

# La Carte des Boissons

## Nos Cafés

Expresso Florio	1,70 €
Décaféiné	1,70 €
Double Expresso	3,20 €
Café Américain	3,90 €
Petit Café crème	3,20 €
Maxi latté	4,50 €
Un mélange irrésistible de café et de lait (25 cl)	
Cappuccino	4,50 €
L'authenticité d'une moussonne associée à un expresso (25 cl)	

## Nos Thés

<b>THÉS NOIRS</b> Darjoding / Lapsong Souchong / English Breakfast / Ceylan	
<b>THÉS NOIRS AROMATISÉS</b> Grand Earl Gray / Fruits rouges / Vanille Caramel / Pomme Chery	
<b>ROOIBOS</b> Rooibos aux épices	
<b>THÉS VERTS</b> Jasmin Green / Thé vert Sencha du Japon	
<b>THÉS VERTS AROMATISÉS</b> Thé vert à la menthe / Jardins des Merveilles / Au Temps des Tzarines	
<b>INFUSIONS</b> Tisane des Comptoirs / Verveine / Menthe / Verveine Menthe / Tilleul	
Thé au lait	4,00 €

3 50€

## Nos cafés Cocktail



Café / Chocolat Viennois	4,50 €
Un délicieux iceberg de chantilly Maison recouvrant votre boisson chaude préférée (25 cl)	
Chocolat chaud MAISON	4,50 €
Retrouvez l'authenticité du chocolat chaud de votre enfance (25 cl)	
Gingerbread	4,50 €
Un cappuccino velouté, marié aux saveurs d'antan de pain d'épice (25 cl)	
Cookiecino	4,50 €
Retrouvez les plaisirs d'enfance avec cette boisson aux délicieux arômes de cookies (25 cl)	

## Cidre de Bayeux

À la pression	
Verre (25cl)	3,50 €
Pichet (50cl)	6,00 €
Pichet (100cl)	12,00 €

## Nos Cocktails Maison\* (20 cl)

<b>TUTTI FRUITI (sans alcool)</b>	5,50 €
Orange fraîche pressée sur place, ananas, sirop de banane et sirop de grenadine	
<b>PINA COLADA*</b>	7,00 €
Rhum, crème de coco et jus d'ananas	
<b>GIN FIZZ*</b>	7,00 €
Gin, jus de citron, sucre de canne et tonique	
<b>TÉQUILA SUNRISE*</b>	7,00 €
Téquila, sirop de grenadine et jus d'orange	
<b>PARADISE*</b>	7,00 €
Malibu, vodka, curaçao et jus d'ananas	

## Nos Champagnes\*

Besseraud de Bellefleur	8,00 €	46,00 €
Brut Grande Tradition		
Lanson - Brut Black Label	75,00 €	
Lanson - Rosé Label	85,00 €	

