

LE GARDE MANGER

BULLETIN GOURMAND DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

SERVICE CONTINU
DE 7H À 21H30 - 7J/7

 TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE



NOS APÉRITIFS GOURMANDS

À PARTAGER
TO BE SHARED

PLANCHE " CHARCUTERIE "	12,50 €
Terrine de campagne Maison, saucisson sec, chorizo, pain et cornichons <i>Home-made pâté, dried sausage, chorizo, bread and pickles</i>	
PLANCHE " DE LA MER "	12,50 €
Saumon Gravlax, rillettes de maquereau, Blinis <i>Marinated raw salmon, mackerel rillettes, Blinis</i>	
PAIN À L'AIL	6,50 €
<i>Garlic bread</i>	
PLANCHE " DU GARDE-MANGER "	21,00 €
Camembert rôti, frites fraîches, jambon sec, saucisson sec, chorizo, mouillettes de pain, cornichons, pommes <i>Roasted camembert, fresh French fries, ham, dried sausage, chorizo, sticks of bread, pickles, apples</i>	



NOS HUÎTRES D'ASNELLES N°3



6 HUÎTRES, VINAIGRE D'ÉCHALOTES	13,00 €
<i>6 Norman oysters, vinegar with shallots</i>	
12 HUÎTRES, VINAIGRE D'ÉCHALOTES	24,00 €
<i>12 Norman oysters, vinegar with shallots</i>	

NOS ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON	9,50 €
<i>Onion soup</i>	
RILLETES DE MAQUEREAU MAISON, BLINIS	9,50 €
<i>Home-made mackerel rillettes, Blinis</i>	
SALADE CÉSAR ENTRÉE	8,50 €
Salade de poulet frit, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomate, sauce Caesar <i>Green salad, fried chicken, parmesan cheese, bread, egg, tomato, dressing sauce Caesar</i>	
SAUMON GRAVLAX	12,00 €
Crème d'aneth, duo de radis, Blinis <i>Gravlax salmon, cream of dill, duo of radishes, Blinis</i>	
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, CONFIT D'OIGNON	9,00 €
<i>Home-made terrine with onion confit</i>	
ŒUFS MIMOSA FAÇON " GARDE MANGER "	7,90 €
Œuf mimosa au lard <i>Mimosa egg with bacon</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	10,50 €
Boeuf, câpres, parmesan, sauce pesto <i>Beef, capers, parmesan, pesto sauce</i>	

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT,
pensez aux **Frites fraîches** ou à la **Salade verte** ! 4,00 €
TAKE FRESH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD WITH YOUR MEAL!

* **SAUCES AU CHOIX** (chorizo, normande, poivre, camembert)
CHOICE OF SAUCES (chorizo, normand sauce, pepper, camembert)



NOS SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD	15,50 €
Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, poêlée de pommes de terre, oignons rouges, lardons, vinaigrette <i>Green salad, tomatoes, hot goat cheese on toasts, potatoes, red onions, bacon strips, vinaigrette</i>	
SALADE CAESAR	15,50 €
Salade, poulet frit, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomate, sauce Caesar <i>Green salad, fried chicken, parmesan cheese, croutons, egg, tomato, dressing sauce Caesar</i>	
SALADE BURRATA	17,00 €
Tomates anciennes, burrata fraîche, sauce pesto, roquette, pignons de pain <i>Heirloom tomatoes, fresh burrata, pesto sauce, arugula, bread pine nuts</i>	
SALADE GRAVLAX	17,00 €
Saumon Gravlax, suprême d'orange, betterave, radis, concombre, tomate, vinaigrette citron aux herbes <i>Marinated raw salmon, supreme of orange, beet, radish, cucumber, tomatoes, flavoured lemon & herbs dressing</i>	
POKÉ BOWL	16,00 €
Riz, saumon Gravlax, avocat, carottes, radis roses, radis gris, concombre, choux rouge, graines de sésame <i>Rice, salmon Gravlax, avocado, carrots, pink radishes, gray radishes, cucumber, red cabbage, sesame seeds</i>	

NOS PLATS " BRASSERIE "



