

La Carte des Boissons

Nos Cafés

Expresso Florio.....	1,90 €
Décaféiné, Café allongé	2,00 €
Double Expresso	3,60 €
Café Américain	3,90 €
Petit Café crème.....	3,30 €
Maxi latté	4,50 €
Un mélange irrésistible de café et de lait (25 cl)	
Cappuccino	4,50 €
L'authenticité d'une mousse onctueuse associée à un expresso (25 cl)	

Nos cafés Cocktail

(25 cl)

Café / Chocolat Viennois.....	5,00 €
Un délicieux iceberg de chantilly Maison recouvrant votre boisson chaude préférée	
Chocolat chaud MAISON.....	4,50 €
Retrouvez l'authenticité du chocolat chaud de votre enfance	
Gingerbread.....	4,90 €
Un cappuccino velouté, marié aux saveurs d'antan de pain d'épice	
Cookiccino.....	4,90 €
Retrouvez les plaisirs d'enfance avec cette boisson aux délicieux arômes de cookies	
Irish Coffee ou Normandy Coffee.....	8,50 €

Nos Champagnes*

Coupe 12 cl Bille 75 cl

Pol Carson	7,50 €	40,00 €
Lanson - Brut Black Label / Rose Label	75,00 €	
1/2 Lanson - Brut Black Label (Bille 37,5 cl)	37,50 €	

Nos Thés

KUSMI TEA
PARIS
La beauté des mélanges

THÉS NOIRS

- Darjeeling
- English Breakfast (Ceylan / Dossam)

THÉS NOIRS AROMATISÉS

- Fruits rouges (cerise, fraise, framboise, groseille)
- Anastasia (mélange russe : bergamote, citron vert, fleur d'orange)

ROOIBOS

- Rooibos LÖV IS ZEN (pomme, orange, caramel)

THÉS VERTS

- Thé vert de Chine (à la menthe Nanah)
- BB DETOX (maté, thé vert, pamplemousse)
- Thé vert Sencha du Japon **BIO**

3,70 €

INFUSIONS

- BE COOL (verveine, menthe poivrée)
- TILLEUL **BIO**

Thé au lait 4,00 €

Cidre* Cidre Normand Le Bayeux

Verre (25 cl)	4,50 €
Demi-pichet (50 cl)	8,00 €
Pichet (100 cl)	14,00 €



NOS BIÈRES*

Pression

1664	4,00 €	7,50 €
1664 Blanche	4,00 €	7,50 €
GRIMBERGEN	4,30 €	8,00 €

Bouteille

KRIEK CERISE (25 cl)	4,50 €
DESPERADOS (33 cl)	5,00 €
1664 sans alcool (33 cl)	4,80 €

Nos Soft

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Sprite, Fanta (33 cl)	3,90 €
Orangina, Schweppes Tonic/Agrumes (25 cl)	3,90 €
Sirap à l'eau (25 cl)	2,50 €
Jus de fruits vegan (20 cl)	3,90 €
(Orange, pamplemousse, tomate, ananas, fraise, abricot, pomme)	
Orange ou citron pressé (Fresh orange or lemon juice) (20 cl)	6,00 €
Ice Tea by Monin (Citron, pêche) (33 cl)	3,90 €
1/4 Vittel, Limonade (25 cl)	3,00 €
Suppl. sirap	0,50 €
(Vendu uniquement accompagné d'une boisson payante)	
Plancoët Fines Bulles.....	3,00 € (50 cl) / 5,50 € (100 cl)
Plancoët.....	3,00 € (50 cl) / 5,50 € (100 cl)



BRASSERIE DE LA BAIE
DU MT SAINT-MICHEL

THÖRGOULE
Blonde ou ambrée

LA THÖRGOULE (33 cl) 6,00 €

Une vieille recette de grand-mère !

8,00 €

Liqueur de 44

Maison

(4 cl)

NOS DIGESTIFS

Calvados		Gin Bombay Saphir (4 cl)	8,00 €
Hors-d'âge (4 cl)	12,50 €	Téquila (4 cl)	7,00 €
Bailey's (4 cl)	7,00 €	Vodka (4 cl)	8,00 €
Cointreau (4 cl)	7,00 €	Limoncello (4 cl)	7,00 €
Grand Marnier (4 cl) ...	7,00 €	Get 27 / Get 31 (4 cl)	7,00 €
Rhum Oakheart		Armagnac (4 cl)	9,00 €
Barcardi (4 cl)	8,00 €	Cognac (4 cl)	9,00 €
Rhum Carta			
Blanca Barcardi (4 cl)	8,00 €		

