

LE GARDE MANGER

BULLETIN GOURMAND DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

FORMULE DU MIDI

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

Assiette de Charcuterie
ou **Œuf Mimosa au lard**
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, Linguines, sauce Aurore**
ou **Jambon à l'os, Frites**

←→
Crumble Pomme Fruits rouges
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

PLAT DE LA SEMAINE

(Jusqu'à rupture)
servi le midi, hors dimanche et jours fériés
à l'ardoise

12.50€

MENU GOURMAND

6 Huitres d'Asnelles N°3
ou **Focaccia de Gravlax maison**
ou **Œuf Mimosa au lard**
ou **Soupe à l'Oignon Maison**

←→
Faux-Filet sauce au choix, Frites
ou **Poisson en Suggestion**
ou **Tartare de Boeuf, Frites**
ou **Brochettes de Poulet au curry rouge**
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 €



GRATUIT/FREE

RESEAU: REINE MATHILDE
MOT DE PASSE: 87549865

7jrs/7 en continu

PRINTEMPS 2026

NOS APÉRITIFS À PARTAGER ET NOS ENTRÉES GOURMANDES

NOS APÉRITIFS GOURMANDS

FRITES FRAÎCHES <i>Fresh french fries</i>	4,00€
PAIN À L'AIL  <i>Garlic bread</i>	6,50 €
POULET CROUSTILLANT <i>Crispy chicken</i>	9,50 €
TRIO À TARTINER  Velours avocat/feta, Guacamole de petits pois, Mousse de carotte au cumin (<i>le tout fait maison...</i>), pain <i>Avocado/feta dips, pea guacamole, carott and cumin mousse, bread</i>	10,50 €
PLANCHE " MIXTE " Saucisson sec, chorizo, coppa , camembert, emmental et cornichons <i>Dry sausage, chorizo, coppa, camembert, emmental, and pickles</i>	15,50 €
PLANCHE " DE LA MER " Saumon Gravlax sur notre velours Avocado/Feta "<i>maison</i>", Moules escabèche, crevettes à l'ail, petits légumes crus <i>Gravlax salmon served with our "homemade" Avocado/Feta dips, Mussels in escabèche, garlic prawns, and a selection of raw vegetables</i>	14,90 €

PLANCHE " DU GARDE-MANGER "	21,90 €
CAMEMBERT RÔTI , FRITES FRAÎCHES, JAMBON SEC, COPPA, SAUCISSON SEC, CHORIZO, PAIN, CORNICHONS, POMMES <i>Roasted roasted camembert, fresh French fries, ham, coppa, dried sausage, chorizo, bread, pickles, apples</i>	

NOS HUÎTRES D'ASNELLES N°3

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

REGION
NORMANDIE



NOS ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA FAÇON "GARDE MANGER" Oeufs mimosa au lard <i>Mimosa eggs with bacon</i>	8,50 €
SOUPE À L'OIGNON  <i>Onion soup</i>	9,50 €
FOIE GRAS "<i>Maison</i> " Pommes fondantes caramélisées, compotée d'oignons, pain toasté <i>Duck "foie gras", Caramelized soft apples, onion compote, toasted bread</i>	13.90€

SAUMON GRAVLAX "<i>Maison</i> "	13,90 €
Focaccia toastée, mousse de carotte au cumin, saumon gravlax , betterave rouge, <i>Toasted focaccia, carott and cumin mousse, gravlax salmon, beets</i>	

NOS SALADES

LA PERIGOURDINE DU GARDE-MANGER	19,50 €
Salade , magret de canard, toasts de foie gras maison, gésiers de volaille, oignons caramélisés, grenailles rôties, tomates confites, vinaigrette au miel <i>Green salad, duck breast, homemade "foie gras" toasts, poultry gizzards, roasted baby potatoes, confit tomatoes, onions, honey vinaigrette</i>	
LA SALADE CÉSAR	16,50 €
Salade, poulet frit, copeaux de fromage italien, croûtons, œuf dur, tomates, sauce César <i>Green salad, fried chicken, italian cheese, croutons, egg, tomato, Caesar sauce</i>	
LA TERRE ET MER	18,90 €
Salade, Saumon Gravlax, grenailles rôties, oeuf poché, radis, concombre, fèves, tomates confites, pickles <i>Salad, gravlax salmon, roasted baby potatoes, poached egg, radishes, cucumber, beans, sun-dried tomatoes, pickles</i>	

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT, pensez aux FRITES FRAÎCHES ou à la SALADE VERTE !

TAKE FRESH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD WITH YOUR MEAL!



TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS "MAISON" ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.

NOS BURGERS MAISON

Burger servi avec des frites fraîches et de la salade verte.
Burger served with fresh fries and a green salad.



