

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

Printemps Été 2025

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)	5,20 €
Un mélange irresistible de café et de lait	
CAPPUCCINO (25 CL)	5,20 €
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS (25 CL)	5,20 €
CHOCOLAT CHAUD (25 CL)	4,20 €
GINGERBREAD (25 CL)	5,50 €
Cappuccino velouté mélangé aux saveurs d'anis de pain d'épices	
COOKICINO (25 CL)	5,50 €
Boisson aux délicieux arômes de cookies	
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
PLANCOÛT FINES BULLES	3,50 €	5,50 €
PLANCOÛT	3,50 €	5,50 €
1/4 VITTEL (25 CL)		3,00 €
SUPPLÉMENT SIROP		0,50 €
Vendu uniquement accompagné d'une boisson payante		

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 €
SCHWEPES TONIC ou AGRUMES (25 CL)	4,20 €
SIROP À L'EAU (25 CL)	2,50 €
DIABOLO (33 CL)	4,20 €
JUS MINUTE MAÏD (25 CL)	4,50 €
Orange, tomate, ananas, abricot, pomme	
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 **

	25 CL	50 CL
BIÈRES PRESSION NORMANDES		
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 €

BIÈRE BOUTEILLE

DESPERADOS (33 CL)	6,50 €
BIÈRE BOUTEILLE BELGE - SANS ALCOOL	
LA JUPILER (25 CL)	4,50 €

BIÈRES BOUTEILLES NORMANDES

LA FOLLE DES BOIS (33 CL)	6,90 €
Bière fruits rouges	
LA GIVRÉE (33 CL)	6,90 €
Bière blanche	
LA DÉMENT BRÉE (33 CL)	6,90 €
Bière ambrée	
LA FOLLE FURIEUSE (33 CL)	6,90 €
Bière Triple	

NOTRE CHAMPAGNE **

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

NOS VINS **

	15 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
VINS BLANCS				
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	6,20 €	10,90 €	20,30 €	29,00 €
PETIT CHABLIS AOP L'Églantière Jean Durup	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	6,20 €	10,90 €	20,30 €	29,00 €
SAUVIGNON IGP PAYS D'OC Vigne Caprice	5,20 €	9,00 €	16,80 €	24,00 €

	15 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
VINS ROSÉS				
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 €

	15 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
VINS ROUGES				
MERLOT PAYS D'OC IGP Vigne Caprice	5,20 €	9,00 €	16,80 €	24,00 €
PINOT NOIR IGP Conseiller Bouchard Aîné	6,40 €	11,20 €	21,00 €	30,00 €
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-BOURGUEUIL AOP Éric Bureau	6,40 €	11,20 €	21,00 €	30,00 €

NOS APÉRITIFS **

KIR MAISON (12 CL)	4,50 €
Cassis, pêche, mirre, framboise, cerise, violette	
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 CAMPBELL (4 CL)	5,50 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE (4 CL)	8,00 €
AMERICANO MAISON (8 CL)	8,50 €

NOS COCKTAILS

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

Serve le midi, hors dimanches et jours fériés
Served at lunchtime, except Sundays and holidays

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

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

MOUSSE AU CHOCOLAT
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 GRAYLAX
ou CARPACCIO DE BŒUF
ou SOUPE À L'OIGNON

