SERVICE CONTINU
DE 7H À 21H30 - 7J/7

LE GARDE MANGER

BULLETIN GOURMAND DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

WiFi
GRATUIT/FREE
RÉSEAU :
REINE MATHILDE
MOT DE PASSE :
87549865

Automne Hiver 2024

NOS CAFÉS

EXPRESSO	2,00 €
DÉCAFÉINÉ	2,10 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,10 €
DOUBLE EXPRESSO	3,80 €
CAFÉ AMÉRICAIN	4,00 €
PETIT CAFÉ CRÈME	3,50 €

NOS CAFÉS COCKTAIL

MAXI LATTÉ (25 CL) Un mélange irrésistible de café et de lait	5,20 €
CAPPUCCINO (25 CL)	5,20 €
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS (25 CL)	5,20 €
CHOCOLAT CHAUD (25 CL)	4,20 €
GINGERBREAD (25 CL) Cappuccino velouté marié aux saveurs d'antan de pain d'épices	5,50 €
COOKICCINO (25 CL) Boisson aux délicieux arômes de cookies	5,50 €
IRISH COFFEE ** (25 CL)	9,50 €
NORMANDY COFFEE ** (25 CL)	9,50 €

NOS THÉS

THÉ NOIR DARJEELING	4,00 €
THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST	4,00 €
THÉ NOIR AROMATISÉ FRUITS ROUGES	4,00 €
THÉ NOIR AROMATISÉ EARL GREY	4,00 €
THÉ VERT	4,00 €
THÉ VERT MENTHE	4,00 €
INFUSION VERVEINE CITRON	4,00 €
INFUSION TILLEUL	4,00 €
THÉS AU LAIT	4,50 €

NOS EAUX

	50 CL	100 CL
PLANCOËT FINES BULLES	3,50 €	5,50 €
PLANCOËT	3,50 €	5,50 €
1/4 VITTEL (25 CL)		3,00 €
SUPPLÉMENT SIROP Vendu uniquement accompagné d'une boisson payante		0,50 €

NOS SOFT

COCA-COLA ou **COCA-COLA ZÉRO** ou **COCA-COLA CHERRY** (33 CL)	4,20 €
LIMONADE (33 CL)	4,20 €
PERRIER (33 CL)	4,20 €
ORANGINA (25 CL)	4,20 €
FUZE TEA (25 CL)	4,20 €
FANTA (25 CL)	4,20 €
SPRITE (25 CL)	4,20 €
SCHWEPPES TONIC ou **AGRUMES** (25 CL)	4,20 €
SIROP À L'EAU (25 CL)	2,50 €
DIABOLO (33 CL)	4,20 €
JUS MINUTE MAID (25 CL) Orange, tomate, ananas, abricot, pomme	4,50 €
ORANGE ou **CITRON PRESSÉ** (20 CL) ***FRESH ORANGE*** *or* ***LEMON JUICE***	6,00 €

NOS CIDRES ** CLOS NORMAND DUCHÉ DE LONGUEVILLE

VERRE (25 CL)	4,50 €
DEMI-PICHET (50 CL)	8,50 €
PICHET (100 CL)	16,00 €

NOS BIÈRES NORMANDES **

BIÈRES PRESSION NORMANDES	25 CL	50 CL
LA DÉESSE Bière blonde	4,50 €	8,50 €
LA BRIN DE FOLIE Bière blonde	4,70 €	9,00 €
LA CRAZY I.P.A. Bière blonde	4,90 €	9,50 €

BIÈRES BOUTEILLES NORMANDES	
LA FOLLE DES BOIS (33 CL) Bière fruits rouges	6,00 €
LA GIVRÉE (33 CL) Bière blanche	6,50 €
LA DÉMENT'BRÉE (33 CL) Bière ambrée	6,50 €

BIÈRES BOUTEILLES BELGE - SANS ALCOOL	
LA JUPILER (25 CL)	4,50 €

** L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ ; À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NOTRE CHAMPAGNE **

