

FORMULE
DU MIDI

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

Assiette de Charcuterie
ou Œuf Mimosa
ou Salade César
ou Soupe à l'Oignon Maison

PLAT DE LA SEMAINE
(Jusqu'à rupture)
ou Steak haché maison, Frites
ou Pavé de Saumon, Tagliatelles crème d'oseille
ou Jambon à l'os, Frites

Crumble Poire Chocolat
ou Crème brûlée
ou Île flottante
ou Coupe de glace 2 boules
ou Assiette Gourmande
(Suppl./Extra Boisson chaude)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
18,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
22,90 €

MENU
GOURMAND

6 Huîtres d'Asnelles N°3
ou Saumon Gravlax aux Agrumes
ou Œuf Mimosa
ou Soupe à l'Oignon Maison

Faux-Filet sauce au choix, Frites
ou Poisson en Suggestion (carte suggestions)
ou Tartare de Boeuf, Frites
ou Magret de Canard Entier,
accompagnements de saison

Assiette de Fromages Normands, salade verte
ou Dessert 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 SUCRÉ ou CRÊPE NUTELLA

ACCOMPAGNÉ D'UNE SURPRISE
10,50 €

Menu

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.

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 18.00€
CLASSIQUE XXL 23.50€

Pain burger, steak haché Maison VBF, poitrine fumée, tomate,
oignons rouges, cheddar fondus, 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 19,00 €
Buns artisanal, 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 €
Buns artisanal, poisson frit, sauce tartare, oignons rouges,
tomate, cornichons, salade
Bread burger, fried fish, tartar sauce, reds 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

FISH AND CHIPS "MAISON" 18,90 €
Home-made fish and chips with tartar sauce, fresh French fries

CROQUE-MONSEUR FAÇON GARDE MANGER 14,50 €
Salade verte, frites fraîches, Croque-Monsieur
fresh French fries and green salad
Supplément au/au plat 1,50€

NOS VIANDES

FAUX-FILET Origine FRANCE (ENV. 250 G) 18,90 €
Frites fraîches, sauce au choix*
Beef (10,58 oz), fresh French fries, choice of sauces*

JAMBON À L'OS 16,00 €
Sauce au choix*, frites fraîches
Ham on the bone, choice of sauces*, fresh French fries

MAGRET DE CANARD ENTIER 21,90 €
Mousseline de carottes épicées,
pommes de terre Grenaille rôties
Duck breast spiced carrot puree,
roasted baby potatoes

TARTARE DE BOEUF CRU VBF (ENV. 200 G) 18,90 €
OU JUSTE POÊLÉ
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 POISSONS

"FISH AND CHIPS" MAISON 18,90 €
Sauce tartare, frites fraîches
Home-made fish and chips with tartar sauce, fresh French fries

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE 19,90 €
Beurre blanc crémé, riz basmati, légumes poêlés
Creamed white butter, basmati rice, sautéed vegetables

"COQUILLES" EN TERRE DOUCE 21,90 €
charizo, saint Jacques et risotto crémeux
chorizo, scallops and creamy risotto

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.

NOS APÉRITIFS GOURMANDS

PAIN À L'AIL 6,50 €
Garlic bread
A PARTAGER
TO SHARE

POULET CROUSTILLANT 9,50 €
Crispy chicken

TRIO À TARTINER 10,50 €
Pain, hummus de pois chiches, dips crémeux betterave et feta,
guacamole doux
Bread, chickpea hummus, creamy beet and feta dips, guacamole

PLANCHE " MIXTE " 15,50€
Saucisson sec, charizo, coppa, camembert, emmental, fromage frais
et cornichons
Dry sausage, chorizo, coppa, camembert, emmental, fresh cheese
and pickles

PLANCHE " DE LA MER " 14,90 €
Saumon Gravlax, Ous de rillettes de la mer maison,
crevettes à l'ail, petits légumes crus
Gravlox salmon, homemade sea rilette d'us,
garlic shrimp, raw vegetables

PLANCHE " DU GARDE-MANGER " 20,90 €
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 HŪÎTRES D'ASNELLES N°3

6 HŪÎTRES, VINAIGRE D'ÉCHALOTES 13,00 €
6 Norman oysters, vinegar with shallots

12 HŪÎTRES, VINAIGRE D'ÉCHALOTES 24,00 €
12 Norman oysters, vinegar with shallots

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT,
PRENEZ DES FRITES FRAÎCHES ou À LA SALADE VERTE !
TAKE FRESH FRENCH FRIDS OR GREEN SALAD WITH YOUR MEAT!