BAYETTE, SAUCE À L'ÉCHALOTE
ou DOS DE CABILLAUD ÉPICÉ
ou TARTARE DE BŒUF
ou BROCHETTES DE POULET AU SATÉ

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 MAISON
ou JAMBON À L'OS

Plats servis avec frites fraîches

GLACE 1 BOULE
ou CRÊPE SUCRE ou CRÊPE NUTELLA
accompagné d'une surprise

10,50 €

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

NOS APÉRITIFS GOURMANDS

NOS ENTRÉES

PAIN À L'AIL VEGIE 4	6,50 €
Garlic bread	
POULET CROUSTILLANT	9,50 €
Crispy chicken	
TRIO À TARTINER VEGIE 4	10,50 €
Pain, houmous de lentilles, dips crémeux pesto rosso, tartinade d'artichaut Marinated raw salmon, duo of salmon and mackerel rilletes, dill blinis	
PLANCHE " CHARCUTERIE "	13,50 €
Terrine de campagne Maison, saucisson sec, chorizo, coppa et cornichons Home-made pâté, dried sausage, chorizo, coppa and pickles	
PLANCHE " DE LA MER "	13,90 €
Saumon Gravlox, duo de rilletes de maquereau et saumon, blinis à l'aneth Marinated raw salmon, duo of salmon and mackerel rilletes, dill blinis	
PLANCHE " DU GARDE-MANGER "	21,90 €
Camembert rôti, frites fraîches, jambon sec, coppa, saucisson sec, chorizo, pain, cornichons, pommes Roasted camembert, fresh French fries, ham, coppa, dried sausage, chorizo, bread, pickles, apples	

NOS HUÎTRES D'ASNELLES N°3

6 HUÎTRES, vinaigre d'échalotes	13,00 €
6 Norman oysters, vinegar with shallots	
12 HUÎTRES, vinaigre d'échalotes	24,00 €
12 Norman oysters, vinegar with shallots	

NOS MOULES + FRITES

Selon arrivage / depending on arrivals

MOULES MARINIÈRES	16,90 €
Mussels, white wine sauce	
MOULES SAUCE CAMEMBERT	17,90 €
Mussels, camembert sauce	
MOULES SAUCE CIDRE	17,90 €
Mussels, cider sauce	
MOULES SAUCE CURRY ROUGE ÉPICÉ	17,90 €
Mussels, red spicy curry sauce	

NOS SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD	16,50 €
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	
SALADE CÉSAR	16,50 €
Salade, poulet frit, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomate, sauce César Green salad, fried chicken, parmesan cheese, croutons, egg, tomato, dressing sauce Caesar	
SALADE ITALIENNE	16,50 €
Fusilli, coppa, tomates confites, olives noires, parmesan, roquette, pesto, vinaigrette Fusilli, coppa, tomatoes confit, black olives, parmesan, arugula, pesto, vinaigrette	
SALADE GRAYLAX	18,50 €
Saumon Gravlox, suprême d'orange, betterave, radis, concombre, tomate, vinaigrette Marinated raw salmon, supreme of orange, beet, radish, cucumber, tomatoes, vinaigrette	
SALADE BURRATA " VEGIE " VEGIE 4	18,50 €
Supplément JAMBON CRU / EXTRA RAW HAM	
Tomates anciennes, burrata fraîche, sauce pesto, roquette, pignons de pin Heirloom tomatoes, fresh burrata, pesto sauce, arugula, bread pine nuts	

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!

NOS POISSONS

AILE DE RAIE	17,50 €
Riz basmati, petits légumes, sauce au cidre Basmati rice, small vegetables, cider sauce	
" FISH AND CHIPS " MAISON	18,90 €
Sauce tartare, frites fraîches Homemade fish and chips with tartar sauce, fresh French fries	
DOS DE CABILLAUD ÉPICÉ	19,90 €
Lait de coco, curry rouge épicé, riz basmati, petits légumes poêlés Coconut milk, spicy red curry, basmati rice, sautéed vegetables	
PAYÉ DE SAUMON EN CRÔUTE DE SÉSAME	19,90 €
Beurre blanc crémié, riz basmati, légumes poêlés Creamed white butter, basmati rice, sautéed vegetables	

NOS VIANDES

ENTRECÔTE VBF (ENV. 300 G) FR	27,90 €
Frites fraîches, sauce au choix* Beef (10-18 oz), fresh French fries, choice of sauces*	
BAVETTE À L'ÉCHALOTE FR	18,50 €
Frites fraîches, sauce échalotes Fresh French fries, shallot sauce	
JAMBON À L'OS FR	16,00 €
Sauce au choix*, frites fraîches Ham on the bone, choice of sauces*, fresh French fries	
BROCHETTES DE POULET AU SATÉ	18,50 €
Aromatisé au Saté, riz basmati, Raïa (concombre, carotte, tomate, coriandre, oignon rouge, piment) Savory flavored, basmati rice, Raïa (cucumber, carrot, tomato, coriander, red onion, chili)	
TARTARE DE BŒUF CRU ou JUSTE POÊLÉ VBF (ENV. 200 G)	19,90 €
Préparé ou non préparé, selon votre envie ! Frites fraîches, salade verte Home-made steak tartar - raw or fried -, fresh French fries and green salad	