	COUPE (12 CL)	BOUTEILLE (75 CL)
CHAMPAGNE LAGACHE	11,00 €	59,00 €

NOS VINS **

VINS BLANCS	15 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
MUSCADET-SUR-LIE AOP Domaine de Le Fleuron	5,60 €	9,70 €	18,20 €	26,00 €
CÔTES-DE-GASCOGNE IGP Domaine Nova (moelleux)	6,40 €	11,20 €	21,00 €	30,00 €
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP Baron Philippe de Rothschild	6,00 €	10,50 €	19,60 €	28,00 €
PETIT CHABLIS AOP Alain Gautheron	10,50 €	18,40 €	34,30 €	49,00 €
SANCERRE AOP Domaine Durand	10,50 €	18,40 €	34,30 €	49,00 €
BORDEAUX BLANC AOC Baron Philippe de Rothschild	6,00 €	10,50 €	19,60 €	28,00 €
SAUVIGNON IGP PAYS D'OC Vigne Caprice	5,20 €	9,00 €	16,80 €	24,00 €

VINS ROSÉS	15 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Terres Nobles Estandon	6,00 €	10,50 €	19,60 €	28,00 €
CABERNET D'ANJOU AOC Guy Saget	5,80 €	10,10 €	18,90 €	27,00 €

VINS ROUGES	15 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
MERLOT PAYS D'OC IGP Vigne Caprice	5,20 €	9,00 €	16,80 €	24,00 €
PINOT NOIR IGP Conseiller Bouchard Ainé	6,20 €	10,90 €	20,30 €	29,00 €
CÔTES-DU-RHÔNE Cuvée de Georan	6,00 €	10,50 €	19,60 €	28,00 €
MONTAGNE-SAINT-ÉMILION AOP Haut Garda	8,40 €	14,60 €	27,30 €	39,00 €
BORDEAUX MÉDOC AOC Réserve Mouton Cadet	10,50 €	18,40 €	34,30 €	49,00 €
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGEUIL AOP Éric Bureau	6,40 €	11,20 €	21,00 €	30,00 €

NOS APÉRITIFS **

KIR MAISON (12 CL) Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise, violette	4,50 €
KIR NORMAND (12 CL)	4,50 €
KIR PÉTILLANT (12 CL)	6,00 €
POMMEAU (6 CL)	5,50 €
MARTINI BLANC ou **ROUGE** (4 CL)	5,00 €
PORTO (4 CL)	5,00 €
RICARD (2 CL)	4,50 €
WHISKY JACK DANIEL'S (4 CL)	7,00 €
SUPPLÉMENT SODA	1,00 €
WHISKY CLAN CAMBEL (4 CL)	5,50 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE (4 CL)	8,00 €
AMERICANO MAISON (8 CL)	8,50 €
SANGRIA (15 CL)	5,00 €

NOS COCKTAILS

LE MATHILDE - SANS ALCOOL (20 CL) Jus d'orange, limonade, citron vert, sirop cerises	6,00 €
LE GUILLAUME - SANS ALCOOL (20 CL) Jus de pomme, citron vert, limonade	6,00 €
PUNCH ** (20 CL) Rhum, sucre de canne, jus de fruits	9,00 €
TEQUILA SUNRISE ** (20 CL) Téquila, sirop grenadine et jus d'orange	9,00 €
MOJITO ** (20 CL) Rhum, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche	9,50 €
MOJITO FRUITS ROUGES ** (20 CL) Mojito classique et coulis fruits rouges	9,50 €
MOJITO NORMAND ** (20 CL) Calvados, sucre de canne, cidre, citron vert, menthe fraîche	9,50 €
EXOTIQUE ** (20 CL) Vodka, soho, crème de pêche, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de curaçao	9,50 €
PINA COLADA ** (20 CL) Rhum, crème de coco, jus d'ananas	9,50 €
SPRITZ ** (20 CL)	9,50 €

