Cuba	16
El Dorado 12 ans, Guyane britannique	18
Angostura 1919	18
Millionario 15 ans	20
Plantation XO, Barbade	21
Ron Zacapa 23 ans, Guatemala	22
Saint Teresa 1796, Venezuela	30
Botran Rare Blend French Cask Finish	35
Ron Zacapa XO, Guatemala	38
RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE	
Trois Rivières Vieux de l'Océan	14
Les Vodkas (5cl)	
FRANCE	
Vodka Normande C'est Nous	16
Grey Goose	18
RUSSIE & SIBÉRIE Russia & Siberia	
Taiga Shtof	24

Les Tequilas & Mezcal (5cl)

Patron Silver	18
Tequila 1800 Anejo	18
Don Julio Reposado	22
Don Julio 1942	40

Les Eaux de vie & Digestifs (5cl)

CALVADOS

Groult 8 ans	18
Dupont Rum Caroni Cask Finish	20
Camut 18 ans	29
Groult Le Vénérable	30
Christian Drouin 1993	36
Lecompte Pays d'Auge 25 ans	44
Christian Drouin 1987	48
Groult Ancestrale	60
Camut Rareté	69

CALVADOS DOMFRONTAIS

Pacory Domfrontais hors d'âge	26
Pacory Domfrontais 20 ans	35

COGNACS

Hennessy VS	18
Rémy Martin VSOP	20
Mercier Grande Champagne Extra	24
Mercier Grande Champagne XO	26
Hennessy XO	38
Très vieux Cognac Marange Fins Bois 1988	45
Très vieux Cognac Marange Grande Champagne 1990	45
Hennessy Richard	150
Dégustation : 2,5cl	75
Hennessy Paradis	150
Dégustation : 2,5cl	75

ARMAGNACS

Château de Laubade Célébration 1986	34
Château de Laubade Brut de fût 1975	58

EAUX DE VIE DE FRUITS | Fruit brandies

Poire William's Morand	15
Kirsh Morand	15
Mirabelle Morand	15

Jus de fruits & Soft drinks

Jus de fruits pressés | Freshly squeezed fruit juice

Orange / Citron | Lemon / Pamplemousse | Grapefruit 8

Jus & Nectars de fruits artisanaux | Fruit juices & Nectars

Pomme à cidre, Domaine Pacory (30cl) 7

Poire à queue, Domaine Pacory (30cl) 7

Alain Milliat (33cl) 9

Pêche blanche, Abricot, Fraise, Tomate rouge, Ananas, Passion,
Mangue | White peach, Apricot, Strawberry, Tomato, Pineapple,
Passion fruit, Mango

Eaux & Sodas

Vittel (25cl) 6

Perrier (33cl) 7

Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl) 8

Orangina (25cl) 8

Fuzetea pêche (25cl) 8

Oasis tropical (25cl) 8

Schweppes Indian tonic | Agrumes (25cl) 8

Limonade (33cl) 8

Red Bull (25cl) 8

Fever-tree Tonic water | Ginger Ale | Ginger beer (20cl) 8

San Pellegrino (1L) 9

Vittel (1L) 9

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso Grand Cru 6

Café Macchiato 7

Café Latte Macchiato 8

Chocolat chaud Monbana 8

Double espresso 9

Café Cappuccino 9

Thés & Infusions « Flore Norman »

Thé blanc Cerise & Rose 9

Thé noir Pomme Miel Cannelle Gingembre 9

Thé vert Pomme Pêche Kiwi 9

Infusion Pomme Poire Caramel Calvados 9

Infusion Pomme Citron Mélisse Calendula Bleuet 9

MENU DÉJEUNER

Tous les midis.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert
Starter & Main Course or Main Course & Dessert

35 euros

Entrée-Plat-Dessert
Starter, Main Course & Dessert

49 euros

Demandez nos suggestions du jour !
Ask for our daily specials !

SUR LE POUCE

Rillettes de maquereaux artisanales · 17

« Les Travailleurs de l'amer »

Accompagnées de pickles de graines de moutarde, compotée d'oignons, toasts de pain de campagne

"Les Travailleurs de l'amer" handmade organic mackerel rillettes served with pickled mustard seeds, caramelized onion compote, country-style bread toasts.

Assiette de fromages normands, à partager · 25

Sélection de fromages de notre terroir

Cheese plate – selection of cheeses from Maison Borniambuc

Assiette de charcuterie de la Manche, à partager · 25

Sélection de charcuterie du Val de Sée, élevée à la farine d'orge

Charcuterie plate – selection of charcuterie from Val de Sée, fed on barley flour

Salade Caesar · 21

Inspirée de la recette originale du restaurant Caesar's de Tijuana

Salade romaine, poulet rôti aux épices rouges, parmesan

Romaine salad, roasted chicken with red spices, parmesan

Samoussas de chèvre frais · 21

Patate douce rôtie au miel, pignons torréfiés, salade de mâche

Fresh goat cheese samosas, honey-roasted sweet potato, toasted pine nuts, lamb's lettuce salad

Huîtres La Perle Saline, Bricqueville-sur-Mer, n°3

Servies avec citron jaune et vinaigre échalote

Served with lemon and shallot vinegar

Par 6 : 19 | Par 9 : 25 | Par 12 : 30

Tartine de crabe · 23

Chair de crabe citron confit, mayonnaise légère et relevée au piment

d'Espelette, pickles de chou rouge et carottes, roquette

Crab meat with candied lemon, light and spicy mayonnaise with Espelette pepper, pickled red cabbage and carrots, arugula

Tartine de pleurotes en escabèche · 18

Houmous de potiron, compotée d'oignons, pignons, basilic
Pumpkin hummus, onion compote, pine nuts, basil

Burger normand · 26

Pain burger maison, steak haché race normande, pickles de chou rouge, mayonnaise au persil, compotée d'oignons au cidre, tomme du Pays d'Auge « Le fromage de Papa », frites
Homemade burger bun, Normandy breed minced steak, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, onion compote with cider, Tomme cheese from Pays d'Auge « Le fromage de Papa », French fries

Burger végétarien · 24

Pain burger maison, steak haché de coco et haricots rouges, pickles de chou rouge, mayonnaise persil, compotée d'oignons au cidre, mimolette, frites
Homemade burger bun, coco and red beans patty, pickled red cabbage, parsley mayonnaise, cider onion compotée, mimolette, French fries

Club sandwich · 24

Pain de mie toasté, mayonnaise persil, poulet, bacon, tomates, laitue
Toasted sandwich bread, parsley mayonnaise, chicken, bacon, tomatoes, lettuce

DESSERTS

Mille-feuille chocolat · 16

Pâte feuilletée chocolat, crème chocolat, caramel au vinaigre de cidre
Chocolate puff pastry, chocolate cream, caramel with cider vinegar

Paris-Trouville · 16

Pâte à choux, craquelin cannelle, crème noisette, pomme confite
Choux pastry, cinnamon crumble, hazelnut cream, candied apple

Douceur d'agrumes · 16

Meringue onctueuse, biscuit aux amandes, gel aux agrumes, suprêmes d'agrumes de saison
Creamy meringue, almond biscuit, citrus gel, seasonal citrus segments

Café dégustation · 15

Assortiment de pâtisseries du moment selon l'inspiration du Chef
Assortment of pastries of the moment according to the Chef's inspiration

Trou normand revisité

Calvados arrangé pomme-vanille · 15

Sans alcool · 10

Pomme rôtie à la vanille, glace pomme, mousse fromage blanc
Vanilla-roasted apple, apple ice-cream, fromage blanc mousse