Pain burger artisanal, steak haché Minute VBF (185g), poitrine fumée, tomate, oignons rouges, cheddar fondu, cornichons, salade, sauce cocktail
Bread burger made by our local baker, home-made chopped steak (185g), bacon, tomato, reds onions, cheddar sauce, pickles, green salad, cocktail sauce

BURGER CLASSIQUE 18.50€
CLASSIQUE XXL 23.50€

BURGER VÉGÉ 19,00 €
Pain burger 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 €
Pain burger artisanal, poisson frit, sauce tartare, oignons rouges, tomate, cornichons, salade
Bread burger, fried fish, tartar sauce, reds onions, tomato, pickles, 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 ESTIVAL 19,90 €
Sauce aurore, linguines, légumes poêlés
Salmon steak, aurore sauce, linguine, fried vegetables

FEU DE "GAMBAS" 21,90 €
Gambas flambées au Whisky, riz au curry rouge (doux)
et légumes poêlés
Shrimp flambéed with whiskey, red curry rice, and fried vegetables

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" 14,90 €
Pain artisanal, salade verte, frites fraîches
Local bread, fresh French fries and green salad
Supplément Oeuf au plat 1.50€

*** SAUCES AU CHOIX : camembert, poivre, cidre, poivrons, sauce du moment**
CHOICE OF SAUCES : camembert cheese, pepper, cider, aurore, sauce of the moment
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE / EXTRA SAUCE.... 1,50 €

NOS VIANDES



FAUX-FILET Origine FRANCE (ENV. 250 G) 19.90 €
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

BROCHETTES DE POULET AU CURRY ROUGE 18,90 €
Aromatisées au Curry rouge, riz parfumé à la coriande,
salade fraîche RAÏTA
Chicken skewer flavoured with red curry, coriander-scented rice, Raita salad

TARTARE DE BOEUF CRU VBF (ENV. 185 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 MOULES + FRITES

Selon arrivage / depending on arrivals



MOULES MARINIÈRES 16,90 €
Mussels, white wine sauce

MOULES A LA CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY 17,90 €
Mussels, cream



MOULES SAUCE CIDRE 17,90 €
Mussels, cider sauce

MOULES SAUCE CAMEMBERT 17,90 €
Mussels, Camembert sauce

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT,
pensez aux FRITES FRAÎCHES
ou à la SALADE VERTE !**

TAKE FRESH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD WITH YOUR MEAL!



TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS "MAISON" ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.



NOS PLATEAU DE FROMAGES NORMANDS *Servi avec de la salade verte*

9,50 €

Plate of Normandy cheeses



NOS DESSERTS **MAISON**

Certains desserts comportent des FRUITS À COQUES en décoration

L'ÎLE FLOTTANTE, et ses amandes effilées 8,00 €

Home-made slow-baked meringue with crème anglaise, sliced almonds

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE 8,00 €

Chocolat noir, chantilly
Dark chocolate, whipped cream

LA CRÈME BRÛLÉE 8,00 €

Home-made crème brûlée

CRUMBLE POMME - FRUITS ROUGES 9,00 €

Servi avec une boule de glace vanille
Apple and red-fruits crumble, vanilla ice cream



FINGERS de COOKIE **à vous de tremper!** 9.50 €

Boule de glace vanille, pot de caramel, pot de chocolat, chantilly
A scoop of vanilla ice cream, caramel, chocolate, and whipped cream

PROFITEROLES AU CHOCOLAT, chantilly, 10,00 €

Amandes effilées
Chocolate profiteroles, whipped cream, sliced almonds



LA REINE GOURMANDE - 4 DOUCEURS SUCRÉES, 8,00 €

Amandes effilées (Café en supplément)
Gourmet dessert - 4 small desserts, sliced almonds (Coffee Extra)

NOS GLACES ARTISANALES

"Made in Normandy"

NOS PARFUMS :

Vanille, Chocolat, Café, Menthe/Chocolat, Pistache, Caramel beurre salé, Pomme, Fraise, 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 €

Coffee, 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

Avec alcool

COLONEL ** 9,50 €

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

NORMANDE ** 9,50 €

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



MILK SHAKE COOKIE 9.50€

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



MILK SHAKE GIRLY 9.50€

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

NOS CRÊPES **MAISON**



CRÊPE AU SUCRE / sugar 4,00 €

CRÊPE AU CHOIX / AT CHOICE 4,60 €

Beurre/sucre, chocolat maison, caramel beurre salé maison, miel, Nutella, ou crème de marron

Butter/sugar, H-M chocolate, H-M salted butter caramel, honey, Nutella or cream of chestnut

CRÊPE " CRÉOLE " 8,90 €

Chocolat chaud maison, banane, chantilly
Homemade hot chocolate sauce, banana, whipped cream

CRÊPE " D'ASNELLES " 8,90 €

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

CRÊPE " GARDE MANGER " 8,90 €

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

CRÊPE " GOURMANDE " 9.20 €

Pommes fondantes au beurre, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly
Butter-poached apples, homemade salted caramel, vanilla ice cream, whipped cream



TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS "MAISON" ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.