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

FORMULE DU MIDI

Servie le midi, hors dimanches et jours fériés

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

PLAT DE LA SEMAINE (Jusqu'à rupture)
ou **STEAK HACHÉ MAISON**
ou **AILE DE RAIE**
ou **JAMBON À L'OS**

MOUSSE AU CHOCOLAT
ou **RIZ AU LAIT**
ou **CRÈME BRÛLÉE**
ou **ÎLE FLOTTANTE**
ou **COUPE 2 BOULES**
ou **ASSIETTE GOURMANDE**
(Suppl./Extra Boisson chaude)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
19,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
23,90 €

MENU GOURMAND

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

BAVETTE, SAUCE À L'ÉCHALOTE
ou **DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO**
ou **TARTARE DE BŒUF**
ou **TRAVERS DE PORC**

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS
ou **DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE**
ou **ASSIETTE GOURMANDE**
(Suppl./Extra Boisson chaude)

35,90 €

MENU ENFANT

(- 10 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 €

NOS POISSONS

" FISH AND CHIPS " MAISON Sauce tartare, frites fraîches *Home-made fish and chips with tartar sauce, fresh French fries*	18,90 €
DOS DE CABILLAUD CRUMBLE DE CHORIZO Écrasé de pommes de terre au chorizo *Cod fish in crust of chorizo with mashed potatoes, chorizo sauce*	19,90 €
CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES Coquilles Saint Jacques de « Baie de Seine », fondue de poireaux, carottes, pommes de terre vapeur, crème de crustacés *Saint Jacques de «Baie de Seine» shells, leek fondue, carrots, Steamed potatoes, shellfish cream*	22,90 €
AILE DE RAIE Riz 3 couleurs, crème d'herbes aux câpres, petits légumes *Rice 3 colors, cream of herbs with capers, vegetables*	17,50 €

NOS BURGERS MAISON

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

BURGER CLASSIQUE	17,00 €
BURGER CLASSIQUE XXL Buns artisanal, steak haché Maison **VBF**, 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*	23,00 €
BURGER VÉGÉ 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*	19,00 €
BURGER FISH Buns artisanal, poisson frit, sauce tartare, oignons rouges, tomate, cornichon, salade *Bread burger, fried fish, tartar sauce, reds onions, tomato, pickles, green salad, fresh French fries*	19,90 €

NOS PLATS " BRASSERIE "

OMELETTE MIXTE Jambon blanc, emmental, salade verte, frites fraîches *Ham and cheese omelette, green salad, fresh French fries*	13,50 €
OMELETTE FROMAGÈRE Camembert, emmental, salade verte, frites fraîches *Cheeses omelette, green salad, fresh French fries*	14,00 €
CROQUE-MONSIEUR FAÇON GARDE MANGER Salade verte, frites fraîches *Croque-Monsieur, fresh French fries and green salad*	14,00 €
CROQUE-MADAME (Croque-Monsieur avec un œuf au plat) *Croque-Monsieur with a fried egg*	15,50 €

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, poivre, camembert)
CHOICE OF SAUCES (chorizo, pepper, camembert)

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE / *EXTRA SAUCE* ..... 1,00 €

NOS VIANDES

ENTRECÔTE VBF (ENV. 300 G) Frites, petits légumes poêlés, sauce au choix* *Beef (10,58 oz), fresch French fries, pan-fried vegetables, choice of sauces**	24,00 €
BAVETTE À L'ÉCHALOTE Frites fraîches, sauce échalotes *Fresh French fries, shallot sauce*	17,50 €
JAMBON À L'OS Sauce au choix*, frites fraîches *Ham on the bone, choice of sauces*, fresh French fries*	15,50 €
TRAVERS DE PORC CAJUN Sauce cajun, mousseline de carottes, pommes de terre grenailles rôties, pickels de carottes *Cajun sauce, carrot muslin, roasted potatoes, carrot pickels*	21,00 €
SOURIS D'AGNEAU Purée de pomme de terre, légumes du moment, sauce marchand de vin *Lamb, mashed potatoes, seasonal vegetables, red wine merchant sauce*	24,50 €
TARTARE DE BŒUF CRU OU JUSTE POÊLÉ VBF (ENV. 200 G) Préparé ou non-préparé, selon votre envie ! Frites fraîches, salade verte *Home-made steak tartar - raw or fried -, fresh French fries and green salad*	19,00 €