4,00 €

NOS ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA FAÇON GARDE MANGER 8,50 €
Mimosa eggs with bacon

SOUPE À L'OIGNON 9,50 €
Onion soup

DUO DE RILLETES DE LA MER MAISON 9,50 €
Home-made tartine

SAUMON GRAVLAX 13,90 €
Tarama maison revêtu aux agrumes
Homemade tarama revêted with citrus fruits

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 13,90€
Chutney de saing, confiture de prune
Quince chutney, plum jam

NOS SALADES

LA RUSTIQUE GOURMANDE 17,50 €
Salade, magret de canard, Grenailles rôties,
toasts de chèvre chauds, pommes vertes, noixettes,
vinoligette miel
Green salad, duck breast, roasted Grenailles,
toasts of warm goat cheese, green apples, hazelnuts,
honey vinaigrette

LA 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, Caesar sauce

LA TERRE ET MER D'HIVER 17,50 €
Salade, Saumon Gravlax, betterave, avocat, oignons rouges,
croûtons, grenade, pickles, sauce au yaourt
Green salad, gravlox salmon, beetroot, avocado, red onions, bread
croutons, pomegranate, pickles, yoghurt sauce

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.

NOTRE PLATEAU DE
FROMAGES NORMANDS

Servi avec de la salade verte

NORMANDIE

NOS DESSERTS MAISON

Certains desserts comportent des FRUITS À COQUES en alternance

L'ÎLE FLOTTANTE, et ses amandes effilées 8,00 €
Home-made slow-baked meringue with crème anglaise,
sliced almonds

LA CRÈME BRÛLÉE 8,00 €
Home-made crème brûlée

CRUMBLE POMME POIRE/CHOCOLAT 9,00 €
Servi avec une boule de glace vanille
Apple and pear/chocolate crumble, vanilla ice cream

THE BROOKIES 9,90 €
Mi-cookies, mi-brownies, boule de glace vanille
et coulis de chocolat maison
Half cookie, half brownie, vanilla ice cream scoop,
and homemade chocolate sauce

LA BRIOCHE PERDUE DE LA REINE 9,90 €
Servie avec de la pomme rôti, un coulis de caramel maison
et de la chantilly
Served with roasted apple, homemade caramel coulis,
and whipped cream

PROFITEOLES AU CHOCOLAT, chantilly, 10,00 €
Amandes effilées
Chocolate profiteroles, whipped cream, sliced almonds

LA REINE GOURMANDE - 4 DOUCEURS SUCRÉES, 8,00 €
Gourmet dessert - 4 small desserts, sliced almonds

NOTRE PLATEAU DE
GLACES ARTISANALES
"Made in Normandy"

NOS PARFUMS :
Vanille, Chocolat, Café, Menthe/Chocolat, Pistache,
Caramel beurre salé, Pomme, Fraîse, Citron,
Framboise, Rhum Raisin, Cookies, Passion, Spéculoos,
Sablé normand
Vanilla, Chocolate, Coffe, Mint/Chocolate, Pistachio,
Salted Caramel, Apple, Raspberry, Lemon, Strawberry,
Rum raisin, Cookies, Passion, Speculoos, Normandy
shortbread

COUPE 2 BOULES: 5,50 €
COUPE 3 BOULES: 6,90 €

Café, CHOCOLAT ou
CARMEL LIÉGEOIS: 9,00 €
Cafée, chocolate or caramel ice cream
and whipped cream

DAME BLANCHE 9,00 €
Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce,
whipped cream

BANANA SPLIT 9,20 €
Vanilla, chocolate and strawberry
ice cream, banana, whipped cream,
sauce chocolate

COLONEL ** 9,50 €
Sorbet citron, Vodka **
Lemon sorbet, Vodka **

NORMANDE ** 9,50 €
Glace pomme, Calvados **
Apple ice cream, Calvados **

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 mûron
Butter-sugar, chocolate, salted butter caramel, honey, Nutella or cream of mûron

CRÊPE " CRÉOLE " 8,50 €
Chocolat chaud, banana, chantilly
Hot chocolate sauce, banana, whipped cream