## Nos Vins\*

BLANCS		12 cl	25 cl	50 cl	Bille
Muscadé AOC Domaine de la Potardière		4,00 €	7,50 €	13,00 €	19,50 €
Côtes de Gascogne IGP XVIII Saint Luc		5,00 €	8,80 €	14,70 €	22,00 €
Chardonnay Pays d'Oc IGP Baron Philippe de Rothschild		4,30 €	8,00 €	13,00 €	20,00 €
Petit Chablis AOP Sycamore Pontoat		7,50 €	15,00 €	26,00 €	40,00 €
Sancerre AOP Bizeat					40,00 €
Bordeaux Blanc AOC Baron Philippe de Rothschild		4,30 €	8,00 €	13,00 €	20,00 €
Bourgogne AOC Chardonnay Prestige					42,00 €
Sauvignon-Chasan IGP Moulin des Peyres		3,50 €	6,50 €	11,00 €	16,50 €
ROSES					
Côtes de Provence AOC Les Valadas		4,00 €	7,00 €	12,00 €	18,00 €
Cinsault-Grenache IGP Moulin des Peyres		3,50 €	6,50 €	11,00 €	16,50 €
Sélection BIO AOP Château Borde-Rouge		5,00 €	9,00 €	16,00 €	23,50 €
ROUGES					
Merlot IGP Moulin des Peyres		3,50 €	6,50 €	11,00 €	16,50 €
Saint Amour AOP Beaujolais		7,00 €	12,00 €	21,00 €	31,00 €
Bourgogne AOC Pinot Noir Prestige					42,00 €
Sélection BIO AOP Château Borde-Rouge		5,00 €	9,00 €	16,00 €	23,50 €
Côtes du Rhône Village AOC Domaine Martin		4,30 €	7,00 €	12,00 €	19,00 €
Bordeaux Lussac St Emilion AOC Château Chapelle la Rose		6,50 €	12,00 €	23,00 €	35,00 €
Bordeaux AOC Médoc - Réserve Mouton Cadet					45,00 €
Bourgneil AOP/AOC Domaine de Fontenays		4,40 €	7,60 €	12,70 €	19,00 €
Paulliac APC Baron Nathaniel - Ph. de Rothschild					52,00 €

## Nos Soft

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,	
Perrier (33 cl)	3,70 €
Orangina, Schweppes Tonic/Agrumes (25 cl)	3,70 €
Meuh Cola, Limeuhnade, PoMeuhnade (27,5 cl)	3,70 €
Jus de fruits (25 cl)	3,70 €
(Orange, pamplemousse rose, tomate, ananas, cocktail, pomme, fraise, abricot)	
<b>Ice Tea by Monin</b> (Citron, framboise, pêche) (33 cl)	3,70 €
1/4 Vitell, sirop Monin (25 cl)	2,80 €
Suppl. sirop Monin	0,50 €
(Vendu uniquement accompagné d'une boisson parvante)	
Plancoët Fines Bulles	3,00 € (50 cl) / 5,50 € (100 cl)
Plancoët	2,80 € (50 cl) / 5,30 € (100 cl)

## Nos Smoothies (20 cl)

Smoothie Fruits Rouges	
Smoothie Mangue	
Smoothie Coco	

5 00€

## NOS BIÈRES\*

<b>Pression</b>	25 cl	50 cl
HEINEKEN	3,70 €	7,00 €
AFFLIGEM	3,90 €	7,50 €

Bières du moment... Demandez-nous!

## Bouteille

<b>BIÈRES DE LA BRASSERIE DU MONT ST MICHEL (33 cl)</b>	5,10 €
Blonde, brune ou ambrée	
DESPERADOS (33 cl)	4,80 €
EDELWEISS (33 cl)	4,80 €
HEINEKEN OO (33 cl)	4,80 €
Une recette 0,0% d'alcool	

Une vieille recette de grand mère!

Liqueur de 44 Maison

9 50€

## NOS DIGESTIFS

Calvados Morin	
Hors-d'âge (4 cl)	12,50 €
Soho (4 cl)	7,00 €
Cointreau (4 cl)	7,00 €
Rhum Oakheart	
Barcardi (4 cl)	8,00 €
Grand Marnier (4 cl)	7,00 €
Rhum Carta	
Blanca Barcardi (4 cl)	8,00 €
Cointreau (4 cl)	7,00 €
Gin Bombay Saphir (4 cl)	8,00 €
Téquila (4 cl)	7,00 €
Vodka Zubrovka (4 cl)	
à l'herbe de bison	8,00 €
Get 27 / Get 31 (4 cl)	7,00 €
Armagnac (4 cl)	9,00 €
Cognac (4 cl)	9,00 €