CHAQUE MOIS, VOUS RETROUVEZ ÉGALEMENT AU RESTAURANT DE NOUVELLES SUGGESTIONS !

NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Isigny Ste Mère

Servie avec de la salade verte ..... 9,50 €

NOS DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE Chocolat noir, chantilly *Dark chocolate, whipped cream*	8,00 €
ÎLE FLOTTANTE *Home-made slow-baked meringue with crème anglaise*	8,00 €
CRÈME BRÛLÉE *Home-made crème brûlée*	8,00 €
RIZ AU LAIT, COULIS DE CARAMEL OU FRUITS ROUGES *Home-made chocolate cake with vanilla ice cream*	8,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE *Home-made chocolate cake with vanilla ice cream*	9,90 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT, chantilly, amandes effilées *Chocolate profiteroles, whipped cream, sliced almonds*	10,00 €
ASSIETTE GOURMANDE - 4 MINI-DESSERTS *Gourmet dessert - 4 small desserts*	8,00 €

NOS CRÊPES MAISON

CRÊPE AU SUCRE *Sugar*	4,00 €
CRÊPE AU CHOIX / ***AT CHOICE*** Beurre-sucre, chocolat, caramel beurre salé, miel, Nutella, ou crème de marron *Butter-sugar, chocolate, salted butter caramel, honey, Nutella or cream of chesnut*	4,60 €
CRÊPE " BESSIN " Caramel beurre salé, chantilly, émietté de tuiles Maison *Salted butter caramel, whipped cream, home-made crumbled biscuits*	7,50 €
CRÊPE " CRÉOLE " Chocolat chaud, banane, chantilly *Hot chocolate sauce, banana, whipped cream*	8,50 €
CRÊPE " D'ASNELLES " 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*	8,50 €
CRÊPE " GARDE MANGER " Pâte à tartiner maison aux spéculos, boule de glace spéculos, brisures de biscuits *Homemade speculoos spread, scoop of speculoos ice cream, broken biscuits*	8,50 €
CRÊPE " GRAND-MÈRE " Compote de pommes, caramel beurre salé, pomme caramélisée, crème fraîche *Stewed apple, salted butter caramel, caramelized apple, cream*	8,80 €
CRÊPE " PLOMBIÈRE " Boule de glace Plombière, coulis de fruits rouges, fruits secs, noix, chantilly *Scoop of Plumber, red fruit sauce, dried fruits, nuts , whipped cream*	8,80 €
FLAMBAGE AU CALVADOS ** OU **GRAND MARNIER** **	SUPPL. 3,50 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	SUPPL. 1,00 €
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE	SUPPL. 2,80 €

Certains desserts comportent des FRUITS À COQUES en décoration

NOS GLACES ARTISANALES

NOS PARFUMS :
Vanille, Chocolat, Café, Menthe/Chocolat, Pistache, Amarena
Caramel beurre salé, Pomme, Fraise, Citron, Framboise, Rhum Raisin, Cookies, Passion, Spéculos, Sablé d'Asnelles, Plombière
Vanilla, Chocolate, Caffe, Mint/Chocolate, Pistachio, Amarena Salted Caramel, Apple, Raspberry, Lemon, Strawberry, Rum raisin, Cookies, Passion, Speculoos, Asnelles shortbread, Plumber