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 ou CLASSIQUE XXL	18,00 € 23,50 € 19,00 €
Pain burger élaboré par notre boulanger local, steak haché Maison VBF, poitrine fumée, tomate, oignons rouges, cheddar fondu, cornichons, salade, sauce cocktail Bread burger made by our local baker, home-made chopped steak, bacon, tomato, red onions, cheddar sauce, pickles, green salad	
BURGER VÉGÉ VEGIE 4	19,00 €
Burgers artisanaux, steak végétal, cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons, concombre, sauce cocktail Bread burger, vegan steak, cheddar cheese, green salad, tomato, onions, pickles, cucumber, cocktail sauce	
BURGER FISH	19,90 €
Burgers artisanaux, poisson frit, sauce tartare, oignons rouges, tomate, cornichons, salade Bread burger, fried fish, tartar sauce, red onions, tomato, pickles, green salad	

NOS PLATS " BRASSERIE "

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

* SAUCES AU CHOIX (camembert, poivre, cidre, curry rouge épicé)
CHOICE OF SAUCES (camembert, pepper, cider sauce, red spicy curry sauce)

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE / EXTRA SAUCE 1,00 €

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES NORMANDS

Salade verte	9,50 €
--------------------	--------

NOS DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE	8,00 €
Chocolat noir, chantilly Dark chocolate, whipped cream	
ÎLE FLOTTANTE, amandes effilées	8,00 €
Home-made slow-baked meringue with crème anglaise, sliced almonds	
CRÈME BRÛLÉE	8,00 €
Rhubarbe apple crumble, vanilla ice cream	
CRUMBLE POMME RHUBARBE, GLACE VANILLE	9,00 €
TIRAMISU	9,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE	9,90 €
Profiteroles au chocolat, chantilly, amandes effilées	
Assiette Gourmande - 4 mini-desserts, amandes effilées	

NOS CRÊPES MAISON

CRÊPE AU SUCRE	4,00 €
Sugar	
CRÊPE AU CHOIX / AT CHOICE	4,60 €
Beurre-sucré, chocolat, caramel beurre salé, miel, Nutella, ou crème de marron Butter-sugar, chocolate, salted butter caramel, honey, Nutella or cream of chestnut	
CRÊPE " BESSIN "	7,50 €
Caramel beurre salé, chantilly, émiette de huiles Maison Salted butter caramel, whipped cream, home-made crumbled biscuits	
CRÊPE " CRÊOLE "	8,50 €
Chocolat chaud, banane, chantilly Hot chocolate sauce, banana, whipped cream	
CRÊPE " D'ASNELLES "	8,50 €
Pâte à tartiner maison aux spéculoos, boule de glace spéculoos, briures de biscuits Homemade speculoos spread, scoop of speculoos ice cream, broken biscuits	
CRÊPE " GARDE MANGER "	8,50 €
Pâte à tartiner maison aux spéculoos, boule de glace spéculoos, briures de biscuits Homemade speculoos spread, scoop of speculoos ice cream, broken biscuits	
CRÊPE " GRAND-MÈRE "	8,80 €
Compote de pommes, caramel beurre salé, pomme caramélisée, crème fraîche Steamed apple, salted butter caramel, caramelized apple, cream	
FABRICATION AU CALVADOS "	SUPPL. 3,50 €
OU GRAND MARNIER "	SUPPL. 1,00 €
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE	SUPPL. 3,00 €

NOS MILK SHAKE

MILK SHAKE COOKIES	9,50 €
Glace Cookies et chocolat, coulis chocolat et chantilly	
<i>Cookies and chocolate ice cream, chocolate coulis and whipped cream</i>	
MILK SHAKE GIRLY	9,50 €
Glace Fraise et vanille, coulis de fruits rouges et chantilly	
<i>Strawberry and vanilla ice cream, red fruit coulis and whipped cream</i>	