RESTAURANT

# Le Garde Manger

BULLETIN GOURMAND DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

Édition n° 1

WiFi GRATUIT Password : 87549865

NON-STOP SERVICE DE 7H À 22H - 7 JOURS/7

23 Rue Larcher - 14400 BAYEUX - Téléphone : 02 31 92 08 13 - www.hotel-bayeux-reinemathilde.fr

## Automne-hiver GOURMANDISES À PARTAGER



<b>Apéritifs gourmands</b>	
Panier "Terroir"	7,50 €
Rillettes Maison de cochon Normand, saucisson sec, pain et cornichons	
Home made rillettes of Norman pigs, dried sausage, bread and pickles	
Cornet de biscuits	6,50 €
Assortiment de biscuits salés Maison, sauce BBQ	
Assortment of home-made salty biscuits, BBQ sauce	
Cornet Croustillant	6,50 €
Assortiment de bâtonnets frites, sauce BBQ	
Assortment of fried biscuits, BBQ sauce	

Tous nos produits sont élaborés et fabriqués sur place par notre chef de cuisine Frédéric et son équipe

## POUR VOTRE PETIT-DÉJEUNER

10 50€ par pers.

BUFFET CONTINENTAL SERVI DE 7H À 10H

FORMULE EXPRESS

1 BOISSON CHAUDE, 1 CORBEILLE DE MINI-VIENNOISERIES ET PAIN, 1 JUS D'ORANGE

7 00€

...sans oublier le MUST du Garde-Manger

5 50€

Orange Pressée (20cl) Fruits frais, pressés sur place

Citron Pressé (10cl)

## NOS FORMULES

<b>Formule du Midi</b> (Servi le midi du lundi au samedi)	
Ouf poché	
Salade César	
Rillettes de poisson Maison	
Suggestion d'entrée	
Plat du jour	
Steak haché Maison sauce Normande ou poivre	
Suggestion de poisson	
Dessert à la carte (jusqu'à 6 €)	
Café gourmand (+1,70 €)	

<b>Entrée+plat ou plat+dessert</b>	14,00 €
<b>Entrée+plat+dessert</b>	17,00 €

## Menu Gourmand

6 huîtres Normandes n°3	
Foie Gras Maison	
Saumon mariné façon Gravlax	
Soupe à l'oignon gratinée	
Suprême de volaille à la Normande	
Côte de cochon fermier Normand	
Dos de Cabillaud	
Plat du jour	
Desserts : au choix à la carte	
Café Gourmand (+1,70 €)	

26 00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 9 50€

Fish & Chips façon « Garde Manger » ou Steak haché Maison, frites Maison

Glace 1 boule ou une crêpe nature ou une crêpe au chocolat

Accompagné d'un Kinder Surprise

## Le Café Gourmand\*\*

7 80€

Un expresso servi avec les mignardises de la maison

\*\* supplément de 1,80 € si servi avec un thé, un chocolat chaud ou un petit café crème à la place de l'expresso.

## Nos entrées

Soupe à l'oignon gratinée ..... 9,00 € <i>French onion soup</i>
Huitres de Normandie n°3  ..... 10,50 € les 6 huitres / 6 Norman oysters.....
les 12 huitres / 12 Norman oysters..... 16,50 € Vinaigre à l'échalote / Vinegar with shallots



Œuf Normand poché, Œuf BIO Label Rouge ..... 8,00 € Œuf poché cuisiné à la crème de la Ferme des Longs Champs et à l'andouille <i>Poached egg with creamy local farmer sauce and sausage</i>
Saumon mariné façon Gravlax ..... 9,00 € <i>Marinated salmon</i>
Camembert de Normandie rôti au Calvados* (140 grs)  ..... 9,00 € <i>Breaded camembert from Normandy melted with local liquor</i>
Foie gras mi-cuit Maison, servi avec notre brioche Maison ..... 14,00 € <i>Goose liver paté with fresh home-made bun</i>

## Nos Salades

Vraie cuisine Maison / Real Home cooking

La salade Gravlax ..... 14,50 € Salade de saumon façon gravlax, concombre, oignons rouges, sauce Savora®, julienne de betterave, vinaigrette au citron <i>Green salad, cucumber, red onions, Savora® sauce, salmon, beet, lemon vinaigrette</i>
La salade Périgourdine ..... 13,50 € Salade de gésiers confits, tomate, noix, poêlée de pommes de terre grenaille, oignons rouges, haricots verts <i>Green salad, tomato, nuts, potatoes, red onions, green beans, gizzards</i>
Supplément toast de foie gras maison ..... 3,50 € <i>With home made duck liver paté toast</i>
La salade Caesar ..... 14,50 € Salade de blanc de volaille grillé, copeaux de parmesan, eroutons, œuf dur BIO Label Rouge, tomate, sauce Caesar <i>Green salad, roasted poultry, parmesan cheese, bread, organic egg, tomato, dressing sauce Caesar</i>

## Des hommes &amp; des femmes à votre service...



## Galerie de portraits des fournisseurs de la Brasserie Le Garde-Manger - Bayeux

## Nos Plats "Brasserie"



Omelette Mixte, salade verte Œufs BIO Label Rouge ..... 12,00 € Jambon blanc, emmental <i>Ham and emmental omelette, green salad</i>
Omelette Fromagère, salade verte Œufs BIO Label Rouge ..... 12,50 € Camembert, Pont l'Évêque, Emmental <i>Cheeses omelette, green salad</i>



Croque-Monsieur, salade verte et frites maison ..... 11,50 € Croque-Monsieur, French fries and green salad Avec un œuf au plat BIO Label Rouge
With organic egg ..... Suppl. 1,00 €



## POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT PENSEZ AUX FRITES MAISON OU A LA SALADE VERTE!

Take home made french fries or green salad with your meal! **3,50€**



## Nos burgers maison

Pain burger élaboré par notre boulanger M. LEMOISSON (Rue Saint-Martin à Bayeux)

<b>Le Classique</b>
Frites maison, salade verte ..... 15,50 € Buns artisanal, steak haché maison, poitrine fumée, tomates, oignons rouges, cheddar fondu, cornichon, salade sucrine, sauce cocktail <i>Bread burger, home made salisbury steak, bacon, tomatoes, red onions, cheddar sauce, pickles, green salad</i>

<b>Le Rustique</b>
Frites maison, salade verte ..... 16,00 € <b>XXL</b> <i>Cherry-tomato?</i> ..... 19,90 € Galettes de pommes de terre, steak haché Maison, poitrine fumée, oignons rouges, tomates, salade sucrine, cheddar fondu, cornichons, sauce Savora® <i>Bread potatoes, home made salisbury steak, bacon, red onions, tomatoes, green salad, cheddar sauce, pickles, Savora® sauce</i>

<b>Le Normand</b>
Frites maison, salade verte ..... 16,00 € Buns artisanal, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, steak haché maison, andouille de Vire, camembert, tomates, salade sucrine, sauce camembert <i>Bread burger, mustard, onions, home made salisbury steak, sausage made of chitterlings, camembert, tomatoes, green salad, camembert sauce</i>

<b>Le Fish</b>
Frites maison, salade verte ..... 16,00 € Buns artisanal, sauce tartare, poisson frit, cornichon, tomate, oignons rouges, salade sucrine <i>Bread burger, fried fish, red onions, tomato, tartare sauce, pickles, green salad</i>

Dégustez votre burger avec une sauce au poivre ou au camembert ! **2,00€** (à rajouter)

## NOS POISSONS

Pavé de saumon, pommes de terre grenaille, crème de persil, écrasé de potiron ..... 17,50 € <i>Salmon steak, potatoes, creamy sauce of parsley, mashed pumpkin</i>
"Fish and Chips" Maison, sauce tartare, frites maison ..... 15,50 € <i>Home made fish and chips with tartare sauce</i>
Dos de cabillaud en croûte de chorizo et son écrasé de pommes de terre au chorizo ..... 16,50 € <i>Cod fish in crust of chorizo with mashed potatoes sauce chorizo</i>



Steak haché Maison (environ 200 grs) sauce camembert, poivre ou Normande, frites, salade verte ..... 13,50 € <i>Home made Salisbury steak, camembert, pepper or creamy sauce, French fries, green salad</i>
--

Côte de cochon fermier Normand ..... 17,00 € Crème à l'ail, pomme de terre au four et jardin de légumes Normand farmer pig's coast, garlic creamy sauce, fresh vegetables and jacket potato
--

Potée Normande et son os à moelle ..... 14,00 € Délicieux plat à base de légumes, poitrine fumée, palette et saucisse <i>Plat traditionnel Normand à base de cochon Normand goulash and its marrow bone</i>
---

Tartare de bœuf cru ou juste poêlé (env. 200 grs) frites maison, salade verte ..... 15,50 € Préparé ou non-préparé, selon votre envie! <i>Home made steak tartar - raw or fried - French fries and green salad</i>
--

## Nos viandes

Pièce de bœuf sauce au poivre ..... 19,00 € (environ 200 grs) Pomme de terre au four <i>Piece of beef with jacket potato</i>
Suprême de volaille, sauce Normande .... 15,50 € Polenta et jardin de légumes <i>Chicken creamy sauce, cornmeal and fresh vegetables</i>

## Nos Desserts

Flambage au Calvados ou Grand Marnier ... Suppl. 3,50 €
Trio de crèmes brûlées ..... 7,00 € <i>Coffee, chocolate or caramel ice cream</i>
Duo de mousse au chocolat ..... 6,00 € <i>Duo of chocolate mousse</i>
Café Gourmand* ** 4 mini-desserts ..... 7,80 € <i>Coffe with 4 small desserts</i> ** supplément si servi avec un thé <i>un chocolate chaud Maison ou un café crème à la place de l'expresso</i>
Yaourt fermier vanille (125 grs) de la Ferme des Longs Champs ..... 3,80 € <i>Vanilla yoghurt from our local producer</i>

## Nos Glaces

Les parfums : Vanille, Chocolat, Café, Menthe/Chocolat, Caramel beurre salé, Cassis, Pomme, Fraise, Citron, Framboise, Coco, Rhum Raisin Vanille, Chocolat, Cofé, Apple, Coconut, Caramel, Raspberry, Lemon, Mini/Chocolat, Ram n'isn, Blackcurrent, Strawberry.
Tarte Tatin Maison à la crème fermière ..... 8,80 € <i>Apple tartie tatin with delicious local cream</i>
Moelleux au chocolat cœur Passion ..... 8,80 € <i>Chocolate cake with creamy passion fruits</i>
Coupe 2 boules ..... 4,80 €
Coupe 3 boules ..... 6,00 €

## Plateau de Fromages Normands

Salade verte et beurre fermier de la Ferme des Longs Champs (servi en salle) ..... 8,00 €
---

Café, chocolat ou caramel liégeois ..... 7,50 € <i>Coffee, chocolate or caramel ice cream</i>
--

Banana Split ..... 7,50 € <i>Vanilla, Chocolate and strawberry ice cream, banana, whipped cream, sauce chocolate</i>
---

Light ..... 7,50 € Glaces cassis, citron et framboise, coulis de fruits rouges, fruits frais <i>Blackcurrent, lemon and raspberry ice cream, red fruit sauce, fresh fruits</i>
--

Dame Blanche ..... 7,50 € Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly, Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
--

Poire Belle Hélène ..... 7,50 € Glace Vanille, chocolat chaud, poire, chantilly, Vanilla ice cream, hot chocolate, pear, whipped cream
---

Normande* ..... 9,50 € Glace pomme, chantilly, Calvados* <i>Apple ice cream, whipped cream, Calvados*</i>
---