



# L'INSTITUTION

BRASSERIE DEAUVILLAISE



**CARTE**  
**COCKTAILS**  
**ET BOISSONS**



## LES COCKTAILS

### **L'Institution** Clarifié au lait 10 cl • 15 €

*Gin Hendrick's, Fleur de Sureau sauvage, Céleri branche, Verveine, Ananas*

*Inspiré d'une création d'Adrian Siraj ambassadeur France  
pour Hendrick's et à son image mêlant l'élégance et le smart*

### **Butterfly Spritz** Spritz à l'image de L'Institution 20 cl • 14 €

*Liqueur Italicus infusée Butterfly Pea, Cordial de Thym,  
Ginger Ale, Prosecco*

### **Smokey-Key** Fumé au Romarin 15 cl • 15 €

*Eau de vie de cidre Triple Groult, Mezcal Convite Esencial, Campari,  
Vermouth Blanc, Corsieri Del Palio*

### **Tango Mango** Fumé sur table 15 cl • 15 €

*Rhum Bio Organic Barcelo, Liqueur de Mangue, Safran,  
Citron vert, Aquafaba*

*Combinant douceur et beauté*

### **Original Smash Up** Clarifié au lait 10 cl • 15 €

*Gin Hendrick's, Neptunia, Concombre, Basilic, Sauvignon blanc,  
Citron vert, Sirop de sucre*

*Inspiré du célèbre Gin Basil Smash ou Gin Pesto de Jorg Meyer,  
créé en 2008 au Lion Bar de Paris à Hambourg  
et revisité au goût Institutionnel*

### **Maverick Martini** 15 cl • 14 €

*Vodka Zubrowka biala, Passoa, purée de Passion, sirop de Vanille  
et son shooter de Prosecco exhausteur de saveur*

*On ne le présente plus ! Créé par Ankrah Douglas au Lab bar de Londres  
en 1999, celui que tout le monde connaît sous le nom de  
Pornstar Martini est à la carte au nom qu'il portait à l'origine*



## LES COCKTAILS

### **Havane** 10 cl • 15 €

*Rhum Blanc Havana 3 ans, Sirop de Menthe Poivrée, Eau de Coco,  
Citron vert, Ananas*

*Dérivé du Milk Punch Originel*

### **Bonnie & Clyde** 20 cl • 15 €

*Aquavit Bareksten, Oléo Saccharum Orange, Verjus, Yuzu,  
Citron vert, Ginger Ale*

*Frais et désaltérant*

### **Margaret** 15 cl • 15 €

*Tequila Altos Blanco Fat Wash à l'Huile de Sésame, Feuilles d'huîtres,  
Cointreau, Citron vert, Sirop d'Agave*

*Revisitation de la célèbre Margarita de l'Américaine Margaret Sames  
adepte des soirées mondaines et datant de 1948 à Acapulco*