OMELETTE MIXTE	13,50 €
Jambon blanc, emmental, salade verte, frites fraîches <i>Ham and cheese omelette, green salad, fresh French fries</i>	
OMELETTE FROMAGÈRE	14,00 €
Camembert, emmental, salade verte, frites fraîches <i>Cheeses omelette, green salad, fresh French fries</i>	
CROQUE-MONSIEUR FAÇON GARDE MANGER	13,50 €
Salade verte, frites fraîches <i>Croque-Monsieur, fresh French fries and green salad</i>	
CROQUE-MADAME (Croque-Monsieur avec un œuf au plat)	15,50 €
<i>Croque-Monsieur with a fried egg</i>	
BRUSCHETTA ITALIENNE	13,50 €
Pain à bruschetta, tomates, mozzarella, jambon sec, sauce pesto, roquette <i>Bruschetta bread, tomatoes, mozzarella, dry ham, pesto sauce, rocket</i>	



NOS MOULES + FRITES

Selon arrivage / *depending on arrivals*

MOULES MARINIÈRES	15,90 €
<i>Mussels, white wine sauce</i>	
MOULES SAUCE CAMEMBERT	16,90 €
<i>Mussels, camembert sauce</i>	
MOULES SAUCE NORMANDE	16,90 €
<i>Mussels, creamy sauce</i>	
MOULES SAUCE AU CHORIZO	16,90 €
<i>Mussels, chorizo sauce</i>	

Si vous avez des **ALLERGIES** ou **INTOLÉRANCES**,
veuillez nous en informer lors de la commande.

LE GARDE MANGER

23 rue Larcher - 14400 BAYEUX - Tél. 02 31 92 08 13
www.hotel-bayeux-reinemathilde.fr



Wi-Fi GRATUIT/FREE

RÉSEAU : REINE MATHILDE - MOT DE PASSE : 87549865



NOS BURGERS MAISON

Pain burger élaboré par notre boulanger local.
Burger servi avec des frites fraîches et de la salade verte.

BURGER CLASSIQUE	16,50 €
BURGER CLASSIQUE XXL	22,00 €
Buns artisanal, steak haché Maison, poitrine fumée, tomates, oignons rouges, cheddar fondu, cornichon, salade, sauce cocktail <i>Bread burger, home-made chopped steak, bacon, tomato, reds onions, cheddar sauce, pickles, green salad</i>	
BURGER NORMAND	17,50 €
Buns artisanal, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, steak haché Maison, andouille, camembert, tomates, salade, sauce camembert <i>Bread burger, mustard, onions, home-made, chopped steak, sausage made of chitterlings, camembert, tomato, green salad, camembert sauce, fresh French fries</i>	
BURGER VÉGÉ	17,00 €
Buns artisanal, steak soja, cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons, concombre, sauce cocktail <i>Bread burger, soy steak, cheddar cheese, green salad, tomatoes, onions, pickles, cucumber, cocktail sauce</i>	
BURGER FISH	18,50 €
Buns artisanal, poisson frit, sauce tartare, oignons rouges, tomate, cornichon, salade <i>Bread burger, fried fish, tartar sauce, reds onions, tomato, pickles, green salad, fresh French fries</i>	

NOS VIANDES



SUPRÊME DE VOLAILLE À LA NORMANDE	16,50 €
Écrasé de pomme de terre à l'ail, petits légumes poêlés, sauce normande <i>Supreme of chicken with Norman sauce, Mashed potatoes with garlic, pan-fried vegetables, Norman sauce</i>	
ENTRECÔTE (ENV. 300 G)	23,00 €
Écrasé de pomme de terre à l'ail, petits légumes poêlés, sauce au choix* <i>Beef (10,58 oz), mashed potatoes with garlic, pan-fried vegetables, choice of sauces*</i>	
BAVETTE À L'ÉCHALOTE	16,00 €
Frites fraîches / <i>Fresh French fries</i>	
STEAK HACHÉ MAISON MINUTE (ENV. 200 G)	14,50 €
Sauce au choix*, frites fraîches, salade verte <i>Home-made chopped steak, choice of sauces*, fresh French fries, green salad</i>	
JAMBON À L'OS	15,50 €
Sauce au choix*, frites fraîches <i>Ham on the bone, choice of sauces*, fresh French fries</i>	
TARTARE DE BŒUF CRU OU JUSTE POÊLÉ (ENV. 200 G)	18,50 €
Préparé ou non-préparé, selon votre envie ! Frites fraîches, salade verte <i>Home-made steak tartar - raw or fried -, fresh French fries and green salad</i>	



