

Nos cocktails avec alcool

LILLET TONIC : Lillet, Schweppes, Concombre	20cl.....	8.50€
AMERICANO MAISON : Gin, Martini rouge, Campari, Noilly Prat	20cl.....	9.50€
SPRITZ : Vin blanc, Campari, Limonade	20cl.....	9.50€
MOJITO : Limonade, Rhum brun, Feuilles de menthe, Citron vert	20cl.....	9.50€
DAÏQUIRI : Rhum blanc, sucre de canne, citron vert	7cl.....	9.50€

Notre sélection de vins au verre 12.5cl

Chablis Domaine Millet.....	7.50€
Chablis 1 ^{er} cru Vaucoupin.....	9.50€
Muscadet sur Lie Domaine de la Combe réserve personnelle.....	5.50€
Sancerre Château de Fontaine Audon.....	8.70€
Moulin à Vent Closerie des Thorins.....	7.50€
Santenay Les Champs Claude Domaine Bachey-Legros.....	9.50€
Côte Rôtie Ferraton père et fils.....	13.50€
Cabernet d'Anjou Domaine Langlois Château.....	5.50€
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Langlois.....	5.90€
Reuilly Domaine Cordaillat.....	7.50€
Jurançon Domaine Bordenave Coustarret BIO.....	7.50€
Pinot noir.....	7.50€
Pouilly fumé.....	7.50€

Notre sélection de Champagne à la coupe 12cl

Champagne Philipponnat Brut Royal Réserve.....	9.50€
Champagne Philipponnat Rosé Brut Royale Réserve.....	11.50€
Champagne Philipponnat Brut Blanc de Blancs Grand Cru millésimé.....	12.90€
Champagne Ruinard brut	12.50€
Champagne Louis Roderer premium.....	14.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé- les tarifs sont net ttc- service compris

Liste des allergènes à l'accueil

Tous nos vins sont en Appellation d'Origine Contrôlée et à l'images de notre cuisine, sincères, sélectionnés et dégustés par nos équipes. Nous nous efforçons de vous présenter un éventail de terroirs afin de vous faire voyager et de trouver le meilleur accord des mets avec les vins lors de votre repas. Nous travaillons uniquement avec des vignerons passionnés ou des maisons de vins soucieuses de partager leur amour de la vigne.

Pour toute information ou renseignement sur un vin, son cépage, son millésime, n'hésitez pas à interpellier notre équipe qui se fera un plaisir de répondre à vos interrogations.

Bonne dégustation,

L'équipe de la Calypso

Carte des vins

Restaurant la Calypso - Cabourg

Vins de Loire

Vins blancs

Muscadet sur Lie- Domaine de la Combe réserve personnelle.....	27€
Nez plaisant dominé par la minéralité	
Sancerre Château de Fontaine Audon.....	45€
Nez floral et persistant notes d'agrumes	
Pouilly fumé Domaine Pabiot cuvée « Les vieilles Terres ».....	35€
Notes d'agrumes finesse et profondeur	

Vins rouges

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Langlois Château.....	33€
Charmant, séduisant, tendre et fruité	
Reuilly rouge Domaine Cordaillat.....	29€
Couleur rubis pinot noir aux arômes de fruits rouges bien mûrs, aux tanins tout en finesse	

Vin rosé

Cabernet d'Anjou Domaine Langlois Château.....	26€
Frais et moelleux	

Toutes nos bouteilles contiennent 75cl

Bordelais

Vins rouges

Médoc Château Optimus.....	2010.....	42€
Château Sociando- Mallet.....	2004 et 2015.....	69€
Moulis en Médoc Château Poujeaux.....	2013.....	49€
Puissant et soyeux, évolue avec finesse et élégance		
Lalande Pomerol Château Croix St André.....	2016.....	38€
Le plus Bourguignon des Bordelais		
Saint Emilion grand cru Château Haut Simard.....	2010.....	59€
Saint Emilion grand cru Clos la Gaffelière.....	2013.....	59€
Margaux Château Tayc- Playsance.....	2010.....	54€
Tendre et fruité		
Margaux Château Prieuré Lichine.....	2010.....	129€
Tendre et fruité		
Margaux Château Desmirail, grand cru classé.....	2011.....	69€
Saint Julien Château Gloria.....	2015.....	69€
Matière et élégance		
Pomerol Château La Pointe.....	2010.....	108€
Matière et élégance		

Vin blanc

Pessac- Léognan Château la Louvière.....2016.....49€
Note boisée, pomme et agrumes

Vins blancs liquoreux

Cadillac Château Cousteau.....29€
AOC voisine de Sauternes, vins moelleux aux arômes frais et légers d'acacia et de miel
Sauternes Château La Tour Blanche 1^{er} cru classé.....2014.....(50cl)59€
Gewurztraminer Vendanges Tardives G Lorentz.....2015.....61€
Vin liquoreux riche et complexe, arômes de fruit de la passion, de litchi
Jurançon Domaine Bordenave Coustarret Bio.....45€