COUPE 2 BOULES	5,50 €
COUPE 3 BOULES	6,90 €
CAFÉ, CHOCOLAT ou **CARAMEL LIÉGEOIS** *Coffee, chocolate or caramel ice cream*	8,00 €
BANANA SPLIT *Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, banana, whipped cream, sauce chocolate*	9,00 €
DAME BLANCHE Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly *Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*	9,00 €
PERLE ORANGÉE ** Glace Plombière, fruits secs, noix, Grand-Marnier **, chantilly *Plumber ice cream, dried fruits, nuts , Grand-Marnier **, whipped cream*	9,50 €
NORMANDE ** Glace pomme, Calvados ** *Apple ice cream, Calvados **	9,50 €
COLONEL ** Sorbet citron, Vodka ** *Lemon sorbet, Vodka **	9,50 €

Les Glaciers Normands

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.

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

NOS APÉRITIFS GOURMANDS

À PARTAGER
TO BE SHARED

PLANCHE " CHARCUTERIE " Terrine de campagne Maison, saucisson sec, chorizo et cornichons *Home-made pâté, dried sausage, chorizo and pickles*	13,50 €
PLANCHE " DE LA MER " Saumon Gravlax, duo de rillettes de maquereau et saumon, blinis à l'aneth *Marinated raw salmon, duo of salmon and mackerel rillettes, dill blinis*	13,80 €
PAIN À L'AIL VEGGIE *Garlic bread*	6,50 €
PLANCHE " DU GARDE-MANGER " 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*	21,50 €

NOS HUÎTRES D'ASNELLES N°3

6 HUÎTRES, VINAIGRE D'ÉCHALOTES *6 Norman oysters, vinegar with shallots*	13,00 €
12 HUÎTRES, VINAIGRE D'ÉCHALOTES *12 Norman oysters, vinegar with shallots*	24,00 €

NOS ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON / ***ONION SOUP*** VEGGIE *Onion soup*	9,50 €
DUO RILLETTES DE LA MER Rillettes saumon et maquereau, blinis à l'aneth, pickels, citron *Salmon and mackerel rillettes, dill blinis, pickels, lemon*	10,00 €
SAUMON GRAVLAX Guacamole, blinis à l'aneth, pickels, roquette, citron *Guacamole, dill blinis, pickels, rocket, lemon*	13,00 €
ŒUFS MIMOSA FAÇON " GARDE MANGER " Œufs mimosa au lard *Mimosa eggs with bacon*	8,00 €
TARTARE DE CRABES Chaire de crabe, mayonnaise épicée, concombre, riz, pickels, coriande, oignon cebette, citron *Crab meat, spicy mayonnaise, cucumber, rice, pickels, coriande, ceignon cebette, lemon*	12,00 €

NOS SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, poêlée de pommes de terre, oignons rouges, lardons, vinaigrette miel *Green salad, tomatoes, hot goat cheese on toasts, potatoes, red onions, bacon strips, honey vinaigrette*	16,50 €
SALADE CAESAR Salade, poulet frit, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomate, sauce Caesar *Green salad, fried chicken, parmesan cheese, croutons, egg, tomato, dressing sauce Caesar*	16,50 €
SALADE GRAVLAX Saumon Gravlax, suprême d'orange, betterave, radis, concombre, tomate, vinaigrette *Marinated raw salmon, supreme of orange, beet, radish, cucumber, tomatoes, vinaigrette*	17,50 €

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)	9,00 €
GIN BEAFEETER (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 €

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS - AFFICHAGE POUR LES VIANDES BOVINES EN RESTAURANT : LES POIDS INDIQUÉS S'ENTENDENT AVANT CUISSON ET PEUVENT DONC VARIER DE PLUS OU MOINS 10 % APRÈS CUISSON - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - ** L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ ; À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - ILLUSTRATIONS NON CONTRACTUELLES : © DR - CRÉATION : **LA FORME ET LE FOND** - IMPRESSION : **IMB BAYEUX** : 02 31 51 63 20 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE