



La carte du bar



NOUS VOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE AU P'TIT YARD !
UN RESTAURANT - BAR GOURMET DONT LE NOM EST LE FRUIT D'UN
PARTENARIAT EXCLUSIF AVEC LE GROUPE CULINAIRES ET LE YARD
MONT-LOUIS.

Cette collaboration résulte d'une réflexion approfondie visant à mettre en valeur les produits et les producteurs. Notre souhait est de vous offrir un espace dédié à la qualité, en recherchant un équilibre entre raffinement et respect d'une éthique de production.

Vous pourrez ainsi profiter d'un verre de vin nature, d'un cocktail fait maison, ou encore déguster nos planches préparées par notre Chef Lilian Douchet et son équipe, en utilisant des produits locaux.

Bonne dégustation !

Les Cocktails

Cocktails

EXPRESSO NORMANDY - 12cl	14€
Vodka « C'est Nous », liqueur de café, sirop de sucre, espresso Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso	
NEGRONI NORMAND - 12cl	14€
Calvados, Campari, Gin C'est Nous	
PORNSTAR NORMANDY - 12cl	16€
Vodka, pommeau, jus de citron, sirop de vanille Vodka, pommeau, lemon juice, vanilla sirup	
LE RÉTHORÉ - 16cl	16€
Rhum blanc Franc-Tireur, jus d'abricot, jus de citron, feuilles de menthe White rhum, apricot juice, lemon juice, mint leaves	
NORMANDY MULE - 12cl	14€
Calvados, citron vert, ginger beer Calvados, lime, ginger beer	



BLOODY NORMANDY - 12cl

14€

Vodka C'est Nous, jus de tomate, jus de citron, sauce worcestershire
Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce

SWEET NORMANDY - 12cl

14€

Calvados d'Apréval, jus de pomme, citron vert, miel
Calvados, apple juice, lime juice, honey

MOJITO NORMAND - 20cl

16€

Calvados d'Apréval, feuilles de menthe, jus de citron vert, sirop de sucre,
jus de pomme pétillant
Calvados, mint leaves, lime juice, sugar syrup, sparkling apple juice

Les cocktails classiques sont également disponibles à la demande.
Classic cocktails are also available on request.



Les Cocktails Sans Alcool

Non-Alcoholic Cocktails

WILD MULE - 20cl Jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer Lime juice, sugar cane, ginger beer	14€
G SMASH - 12cl Jus d'abricot, jus de citron, sirop de sucre, feuilles de basilic Apricot juice, lemon juice, sugar sirup, basil leaves	14€
SANGIN - 20cl Jus d'abricot, jus pomme-cassis, jus de citron, sirop de canne, JNPR Peach juice, apple-blackcurrant juice, lemon juice, sugar cane, JNPR,	14€
VIRGIN TONIC - 20cl JNPR, tonic Hysope JNPR, Hysope Tonic	14€
VIRGIN Campari - 20cl BTTR, sirop de sucre, tonic Hysope BTTR, sugar cane, Hysope Tonic	14€

Également Mojito, Spritz ou autres cocktails sans alcool.

Also Mojito, Spritz or other non-alcoholic cocktails.

Les Apéritifs

Aperitif

KIR NORMAND - 12cl	10€
Mûre, framboise, pêche ou cassis	
Blackberry, raspberry, peach, blackcurrant	
KIR VIN BLANC - 12cl	14€
Mûre, framboise, pêche ou cassis	
Blackberry, raspberry, peach, blackcurrant	
KIR ROYAL - 12cl	19€
Mûre, framboise, pêche ou cassis	
Blackberry, raspberry, peach, blackcurrant	
VERMOUTH Blanc ou Rouge - 6cl	9€
White or red vermouth	
PASTIS "La Distillerie de la Seine" - 4cl	9€
PASTIS Franc-Tireur "Les Triplettes" - 4cl	9€
BIÈRE ARTISANALE Les 2 Amants - 33cl	9€
Blonde, Ambrée, IPA, Blanche, Bière du moment	
Blonde, Amber, IPA, White, Beer of the moment	



MUZ VERMOUTH ROUGE 2024 - 6cl Red Vermouth	9€
POMMEAU DE NORMANDIE Manoir d'Apreval - 6cl	8€
CIDRE Manoir d'Apreval - 10cl Cider	8€
CRÉMANT DE LOIRE Domaine de Bablut - 12cl	12€
COUPE DE CHAMPAGNE de notre sélection - 12cl A glass of champagne	17€
COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ de notre sélection - 12cl A glass of rosé champagne	19€

Les Boissons Sans Alcool

Softs Drinks

JUS DE FRUITS ET NECTAR Le Coq Toqué- 25 cl 9€

Nectar d'abricot / Apricot nectar

Nectar de poire / Pear nectar

Jus d'ananas / Pineapple juice

Jus de pomme-cassis / Apple-Blackcurrant juice

Jus de tomate / Tomato-Rosemary infused juice

PÉTILLANT NORMANDIE LIMONADE - 33cl 10€

Pomme-Framboise / Apple-Raspberry

Rhubarbe / Rhubarb

Limonade au Citron / Lemon limonade

BIÈRE ARTISANALE SANS ALCOOL Les 2 Amants- 33cl 9€

Non-alcoholic beer



TONIC / GINGER BEER *Hysope* - 20cl 9€

JUS DE POMME *Manoir d'Apreval* - 25cl 9€
Apple juice

JUS DE POMME PÉTILLANT *Manoir d'Apreval* - 12cl 7€
Sparkling apple juice

SIROP À L'EAU *Grenadine, citron jaune, menthe* - 20cl 6€
Water syrup *Grenadine, yellow lemon, mint*





Les Spiritueux 4cl

Spirits 4cl

WHISKY NORMAND 3 ANS « Thor Boyo » - Single Malt	14€
WHISKY NORMAND 6 ANS « Kenning » - Single Malt	17€
WHISKY NORMAND Franc-Tireur Pur Malt « Le Combattant »	14€
WHISKY NORMAND Franc-Tireur Pur Malt « Le Tourbé »	17€
VODKA NORMANDE Distillerie C'est Nous	12€
VODKA NORMANDE Distillerie Franc-Tireur « La Bête »	14€
RHUM BLANC Distillerie Franc-Tireur	12€
RHUM AMBRÉ Distillerie Franc-Tireur	15€
GIN Distillerie C'est Nous Pomme, Basilic, Menthe Apple, Basil, Mint	12€
GIN Les Singuliers - Mûres sauvages et fût de Pinot noir Wild blackberries and Pinot noir barrel	12€
GIN Douglas	14€
RHUM AMBRÉ Flanbéés	13€



Les Digestifs 4cl

Digestives 4cl

CALVADOS 4 ANS Manoir d'Apreval	12€
CALVADOS 8 ANS Manoir d'Apreval	15€
CALVADOS 10 ANS Manoir d'Apreval	18€
CALVADOS XO Manoir d'Apreval	22€
COGNAC AUDRY V.S.O.P	15€
COGNAC AUDRY XO	22€
LIMONCELLO C'est Nous	10€
LIQUEURS Granier - Cazottes Menthe / Verveine / Fleur de Sureau Mint / Verbena / Elderflower	10€
CREME DE WHISKY - SweetHog	10€
COLD BREW C'est Nous	
RHUM ARRANGÉ Franc-Tireur Mangue/Citron vert - Poire/Vanille/Noisettes - Café/Vanille/Noisettes Mango/Lime - Pear/Vanilla/Hazelnuts - Coffee/Vanilla/Hazelnuts	14€

Les Boissons chaudes

Hot drinks

CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ NOISETTE	4€
DÉCAFÉINÉ	4€
CAFÉ CRÈME	5€
DOUBLE EXPRESSO	6€
CAPPUCCINO	6€
CHOCOLAT CHAUD	6€

LES THÉS BARONNY'S 6€

Thé Vert Menthe

Green tea mint

Thé Vert Sencha

Sencha Green Tea

Thé Noir Earl Grey

Black Tea Earl Grey

Thé Noir Darjeeling

Black Tea Darjeeling

Thé Noir Ceylan

Black Tea Ceylon

Rooibos Fruits Rouges

Rooibos Red Fruits



LES INFUSIONS « BRIN D'HERBE » / THE INFUSIONS

6€

LA DIGESTIVE : Alliance de 2 menthes et écorce de citron. Fraîcheur en bouche, sensation désaltérante, note de sauge.

THE DIGESTIVE BLEND: Combination of 2 mints and lemon zest. Refreshing in the mouth, thirst-quenching sensation, hint of sage

LA DÉTOX : Alliance de Feuilles de cassis Bio, Ortie Bio, Vigne rouge Bio, Pétale de coquelicot Bio, Pissenlit Bio.

THE DETOX BLEND: Combination of Organic Blackcurrant Leaves, Organic Nettle, Organic Red Vine Leaf, Organic PoppyPetal, Organic Dandelion