Vins de Provence

Vins rosés

« Le Secret » Château Léoube, Côte de Provence.....42€
Nez flatteur sur des arômes fruits frais, floral, minéral
Château bas cuvée « héol » Coteaux d'Aix en Provence.....29€
Un rosé plaisant belle fraîcheur, élégance sur les fruits rouges
Château Simone.....2018.....59€

Vallée du Rhône

Vin rouge

Côte rôtie Ferraton père et fils « L'églantine ».....89€
Une syrah sur les épices, bel équilibre

Vin blanc

Condrieu Ferraton père et fils « Les Mandouls ».....69€
Grand blanc du Rhône, arômes d'abricot et de pêche

Beaujolais

Vin rouge

Moulin à vent Closerie des Thorins.....39€
Élégance, finesse et matière orientées sur les fruits rouges

Bourgogne

Vins blancs

Les Vignerons de Mancey Bourgogne aligoté.....26€
Un classique de la Bourgogne, fringant et désaltérant
Chablis Domaine Millet.....36€
Fin, élégant et minéral
Chablis 1^{er} cru Vaucoupin Domaine Millet.....49€
Belle structure avec tension et minéralité
Pouilly-Fuissé Domaine Gilles Morat.....45€
Ample et long, teinté de chèvrefeuille et de citron
Meursault Domaine Edmond Cornu.....79€
Arômes de fruits secs toastés, une touche de beurré et de miel
Puligny Montrachet Domaine de Belleville.....84€
L'un des plus grands blancs au monde

Vins Rouges

Santenay Les Champs Claude Domaine Bachey Legros.....	45€
Arômes de cerises, cassis, violette et pivoine	
Pommard Domaine Jérôme Sordet.....	55€
Arômes de fruits rouges confituré et d'épices douces	

Alsace

Vin rouge

Pinot noir réserve G Lorentz.....	39€
Vin frais digeste aux tanins délicats et aux notes de cerise	

Vin blanc

Riesling Réserve G Lorentz.....	35€
Léger et racé, délicatement fruité et minéral en bouche	

Champagne

Champagne Philipponnat Brut Royale Réserve.....	62€
Champagne désaltérant avec de la finesse et du volume	
Champagne Philipponnat Rosé Brut Royale Réserve.....	69€
De l'élégance du fruit	
Champagne Louis Roederer Premium.....	82€
Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Il est complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique	
Champagne Philipponnat Brut Blanc de Blanc Grand Cru millésimé.....	89€
100% chardonnay grand cru un champagne délicatement brioché	
Champagne Philipponnat grand cru Brut Cuvée 1522.....	95€
Une cuvée de haute gastronomie tout en matière	
Champagne Ruinart brut.....	90€
Un grand classique	
Champagne Ruinart Blanc de Blancs.....	98€
Délicatesse et précision sont au rendez-vous	
Champagne Louis Roederer Millésimé.....	102€
Ce millésime est une démonstration de la minéralité des Pinots noirs à l'origine très septentrionale de Verzy et Verzenay	
Champagne Philipponnat Clos des Goisses.....	180€
Un des plus grands champagnes au monde	
Champagne Louis Roederer Cristal.....	250€
Vin de plaisir pur, vin de grande gastronomie, Cristal est délicat et puissant à la fois, tout en subtilité et précision.	

Nos Cidres

Les Vergers de Ducy, Domaine de la Flaguerie

La bouteille demi-sec.....25cl.....	5.50€
Fermier Brut ou demi-sec.....75cl.....	15.00€
Cidre de glace au verre.....15cl.....	8.00€

Nos Bières Artisanales

Gris Mouss Blonde ou ambrée.....33cl.....5.50€

Gris Mouss Blanche ou brune.....33cl.....5.50€

Bière brassée à Grisy (14170)