NOS POISSONS

" FISH AND CHIPS " MAISON	18,00 €
Sauce tartare, frites fraîches <i>Home-made fish and chips with tartar sauce, fresh French fries</i>	
DOS DE CABILLAUD CRUMBLE DE CHORIZO	19,50 €
Écrasé de pommes de terre au chorizo <i>Cod fish in crust of chorizo with mashed potatoes, chorizo sauce</i>	
PAVÉ DE SAUMON CRÈME FRAÎCHE NORMANDE	19,50 €
Riz et petits légumes poêlés <i>Salmon Pavé Normandy fresh cream with rice and vegetables</i>	

FORMULE DU MIDI

Servi le midi, hors dimanches et jours fériés

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
ou **SALADE CÉSAR**
ou **ŒUF MIMOSA AU LARD**
ou **SALADE DE CHÈVRE**

PLAT DU JOUR (Jusqu'à rupture)
ou **STEAK HACHÉ MAISON**
ou **SUGGESTION DE POISSON**
ou **JAMBON À L'OS**

MOUSSE AU CHOCOLAT
ou **PANNA COTTA VANILLE**
COULIS DE FRUITS ROUGES
ou **CRÈME BRÛLÉE**
ou **ÎLE FLOTTANTE**
ou **COUPE 2 BOULES**
ou **CAFÉ GOURMAND**
(Suppl./Extra Boisson chaude)

ENTRÉE + PLAT ou **PLAT + DESSERT**

18,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

22,50 €

MENU GOURMAND

6 HUÎTRES D'ASNELLES N°3
ou **SAUMON GRAVLAX**
ou **CARPACCIO DE BŒUF**
ou **SOUPE À L'OIGNON**

BAVETTE, SAUCE AU CHOIX
ou **DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO**
ou **TARTARE DE BŒUF**
ou **SUPRÊME DE VOLAILLE**

DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE
ou **CAFÉ GOURMAND**
(Suppl./Extra Boisson chaude)

32,90 €

MENU ENFANT

(- 12 ANS)

STEAK HACHÉ
ou **JAMBON À L'OS**
Plats servis avec frites fraîches

GLACE 1 BOULE
ou **CRÊPE SUCRE** ou **CRÊPE NUTELLA**
ACCOMPAGNÉ D'UNE SURPRISE

10,00 €

LE GARDE MANGER

BULLETIN GOURMAND DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

 TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE

SERVICE CONTINU
DE 7H À 21H30 - 7J/7

LE GARDE MANGER

23 rue Larcher - 14400 BAYEUX - Tél. 02 31 92 08 13
www.hotel-bayeux-reinemathilde.fr



Wi-Fi GRATUIT/FREE

RÉSEAU : REINE MATHILDE - MOT DE PASSE : 87549865



NOTRE PLATEAU DE FROMAGES NORMANDS



Salade verte (servi en salle) 9,50 €



NOS DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,00 €
Home-made chocolate mousse

PANNA COTTA À LA VANILLE
COULIS DE FRUITS ROUGES 7,00 €
Home-made panna cotta flavoured with vanilla, red fruits sauce

FROMAGE BLANC EN FOLIE 7,00 €
Fromage blanc, fruits rouges, crumble, coulis de fruits rouges
Cottage cheese, red fruits, crumble, red fruit coulis

ÎLE FLOTTANTE 7,00 €
Home-made slow-baked meringue with crème anglaise

CRÈME BRÛLÉE 8,00 €
Home-made crème brûlée

MËLLEUX AU CHOCOLAT
GLACE VANILLE 8,90 €
Home-made chocolate cake with vanilla ice cream

POMME AU FOUR 8,90 €
Pomme cuite au four, crumble, glace vanille, caramel beurre salé
Baked apple, crumble, vanilla ice cream, salted butter caramel

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 9,50 €
Chocolate profiteroles

CAFÉ GOURMAND - 4 MINI-DESSERTS 9,00 €
Coffee with 4 small desserts
(Supplément si servi avec un thé, un chocolat chaud Maison
ou un café crème à la place de l'expresso)



