

LES BOISSONS & GOURMANDISES DE CÉSAR



LES PINS
de César

★★★★

HÔTEL - SPA

La campagne d'Étretat



LES BOISSONS CHAUDES

Les thés & infusions - Dammann frères 7 €

Thé vert « Gunpowder », Thé vert à la menthe « Touareg », Thé noir « Earl Grey »,
Thé noir « Grand Yunnan » et verveine citronnée des Pins de César

Les cafés & chocolats chauds

Café Nespresso - Décaféiné Nespresso 4 €

Chocolat 7 €

Chocolat viennois 7 €

Cappucino 7 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Les softs

Evian, Badoit 1 l, Châteldon 75 cl 8 €

Vittel 50 cl, Perrier 33 cl 6 €

Coca, Coca Zéro 33 cl 6 €

Limonade, Tonic fever tree 20 cl 6 €

Sirop à l'eau (pêche, citron, grenadine, menthe, fraise) 5 €

Jus de pomme fermier local 6 €

Jus de poire Bio local 6 €

Jus de tomate Charles Papillon 25 cl 6 €

Les bières Artisanales BIO Les Deux Amants

Mathilde 33 cl blonde 4.2° 8 €

Marcel 33 cl IPA 6.5° 8 €

Martine 33 cl double IPA 8° 8 €

Le Cidre

Le cidre bouché fermier local 6 € 15 €

Le poiré bouché Bio local 6 € 15 €

LE GOÛTER

Les 5 mini crêpes (confiture ou pâte à tartiner) 10 €

Brioche (beurre, confiture ou pâte à tartiner) 10 €

Cake nature (confiture ou pâte à tartiner) 10 €

DÉJEUNER OU DÎNER AUX PINS DE CÉSAR

LA PLANCHE DE CÉSAR (19h30 - 21h)

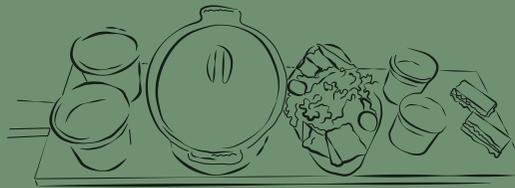
Sur réservation avant 18 h - *Please book before 6 pm*

Le dîner 40 €/pers

Entrée, plat en cocotte à partager, fromage, dessert

Menu unique, affiché à la réception

Starter, casserole dish to share, cheese, dessert - Single menu displayed at reception desk



Vous vous sentez si bien aux pins de César que vous avez envie d'y rester pour dîner ? Notre chef vous propose une restauration gourmande et conviviale, nos plats sont réalisés à partir de produits locaux des fermes alentours. Nous vous proposons un menu unique avec entrée, plat, fromage et dessert, ils sont servis en même temps sur une grande planche en bois par notre équipe de réception.

You feel so relaxed at les Pins de César that you would like to stay here for dinner? Our chef offer a generous and gourmet restoration, realised with local products from the farms surrounding the hotel. We propose you a single menu with entrée, main dish, cheese and dessert, they are served all at once on a big wooden board by our reception staff.

LES ENCAS (12h - 14h)

Sur réservation avant 11 h - *Please book before 11 am*

Le Croque-monsieur de César 20 €

Pain brioché, comté, jambon, crème, salade verte

Brioche bread, cheese, ham, sour cream, salad

L'assiette de saumon Gravlax, salade verte 25 €

Smoked salmon, gravlax seasoning, salad

Salade italienne 20 €

salade, jambon cru, tomates séchées, tomates cerises, copeaux de Parmesan

Italian salad: salad, dried ham, sundried tomatoes, Parmesan cheese

BARBECUE DANS LE PARC

Sur commande avant 10 h ou 16 h

Please order before 10 am or 4 pm

Partez dans le parc avec un panier gourmand et tout le nécessaire pour préparer un BBQ en pleine nature ! Magique !

Go into the park with a gourmet basket and everything you need to prepare a Bbq in the great outdoors !

Le panier Barbecue Gourmand 50 €/pers

le nécessaire à barbecue, légumes marinés, mixed grill (bœuf, porc, mini chorizo), maïs en épi, pommes de terre, tomates, oignon, courgette, sauces, camembert à rôtir, banane à rôtir au chocolat, guimauves, baguette, eau minérale 2x50cl.

Pour accompagner votre panier barbecue nous vous suggérons le Saint Joseph du domaine Jolivet (carte des vins).

Mixed grill (beef, pork, mini chorizo sausages), corn on the cob, vegetable (potatoes, tomatoes, onion, courgette, Camembert to roast, desert of the day, marshmallows, banana with chocolate, bread and mineral water



PANIER PIQUE-NIQUE

Sur commande avant 10 h ou 16 h

Please order before 10 am or 4 pm

Le panier de César 35 €/pers

Bocaux à tartiner, fromages au lait cru Dumesnil et fruits secs, tomates cerises, légumes marinés, graines torréfiées au vinaigre de cidre, Normandines de la maison Lecoœur, baguette, eau minérale,

Bouteille de Cidre ou de Poiré local

Small spreadable jars, cheese, cherry tomatoes, vegetables, crisps, macarons, bread, mineral water, and a bottle of cider or local perry



LES COCKTAILS

Le cocktail..... 14 €

Bloody Mary : Vodka, Jus de tomate, sel de cèleri et tabasco

Spritz Aperol : Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Gin Tonic : Gin Hendrick's, tonic fever tree

Americano : Martini rouge, Campari, Noilly Prat, eau gazeuse



LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Théophile by Roederer..... 15 €

Kir Royal Champagne et crème de cassis, pêche ou mûre..... 15 €

Roederer brut 1^{er} 75 cl 90 €

Roederer brut 1^{er} 37,5cl 60 €

Le Cristal de Roederer 75 cl..... 300 €

LES APÉRITIFS

Martini rouge, Martini blanc 6 cl 9 €

Pastis Henri Bardouin 2 cl 7 €

Porto rouge Ramos Pinto 10 ans d'âge 6 cl 9 €

Pommeau « apéritif à la pomme » 6 cl 9 €

Gin Hendrick's 4 cl 12 €

Vodka Mamont de Sibérie 4 cl 12 €

Les Whiskies 4 cl

Jameson Black Barrel 12 €

Irlande - Un concentré de saveurs boisées et épicées, des notes de vanille et de noix.