Dégustation Trio Normand

14,00 €	3 Calvados (2 cl) à découvrir !
---------	---------------------------------

RESTAURANT

Le Garde Manger

BULLETIN GOURMAND DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

WiFi

GRATUIT Password : 87549865 - Réseau WIFI : Reine Mathilde

Édition n° 7

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

2021 Printemps-été

GOURMANDISES À PARTAGER



Apéritifs gourmands

La Planche "Charcuterie"	11,00 €
Terrine de campagne Maison, saucisson sec, chorizo, pain et cornichons Home-made pâté, dried sausage, chorizo, bread and pickles	
La Planche "de la Mer"	11,00 €
Saumon Gravlax, rillettes de maquereau, pain suédois Marinated raw salmon, mackerel rillettes, Swedish bread	
Pain à l'ail	6,50 €
Garlic bread	
La "Planche du Garde-Manger"	19,00 €
Camembert rôti, frites fraîches, jambon sec, saucisson sec, chorizo, mouillettes de pain, cornichons, pommes Roasted camembert, fresh French fries, ham, dried sausage, chorizo, sticks of bread, pickles, apples	

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

Nos Apéritifs*

Kir Maison Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise, violette (12 cl)	3,80 €
Kir Normand (12 cl)	3,80 €
Kir Pétillant (12 cl)	5,50 €
Pommeau (6 cl)	4,00 €
Martini blanc, rouge (4 cl)	4,00 €
Porto (4 cl)	4,00 €
Ricard (2 cl)	4,00 €
Whisky Jack Daniel's (4 cl)	6,50 €
Supplément soda	1,00 €
Whisky Aberlour 10 ans d'âge (4 cl)	7,00 €
Whisky J&B (4 cl)	5,50 €
Americano Maison (8 cl)	7,00 €
Spritz (20 cl)	8,00 €



NOS FORMULES

Formule du Midi

(Servi le midi, hors dimanches et jours fériés)

Terrine de campagne
Salade César
Salade de harengs
Salade de chèvre

Plat du jour
Steak haché Maison
Suggestion de poisson
Jambon à l'os

Dessert à la carte (jusqu'à 6 €)
Café gourmand (+1,90 €)

Entrée+plat ou plat+dessert	14,50 €
Entrée+plat+dessert	17,50 €

Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans) 9,50 €

Pâtes à la bolognaise
ou Jambon à l'os, frites fraîches

Glace 1 boule
ou une crêpe sucre
ou une crêpe au Nutella
Accompagné d'une Surprise

Menu Gourmand

6 huîtres d'Asnelles n°3
Saumon Gravlax
Foie Gras Maison

Bavette, sauce au choix
Dos de Cabillaud au chorizo
Tartare de Bœuf
Aile de raie

Desserts :
au choix à la carte
Café Gourmand (+1,90 €)

27,00 €

HUITRES SPECIALE
PLEINE-MER D'ASNELLES
MOYENNE N°3

SANGRIA MAISON (15 cl) 5,00 €

TUTTI FRUITI (sans alcool) 20 cl 5,50 €

Orange, ananas, sirop de banane et sirop de grenadine

TÉQUILA SUNRISE* 20 cl Téquila, sirop de grenadine et jus d'orange 8,00 €

MOJITO* 20 cl 8,00 €

Rhum, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche

MOJITO AUX FRUITS* 20 cl 8,50 €

Rhum, sucre de canne, eau gazeuse, fraise, framboise

MOJITO NORMAND* 20 cl 9,00 €

Calvados, sucre de canne, cidre, citron vert, menthe fraîche

EXOTIQUE* 20 cl 8,00 €

Vodka, soho, crème de pêche, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de curacao

PINA COLADA* 20 cl 8,00 €

Rhum, crème de coco, jus d'ananas

SPRITZ MAISON (20 cl) 8,00 €

Nos entrées

Rillettes de maquereau Maison, pain suédois 9,00 €
Home-made mackerel rillettes, Swedish bread

Huîtres d'Asnelles n°3 

Les 6 huîtres / 6 Norman oysters 10,50 €

Les 12 huîtres / 12 Norman oysters 19,00 €
Vinaigre à l'échalote / Vinegar with shallots



Salade César Entrée 8,00 €
Salade de blanc de volaille, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomate, sauce Caesar
Green salad, poultry, parmesan cheese, bread, egg, tomato, dressing sauce Caesar

Saumon Gravlax, crème d'aneth, duo de radis, pain suédois 10,00 €
Gravlax salmon, cream of dill, duo of radishes, Nordic bread

Foie Gras Maison, confit d'échalotes au vinaigre, brioche Maison 14,00 €
Home-made foie gras, shallot confit with vinegar, home-made brioche

Terrine de campagne Maison, confit d'oignon 8,00 €
Home-made terrine with onion confit



La Chèvre chaud / The Hot Goat Cheese Salad 14,50 €
Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, poêlée de pommes de terre, oignons rouges, lardons, vinaigrette au miel
Green salad, tomatoes, hot goat cheese on toasts, potatoes, red onions, bacon strips, honey vinaigrette

La Salade Caesar / The Caesar Salad 14,50 €
Salade de blanc de volaille, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomate, sauce Caesar
Green salad, poultry, parmesan cheese, bread, egg, tomato, dressing sauce Caesar

La Salade Normande / The Norman Salad 14,50 €
Toast de camembert, andouille, jambon fumé, pomme, salade, tomate, noix
Toast with camembert cheese, andouille, smoked ham, apple, green salad, tomatoes, nuts

La Salade Gravlax / The Gravlax Salad 14,50 €
Saumon Gravlax, suprême d'orange, betterave, radis, concombre, tomate, vinaigrette citron aux herbes
Marinated raw salmon, supreme of orange, beet, radish, cucumber, tomatoes, flavoured lemon & herbs dressing



1^{re} Planche du Garde Manger

Camembert rôti, frites fraîches, mouillettes de pain, jambon sec, salade, cornichons, pommes, saucisson sec
Roasted camembert, fresh French fries, sticks of bread, ham, salad, pickles, apples, dried sausage

Nos Plats "Brasserie"



Omelette Mixte, salade verte

frites fraîches 13,00 €

Jambon blanc, emmental

Ham and cheese omelette, green salad, fresh French fries

Omelette Fromagère, salade verte, frites fraîches 13,50 €

Camembert, Emmental

Cheeses omelette, green salad, fresh French fries



Croque-Monsieur façon Garde Manger salade verte, frites fraîches 12,50 €

Croque-Monsieur, fresh French fries and green salad

Avec un œuf au plat

With fried egg Suppl./Extra 1,00 €

Penne à la bolognaise 13,50 €

Avec copeaux de parmesan

Bolognese pasta penne with parmesan shavings

Les Moules Frites

(selon arrivage)

Moules marinières 13,50 €
Mussels, white wine sauce

Moules / Mussels

• sauce camembert / camembert sauce

• sauce Normande / creamy sauce

• sauce au chorizo / chorizo sauce 14,50 €



**POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT
PENSEZ AUX FRITES FRAICHES
OU A LA SALADE VERTE !**

Take fresh
French fries
or green salad
with your meal!

3,50€

NOUVEAU

Liste des
Allergènes
disponible
sur demande



Nos burgers Maison

Pain burger élaboré par notre boulanger local

Les Chauds / Hot Burgers

Le Classique

Frites fraîches, salade verte 15,50 €

XXL *Osez-vous ?* 19,90 €

Buns artisanal, steak haché Maison, poitrine fumée, tomates, oignons rouges, cheddar fondu, cornichon, salade, sauce cocktail

Bread burger, home-made chopped steak, bacon, tomato, reds onions, cheddar sauce, pickles, green salad

Le Normand

Frites fraîches, salade verte 16,00 €

Pain brioché, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, steak haché Maison, andouille de Vire, camembert, tomates, salade, sauce camembert

Toasted brioche, mustard, onions, home-made chopped steak, sausage made of chitterlings, camembert, tomato, green salad, camembert sauce

Le Végé 15,50 €

Buns artisanal, steak soja, cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons, concombre, sauce cocktail

Bread burger, soy steak, cheddar cheese, green salad, tomatoes, onions, pickles, cucumber, cocktail sauce

Le Fish

Frites fraîches, salade verte 16,00 €

Buns artisanal, sauce tartare, poisson frit, cornichon, tomate, oignons rouges, salade

Bread burger, fried fish, reds onions, tomato, tartar sauce, pickles, green salad

Les Froids / Cold Burgers

Le Poulet 14,50 €

Buns artisanal, poulet aux épices Cajun, oignon frit, sauce miel moutarde, salade, tomate, cornichon