## LES MOCKTAILS

20 CL

### **Mocktail** du moment • 10 €

### **Little Smash** • 10 €

*Basilic, Concombre, Sureau, Ginger Ale*

### **Virgin Thym Spritz** • 10 €

*Thym, Sureau, Ginger Ale*



## LES BOISSONS FRAÎCHES

### Jus de fruits

*Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Tomate*  
25 cl • 7 €

**Coca-Cola | Coca-Cola Zéro**  
33 cl • 6 €

**Orangina | Fuzetea | Sprite | Diabolo**  
**Schweppes tonic ou agrumes**  
25 cl • 6 €

**Orange ou citron pressés**  
20 cl • 8 €

**Sirop à l'eau Giffard**  
*Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Framboise, Citron*  
3 cl • 4 €

## LES EAUX MINÉRALES

**Evian 50 cl • 5 € | Evian 1 litre • 7 €**

**San Pellegrino 50 cl • 5 € | San Pellegrino 1 litre • 7 €**

**Perrier 33 cl • 6 €**

**Châteldon 75 cl • 8 €**



## LES APÉRITIFS

**Coupe de champagne Pommery Brut 15 cl • 16 €**

**Coupe de champagne Pommery Rosé 15 cl • 19 €**

**Pommeau de Normandie 5 cl • 5,50 €**

**Martini rouge | Martini blanc | Campari | Suze**  
5 cl • 6,50 €

**Porto Ramos Pinto Adriano rouge 5 cl • 7 €**

**Porto Ramos Pinto White 5 cl • 7 €**

**Kir vin blanc 12 cl • 7 €**  
*Cassis, Mûre, Pêche, Framboise*

**Kir Royal 12 cl • 15 €**

**Kir Normand 12 cl • 6,50 €**

## LES ANISÉS 2 CL

**Pastis de la Maison Bouvier (Distillerie de la Seine) • 5 €**

**Ricard • 5 €**



## LES BIÈRES

### Les pressions

**Gallia** France

25 cl • 5,50 € | 50 cl • 10 €

**Affligem** Belgique

25 cl • 6,50 € | 50 cl • 12 €

**Monaco** | **Panaché** | **Loupé** (Picon de la Distillerie de la Seine)

25 cl • 7 €

### Les bouteilles

**Hoegaarden** Belgique 33 cl • 6 €

**Desperados** France 33 cl • 6 €

**Heineken 0.0 sans alcool** Pays-Bas 33 cl • 6 €

**Ictis blonde biologique** Normandie 33 cl • 6,50 €

**Ercio ambrée biologique** Normandie 33 cl • 6,50 €

**Alietum Triple biologique** Normandie 33 cl • 6,50 €

**Supplément sirop** • 0,50 €

## LE CIDRE

**AOP Manoir d'Apréval, demi sec** Normandie

33 cl • 7 € | 75 cl • 18 € | *Magnum* • 36 €



## LES VODKAS 4 CL

**Zubrowka Biala** Pologne • 12 €

**Vodka biologique** Maison Bouvier (Distillerie de la Seine) • 14 €

**Aquavit Bareksten** Norvège • 14 €

## LES WHISKIES 4 CL

**Jack Daniel's Bourbon** Kentucky USA • 14 €

**Ballantine's Finest Blend** Ecosse • 12 €

**Monkey Shoulder blended malt** Ecosse • 12 €

**Jameson** Irlande • 12 €

**Jameson Stout Edition** Irlande • 14 €

**Nikka from the Barrel** Japon • 13 €

**The Balvenie 12 ans** Ecosse • 16 €

**Ailsa Bay single malt Lowlands** Ecosse • 16 €

**Port Charlotte Islay Barley single malt Islay** Ecosse • 18 €

### L'Exception

**Glenffidich 23 ans Grand Cru single malt speyside** Ecosse • 35 €

**Glenffidich 26 ans Grande Couronne single malt speyside** Ecosse • 45 €

## LES GINS 4 CL

**Hendrick's « the most unusual gin » rose et concombre** Ecosse • 13 €

**Monkey 47 Jasmin, sauge, verveine** Allemagne • 13 €

**Gin genièvre ortie estragon** Distillerie de la Seine, France • 14 €



## LES DIGESTIFS 4 CL

Menthe Pastille | Limoncello | Amaretto Dissarono  
Bailey's | Cointreau | Poire William's | Mirabelle  
Pisco | Cuatro Gallos • 12 €

## LES CALVADOS DU PAYS D'ÂGE

4 CL

Roger Groult Hydromel cask finish « Exclusivité L'Institution » • 15 €

Roger Groult Vénérable « Meilleur Calvados du Monde 2019 » • 16 €

Maison Drouin VSOP • 14 €

Château du Breuil La Légende • 19 €

Maison Lebey 35 ans d'âge • 25 €

## L'ARMAGNAC 4 CL

Armagnac Marquestau 4 cl • 13 €

## LES COGNACS 4 CL

Cognac Camus VSOP 4 cl • 13 €

Cognac Camus XO 4 cl • 19 €



## TÉQUILA / MEZCAL 4 CL

Altos Blanco Mexique • 12 €

Patron Silver Mexique • 14 €

Mezcal Convite Esencial Mexique • 14 €

## LES RHUMS 4 CL

### Blancs

Havana Club 3 ans Cuba • 10 €

### Ambrés et vieux

Barcelo Imperial Hors d'âge République Dominicaine • 12 €

Bumbu Barbade, Brésil, Costa Rica • 14 €

Clément 15 ans Martinique • 20 €

La Hechicera Hors d'âge Colombie • 15 €

### L'Exception

Havana Club Maximo Hors d'âge Cuba

*Rhum unique de qualité exceptionnelle*

2 cl • 95 € | 4 cl • 180 €



## LES BOISSONS CHAUDES

### L'expresso

#### Massaya Bio Mexique

Assemblage rond et typé avec un corps solide et de légères notes boisées • 3,50 €

### Les grands crus d'arabica

#### Moka d'Ethiopie

Saveur délicate, sauvage et fleurie, à l'arôme complexe • 4,90 €

#### Colombie Supremo IGP

La plus belle région de production de café, suave et aromatique • 4,90 €

#### Honduras Bio et équitable

Belle finesse, rond, notes de mirabelle et de raisins secs • 5,50 €

#### Jamaïque Blue Mountain

Très équilibré, ample et doux en bouche, grand cru rare et incomparable • 9,50 €

Décaféiné • 3,50 €

Café noisette • 3,60 €

Double expresso • 7 €

Café crème • 5 €

Capuccino • 7,50 €

Café ou Chocolat Viennois • 6,50 €

Chocolat chaud Van Houten • 6 €

Irish Coffee • 14 €

#### Les Thés • 6 €

Noir : Ceylan, Grand Earl grey

Vert : Jasmin, Menthe

Blanc : Rose litchi

Rooibos : Fruits rouges

#### Les Infusions • 6 €

Camomille

Tilleul

Verveine

Verveine Menthe



## LES SAVEURS CHAUDES

#### Normandy Coffee

Au Calvados Groult 4 ans • 15 €

#### L'Orangette d'Adèle

Cointreau, Chocolat chaud • 7,50 €

#### Latte Macchiato – Parfum au choix

Vanille, Spéculoos, Caramel salé, Amande, Miel • 8 €

#### Cold Latte – Parfum au choix

Vanille, Spéculoos, Caramel salé, Amande, Miel • 8 €

Blue matcha latte a la butterfly pea • 8 €

## PÂTISSERIES

Notre chariot de pâtisseries • 9 €

**L'INSTITUTION**  
BRASSERIE DEAUVILLAISE