Single Malt Bio Distillerie de la Seine 14 €

France - Vieilli en fûts de chêne.

Nikka from the Barrel 14 €

Japon - Caractère fort et richesse en bouche, notes florales, de fruits frais, d'épices, de chêne et de caramel.

Talisker of Port Ruighe 16 €

Ecosse - Un nez marqué par une douce fumée de bois et des arômes de prunes mûres, en bouche des notes poivrée, épicées et fruits rouges.

LES VINS BLANCS

Loire 75 cl

Pouilly fumé – De Ladoucette 12 € 45 €
Ladoucette, l'un des domaines incontournables de Pouilly Fumé. Ce vin a un bouquet complexe ou prédomine les agrumes, une belle floralité. En bouche, il est frais et puissant, sec et équilibré, avec une grande structure et fraîcheur qui perdure.

Bourgogne 75 cl

Savigny les beaunes – Château de Meursault..... 59 €
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.

Sud 75 cl

Crozes-Hermitage cuvée 1600
Domaine Laurent Veyrat 59 €
Robe dorée, au nez des notes beurrées et vanillées, agrémentée de fruits jaunes. Vin équilibré et frais.

Rhône 75 cl

Muscats de Beaune de Venise vin doux naturel
Domaine des Garances 12 € 45 €
Ce vin à la robe dorée, offre des arômes puissants et aériens, 100% muscat blanc à petits grains.

Saint-Peray Les Pins - Domaine Bernard Gripa 49€
Ce vin est issu d'un terroir de calcaire et de granit, marqué par sa minéralité et sa fraîcheur. Il est élevé en fûts de chêne, se révèle sur des notes de pêche et de fleurs blanches et se mêle aux épices douces du bois.

LES VINS ROSÉS

Provence 75 cl

Château Sainte Marguerite 12 € 45 €
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 VINS ROUGES

Bourgogne 75 cl

Marsannay Rouge. Château de Marsannay 60 €
Ce vin 100% Pinot noir reflète toute la complexité du terroir de Marsannay. Un nez subtil sur des notes de fruits frais légèrement fumées.

Savigny Les Beaune 1^{er} cru
Les Peuilletts du Domaine d'Ardhuy 75 €
Fin et complexe aux arômes de fruits noirs, légèrement épicé et tout en fraîcheur. Parfait sur volailles rôtis ou mijotés, viande rouge et cochon ou un Pont l'Evêque fait à coeur.

Bordeaux 75 cl

Haut Médoc Château Tour Marcillanet 45 €
Une robe grenat soutenue. Nez fruité avec une sensation de fraîcheur. En bouche un style très mûr, une matière assez légère. Un vin harmonieux à apprécier sans attendre.

Saint Julien - L'esprit de Saint Pierre..... 12 € 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.

Rhône 75 cl

L'instinct - Domaine Jolivet - AOC Saint Joseph 49 €
Ce vin est élaboré par un jeune fils de vigneron passionné d'une trentaine d'années. Il produit uniquement du Saint Joseph. Sur l'instinct, il vous offre un vin fin sur les tanins. Je le considère un peu comme un velouté de fruits rouges.

Loire 75 cl

Sancerre - Domaine des Chasseignes..... 49 €
Ample et gourmand, une touche d'origan, de réglisse et de fraise cuite. Une finale légèrement moka.

Sud 75 cl

Pic Saint Loup Bio - Domaine Morties 49€
Robe sombre et le nez franc, laisse entrevoir de beaux arômes épicés et poivrés.

LES DIGESTIFS

Les liqueurs 4 cl

Menthe Pastille de la maison Giffard	9 €
Bénédictine	12 €

Les Calvados 4 cl

Vénérable Groult	14 €
Doyen d'âge Groult	22 €

Les Rhums 4 cl

Diplomatico Reserva Exclusiva	12 €
Un nez puissant et doux sur des arômes de vanille avec au palais des notes de fruits secs, miel, poivre et gingembre.	
Doorly's 14 ans	14 €
Un nez voluptueux aux notes de pralin et un palais brioché.	
JM 2011 brut de fût	17 €
Un nez vif accompagné en bouche de saveurs toastées et épicées.	

Les Armagnacs et Cognacs 4 cl

Armagnac Clos Martin XO 15 ans	14 €
Un nez riche aux notes de caramel, une bouche basée sur le chêne sec.	
Cognac Leyrat XO	17 €
Un nez vibrant et profond porté sur le fruit puis en bouche l'onctuosité de la vanille et des arômes de fruits rouges.	
Cognac Camus XO	22 €
Un nez gourmand sur l'abricot et les fleurs blanches, avec au palais des notes d'épices, de noisette et d'orange confite.	



VOTRE EXPÉRIENCE SE POURSUIT
EN PLEIN CŒUR DU PARC, VOTRE SALLE À MANGER,
C'EST TOUTE LA PROPRIÉTÉ !



Pensez à réserver votre panier barbecue
ou pique-nique à la réception de l'hôtel !



LES PINS
de César

★★★★

HÔTEL - SPA

La campagne d'Étretat