Bread burger, chicken with Cajun spices, fried onion, honey & mustard sauce, salad, tomato, pickles

Le Saumon 14,50 €

Buns artisanal, saumon Gravlax, crème d'aneth, tomate, salade, radis

Bread burger, Gravlax salmon, cream of dill, tomato, salad, radish



Crêpe Au choix/At choice 4,50 €

Sucre, chocolat, caramel beurre salé, miel, Nutella, crème de marron

Sugar, chocolate, salted butter caramel, honey, Nutella, cream of chestnut

Crêpe "Blanche-Neige" 6,50 €

Chocolat blanc, glace chocolat blanc, chantilly

White chocolate, white chocolate ice cream, whipped cream

Crêpe "Black & White" 6,50 €

Chocolat noir, chocolat blanc, chantilly

Dark chocolate, white chocolate, whipped cream

Crêpe "Bessin" 6,50 €

Caramel beurre salé, chantilly, émietté de tuiles Maison

Salted butter caramel, whipped cream, home-made crumbled biscuits

Crêpe "Créole" 6,50 €

Chocolat chaud, banane, chantilly

Hot chocolate sauce, banana, whipped cream

Crêpe "Grand-Mère" 6,50 €

Compote de pommes, caramel beurre salé, pomme caramélisée, crème fraîche

Stewed apple, salted butter caramel, caramelized apple, cream

Flambage au Calvados ou Grand Marnier Suppl. 3,50 €

NOS POISSONS

"Fish and Chips" Maison, sauce tartare, frites fraîches 15,50 €

Home-made fish and chips with tartar sauce

Dos de cabillaud en croûte de chorizo et son écrasé de pommes de terre au chorizo 17,50 €

Cod fish in crust of chorizo with mashed potatoes, chorizo sauce

Aile de raie, beurre de câpres et son duo de riz 14,00 €

Skate wing, caper butter and its rice duo



Nos viandes



Poulet rôti dans son jus de cuisson 15,50 €

Frites fraîches / Roasted chicken in its cooking juice

Côte de Bœuf (environ 350 g) 22,00 €

Gratin Dauphinois, flan de légumes, sauce au choix

(chorizo/normande/poivre/camembert)

Beef (10,58 oz), Dauphinoise potatoes, vegetable flan, choice of sauces (chorizo, normand sauce, pepper, camembert)

Bavette à l'échalote 15,50 €

Or sauce au choix / Frites Maison

Or choice of sauces / Fresh French fries



Nos Desserts

Nos Glaces



Les parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Menthe/Chocolat, Pistache, Chocolat blanc, Caramel beurre salé, Cassis, Pomme, Fraise, Citron, Framboise, Coco, Rhum Raisin, Confiture de lait

Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint/Chocolate, Pistachio, White Chocolate, Salted Caramel, Blackcurrant, Apple, Raspberry, Lemon, Cocomut, Rum raisin, Strawberry, Dulce de leche

Coupe 2 boules 4,80 €

Coupe 3 boules 6,00 €

Café, chocolat ou caramel liégeois 7,50 €

Coffee, chocolate or caramel ice cream

Banana Split 7,50 €

Vanilla, Chocolate and strawberry ice cream, banana, whipped cream, sauce chocolate

Dame Blanche 7,50 €

Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Light 7,50 €

Sorbet citron, framboise, cassis (fruits frais), coulis de fruits rouges

Lemon sorbet, raspberry, blackcurrant (fresh fruits), red fruits sauce

Normande* 9,50 €

*Glace pomme, chantilly, Calvados**

*Apple ice cream, whipped cream, Calvados**



Mousse au Chocolat Maison 6,00 €

Home-made chocolate mousse

Panna cotta à la vanille Maison

coulis de fruits rouges 6,00 €

Home-made panna cotta flavoured with vanilla, red fruits sauce

Moelleux au chocolat Maison

glace vanille 8,80 €

Home-made chocolate cake with vanilla ice cream

Crème brûlée Maison 7,00 €

Home-made crème brûlée

Crumble aux pommes et sa boule

de glace confiture de lait 7,00 €

Apple crumble pie with scoop of dulce de leche ice cream

Profiteroles Maison au chocolat Cluizel . 8,80 €

Chocolate profiteroles

Île Flottante Maison 6,00 €

Home-made slow-baked meringue with crème anglaise

Café Gourmand** 4 mini-desserts.. 8,80 €

Coffe with 4 small desserts

** supplément si servi avec un thé, un chocolat chaud Maison ou un café crème à la place de l'expresso