Notre sélection de Vins au verre 12.5cl

Vins Blancs

Chablis Domaine Millet.....7.50€

Pouilly fumé Domaine Pabiot cuvée « Les vieilles Terres ».....7.50€

Muscadet sur Lie Domaine de la Combe réserve personnelle.....5.50€

Pouilly fuissé Domaine Gilles Morat.....9.00€

Puligny Montrachet Domaine de Belleville.....13.00€

Sancerre Château de Fontaine Audon.....8.70€

Riesling Réserve Gustave Lorentz.....7.50€

Chablis 1^{er} cru Vaucoupin.....9.50€

Meursault Domaine Edmond Cornu.....14.90€

Vins rouges

Moulin à vent Closerie des thorins.....7.50€

Santenay Les Champs Claude Domaine Bachey-Legros.....9.50€

Côte Rôtie Ferraton Père et fils.....13.50€

St Nicolas de Bourgueil Domaine Langlois Château.....5.90€

Medoc optimus 2010.....10.00€

Reuilly Domaine Cordaillat.....7.50€

Saint Emilion Château Haut Simond2010.....12.50€

Pinot noir réserve G. Lorentz.....7.00€

Vins Rosés

Château bas cuvée « héol » AOC Coteaux d'Aix en Provence.....5.90€

Cabernet d'Anjou Domaine Langlois Château.....5.50€

Le Secret Château Léoube Côtes de Provence.....9.50€

Vins blancs liquoreux

Jurançon Domaine Bordenave Coustarret BIO.....7.50€

Gewurztraminer Vendanges Tardives G Lorentz13.00€

Cadillac Château Cousteau.....5.50€

Notre sélection de Champagne à la coupe 12cl

Champagne Philipponnat Brut Royal Réserve.....9.50€

Champagne Philipponnat Rosé Brut Royale Réserve.....11.50€

Champagne Ruinard Brut.....12.50€

Champagne Louis Roderer Premium.....14.00€

Champagne Philipponnat Brut Blanc de Blancs Grand Cru millésimé.....12.90€

Nos Apéritifs

Lillet Blanc.....	4cl.....	5.00€
Ricard.....	2cl.....	5.00€
Martini Blanc ou Rouge.....	8cl.....	7.00€
Campari.....	4cl.....	6.50€
Porto rouge.....	8cl.....	6.90€
Vodka Grey Goose.....	4cl.....	7.50€
Gin Hendrick's.....	4cl.....	6.90€
Pommeau Château du Breuil.....	6cl.....	6.50€

Nos Rhum

Rhum Blanca Carta Superior « Caney Carba ».....	4cl.....	6.50€
Rhum Diplomatico Esclusiva Reserva.....	4cl.....	9.50€

Nos Whisky

Nikka	4cl.....	9.50€
Chivas 12 ans d'âge.....	4cl.....	8.50€
Whisky normand Thor boyo.....	4 cl.....	9.50€

Nos Kirs

Kir Bourgogne aligoté crème de cassis, mûre ou framboise.....	12.5cl.....	5.50€
Kir Normand, Cidre crème de cassis.....	12.5cl.....	6.50€
Kir royal Champagne, crème de cassis, mûre ou framboise.....	12cl.....	11.50€

Nos digestifs 4cl

Cognac.....	9.00€
Grand marnier Cordon rouge.....	9.00€
Poire Williams Briottet.....	7.50€
Get 27 ou 31.....	7.50€
Calvados du Breuil fine 3 ans.....	5.00€
Calvados du Breuil 8ans.....	7.00€
Calvados du Breuil 15 ans.....	9.00€
Calvados du Breuil 20 ans.....	12.00€

Nos Cocktails avec alcool

LILLET TONIC : Lillet, Schweppes, Concombre 20cl.....	8.50€
AMERICANO MAISON : Gin, Martini rouge, Campari, Noilly Prat 20cl.....	9.50€
SPRITZ : Vin blanc, Campari, Limonade 20cl.....	9.50€
MOJITO : Limonade, Rhum, Feuilles de menthe, Citron vert 20cl.....	9.50€
DAIQUIRI : Rhum, jus de citron, sucre roux 7cl	9.50€
JACK ROSE : Calvados, jus de citron, grenadine 7cl.....	9.50€

Nos cocktails sans alcool

- LA CALYPSO** : jus d'orange, jus de pomme, feuilles de menthe 20cl.....7.00€
LE RIO : jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, rondelle de citron vert 20cl...7€
MOJITO : jus de pomme, citron vert, sucre roux, menthe, limonade 20cl.....7.00€

Nos Boissons Fraîches

Limonade Phenix.....	25cl.....	3.50€
Coca Cola, Coca Cola Zero.....	33cl.....	4.50€
Perrier.....	33cl.....	4.50€
Schweppes, tonic ou agrumes.....	25cl.....	4.50€
Ice Tea.....	25cl.....	4.50€
Sirop à l'eau Menthe, Grenadine ou Citron.....	25cl.....	2.50€
Jus de fruits (Artisanal Charles Papillon) Orange, tomate, Pomme.....	25cl.....	5.00€
San Pellegrino.....	50cl.....	4.50€
Evian.....	50cl.....	4.00€
Evian.....	100cl.....	6.00€

Nos Boissons Chaudes

Café ou thé Gourmand.....	10.00€
Avec 3 desserts au choix dans le chariot des gourmandises	
Café Classique ou Intense.....	2.50€
Café décaféiné.....	2.60€
Thé tea Forte Vert ou Noir.....	4.40€
Tisane.....	4.40€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé- les tarifs sont net ttc- service compris

Liste des allergènes à l'accueil