CRÊPE " D'ASNELLES " 8,50 €
Pâte à tartiner maison aux sablés d'Asnelles, boule de glace au sablés, brisures de biscuits
Homemade Asnelles shortbread spread, scoop of shortbread ice cream, broken biscuits

CRÊPE " GARDE MANGER " 8,50 €
Pâte à tartiner maison aux spéculoos, boule de glace spéculoos, brisures de biscuits
Homemade speculoos spread, scoop of speculoos ice cream, broken biscuits

CRÊPE " GRAND-MÈRE " 8,80 €
Compote de pommes, caramel beurre salé, pommes caramélisées, crème fraîche
Stewed apple, salted butter caramel, caramelized apple, cream

FLAMBADE AU CALVADOS **
ou GRAND MARNIER **
SUPPL. 1,50 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY
SUPPL. 1,00 €

SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE
SUPPL. 1,00 €

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.

LE GARDE
MANGER

BULLETIN GOURMAND
DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

SERVICE CONTINU
DE 7H À 21H30 - 7J/7

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 LATTE (25 CL) 5,20 €
Un mélange inépuisable 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 marié aux saveurs d'antan de pain d'épices
COCKICINO (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 TILÉUL 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 0,50 €
Vendu uniquement accompagné d'une boisson payante

NOS SOFT

COCA-COLA ou COCA-COLA ZÉRO 4,20 €
ou COCA-COLA CHERRY (33 CL)
LIMONADE (33 CL) 4,20 €
PERrier (33 CL) 4,20 €
ORANGINA (35 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 MAID (25 CL) 4,50 €
Orange, tomate, ananas, abricot, pomme
ORANGE ou CITRON PRESSÉ (20 CL) 6,00 €
FRESH ORANGE ou LEMON JUICE

NOTRE CHAMPAGNE **

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

NOS CIDRES **
CLOS NORMAND
DUCHÉ DE LONGUEVILLE

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

NOS DIGESTIFS **

CALVADOS HORS-D'ÂGE (4 CL) 14,00 €
CALVADOS VSOP (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 €

WIFI GRATUIT/FREE - RÉSEAU REINE MATHILDE - MOT DE PASSE 87549865

NOS BIÈRES NORMANDES **

BIÈRES PRESSION NORMANDES 25 CL 50 CL
LA DÉSÉE 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

NOS VINS **

VINS BLANCS 15 CL 25 CL 50 CL BOUTEILLE
MUSCADET-SURLIE 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 CHABUIS 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 €

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 Aîné 6,40 € 11,20 € 21,00 € 30,00 €
CÔTES-DURHÔNE Cuvée de Georan 6,00 € 10,50 € 19,60 € 28,00 €
MONTAGNE-SAINT-ÉMILION AOP Haut Gards 8,40 € 14,60 € 27,30 € 39,00 €
BORDEAUX AOC Mouton Cadet Héritage 10,50 € 18,40 € 34,30 € 49,00 €
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGEOUL AOP Éric Bureau 6,40 € 11,20 € 21,00 € 30,00 €

NOS APÉRITIFS **

KIR MAISON (12 CL) 4,50 €
Cassis, pêche, miel, 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 €
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
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
PORTO (4 CL) 5,00 €
MOJITO FRUITS ROUGES ** (20 CL) 9,50 €
Mojito classique et coulis fruits rouges
MOJITO NORMAND ** (20 CL) 9,50 €
Calvados, sucre de canne, cidre, citron vert, menthe fraîche
EXOTIQUE ** (20 CL) 9,50 €
Vodka, vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus d'orange, sirop de curaçao
PINA COLADA ** (20 CL) 9,50 €
Rhum, crème de coco, jus d'ananas
SPRITZ ** (20 CL) 9,50 €

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.

PTT PTE - SERVICE COMPTES - APPROFAGE POUR LES VIANDES BONNES EN RESTAURANT - LES POIDS INDICQUÉS 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 - Nov 2023

PTT PTE - SERVICE COMPTES - APPROFAGE POUR LES VIANDES BONNES EN RESTAURANT - LES POIDS INDICQUÉS 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 - Nov 2023

PTT PTE - SERVICE COMPTES - APPROFAGE POUR LES VIANDES BONNES EN RESTAURANT - LES POIDS INDICQUÉS 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 - Nov 2023