NOS CRÊPES MAISON

CRÊPE AU CHOIX / AT CHOICE 4,50 €

Sucre, beurre-sucre, chocolat, caramel beurre salé, miel,
Nutella, ou crème de marron
Sugar, butter-sugar, chocolate, salted butter caramel, honey,
Nutella or cream of chesnut

CRÊPE " BESSIN " 7,00 €

Caramel beurre salé, chantilly, émietté de tuiles Maison
Salted butter caramel, whipped cream, home-made crumbled biscuits

CRÊPE " CRÉOLE " 7,00 €

Chocolat chaud, banane, chantilly
Hot chocolate sauce, banana, whipped cream

CRÊPE " D'ASNELLES " 7,50 €

Pâte à tartiner maison aux sablés d'Asnelles,
boule de glace aux sablés d'Asnelles, brisures de biscuits
Homemade Asnelles shortbread spread,
scoop of Asnelles shortbread ice cream, broken biscuits

CRÊPE " GARDE MANGER " 7,50 €

Pâte à tartiner maison aux spéculos, boule de glace spéculos, brisures de biscuits
Homemade speculoos spread, scoop of speculoos ice cream, broken biscuits

CRÊPE " GRAND-MÈRE " 7,50 €

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 DIGESTIFS **

CALVADOS HORS-D'ÂGE (4 CL) 14,00 €

CALVADOS VSOP (4 CL) 9,00 €

BAILEY'S (4 CL) 8,00 €

COINTREAU (4 CL) 8,00 €

GRAND MARNIER (4 CL) 8,00 €

RHUM CARTA ORO BARCARDI (4 CL) 8,00 €

RHUM CARTA BLANCA BARCARDI (4 CL) 8,00 €

GIN BOMBAY SAPHIR (4 CL) 8,00 €

TÉQUILA (4 CL) 8,00 €

VODKA (4 CL) 8,00 €

LIMONCELLO (4 CL) 8,00 €

GET 27 / GET 31 (4 CL) 8,00 €

ARMAGNAC (4 CL) 9,00 €

COGNAC (4 CL) 9,00 €

À DÉCOUVRIR !



DÉGUSTATION TRIO NORMAND : 3 CALVADOS (2 CL) 14,00 €

LIQUEUR DE 44 MAISON : Une vieille recette de grand-mère ! (4 CL) 8,00 €



NOS GLACES ARTISANALES



NOS PARFUMS :

Vanille, Chocolat, Café, Menthe/Chocolat, Pistache, Chocolat blanc,
Caramel beurre salé, Pomme, Fraise, Citron, Framboise, Rhum Raisin,
Cookies, Mangue, Spéculos, Sablé d'Asnelles
Vanilla, Chocolate, Coffe, Mint/Chocolate, Pistachio, White Chocolate,
Salted Caramel, Apple, Raspberry, Lemon, Strawberry, Rum raisin,
Cookies, Mango, Speculoos, Asnelles shortbread

COUPE 2 BOULES 5,50 €

COUPE 3 BOULES 6,90 €

CAFÉ, CHOCOLAT OU Caramel LIÉGEOIS 8,00 €

Coffee, chocolate or caramel ice cream

BANANA SPLIT 8,00 €

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

DAME BLANCHE 8,00 €

Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

EXOTIQUE 8,00 €

Sorbet Mangue, citron, framboise, coulis de fruits rouges
Mango sorbet, lemon, raspberry, red fruit coulis

NORMANDE ** 9,50 €

Glace pomme, Calvados **
*Apple ice cream, Calvados ***

COLONEL ** 9,50 €

Sorbet citron, Vodka **
*Lemon sorbet, Vodka ***



Le laboratoire des **GLACIERS NORMANDS**
est situé au cœur du Calvados, en Normandie,
à Saint-André-sur-Orne près de Caen, aux portes
de la Suisse Normande. Depuis début 2018, ces
anciens professionnels des métiers de bouches
sourcent, créent et fabriquent tous leurs produits
avec passion et savoir faire artisanal.

NOS MILK SHAKE



MILK SHAKE COOKIES 9,00 €

Glace Cookies et chocolat, coulis chocolat et chantilly
Cookies and chocolate ice cream, chocolate coulis
and whipped cream

MILK SHAKE GIRLY 9,00 €

Glace Fraise et vanille, coulis de fruits rouges et chantilly
Strawberry and vanilla ice cream, red fruit coulis
and whipped cream

