

1899

r e s t a u r a n t



LES MANOIRS

Tourgéville



Le potager d'à côté

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
Demi-homard rafraîchi, courgette râpée passionnément poivrée, sirop de tomates <i>Half lobster refreshed, peppery grated zucchini, tomato syrup</i>	26€	
Salade de légumes crus, haddock fumé et moules, faisselle au citron <i>Raw vegetable salad, smoked haddock & mussels, lemon drained soft French cheese</i>	18€	
Tomates et mozzarella de bufflonne, pesto de basilic <i>Tomatoes and buffalo mozzarella, basil pesto</i>	17€	
Risotto crémeux au Parmigiano Reggiano, petits artichauts et truffe d'été <i>Creamy risotto with Parmigiano Reggiano, small artichokes, and summer truffle</i>		27€

L'amour est dans le pré

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
Burger classique, frites maison <i>Classic burger, home-made French fries</i>		25€
Burger normand, steak, pomme, andouille de Vire et Pont-l'Evêque, frites maison <i>Norman burger, steak, apple, chitterling sausage and local cheese, home-made French fries</i>		26€
Ossobuco de veau aux agrumes, linguine <i>Citrus veal ossobuco, linguine</i>		29€
Pour 1 personne <i>For 1 person</i>		29€
Cuisiné en cocotte, à partager pour 2 personnes <i>For 2 people</i>		56€
Planche de charcuteries, fromages et mesclun <i>Plate of cold meats, cheeses, & mixed salad leaves</i>		25€
Tartare de bœuf Charolais, frites maison <i>Charolais beef tartare, home-made French fries</i>		24€
Supreme de poulet fermier, légumes blanchis, sauce Albuféra <i>Free-range chicken breast, steamed vegetables, Albufera sauce</i>		28€

An bord de la mer

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
Moules de bouchot marinières, frites maison <i>Mussels "marinières", home-made French fries</i>		19€
Soupe de poissons maison, crostini d'aioli <i>Home-made fish soup, aioli crostini</i>	20€	
Huitres spéciales Normandie N°3 6/9/12 <i>Normandy special oysters N ° 3 - 6/9/12</i>	15€/20€/24€	
Gambas en tempura, sauce aigre-douce, salade <i>Tempura prawns, sweet and sour sauce, salad</i>		29€
Aiguillettes de St Pierre, ravioles de légumes au vert <i>St Pierre "en aiguillette", green vegetable ravioli</i>		35€

Les Incontournables

SERVIS DE 12H À 21H30
Served from noon to 9:30pm

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
Saumon fumé d'Ecosse, pain grillé <i>Scottish smoked salmon, toast</i>	18€	
Foie gras de canard au naturel, figues au balsamique et toasts <i>Duck foie gras, figs with balsamic vinegar & toasts</i>	23€	
Salade César, volaille grillée et bacon <i>Caesar salad, grilled poultry and bacon</i>		19€
Croque-monsieur "François" à la truffe d'été, Jeunes pousses de salade <i>Croque-monsieur "François style" with summer truffle, young salad sprouts</i>		23€
Club sandwich, poulet et bacon au pain complet <i>Chicken and bacon wholemeal club sandwich</i>		24€
Sole de nos côtes, cuite meunière, pomme de terre écrasée <i>Sautéed sole meunière, mashed potatoes</i>		48€
Filet de bœuf normand au sautoir, girolles et gnocchi au sarrasin Norman <i>Pan-fried Norman beef fillet, chanterelles, and buckwheat gnocchi</i>		39€

SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX / 6€

LÉGUMES : Verts/de saison
POMME DE TERRE : purée / frites
PÂTES : penne — SALADE

VEGETABLES : Green/seasonal
POTATOES : puree / french fries
PASTA : penne — SALAD

Instants de douceur

- Assiette de fromages normands, jeunes pousses de salade 12€
Plate of Norman cheeses, young salad sprouts
- Notre incontournable gaufre, crème, sauce chocolat et glace vanille 13€
Our "must have" waffle, cream, chocolate sauce and vanilla ice cream
- Panier de fruits de saison, chantilly 12€
Basket of seasonal fruits, whipped cream
- Panna cotta à la vanille, fruits rouges et rhubarbe, crumble au citron 12€
Vanilla panna cotta, red fruits and rhubarb, lemon crumble
- Palette de sorbets ou glaces 11€
Selection of sorbets or ice cream
- Granité au champagne, framboises et pamplemousse, glace à la rose 12€
Champagne, raspberry, and grapefruit granita, rose ice cream
- Café gourmand 14€
Gourmet coffee
- Omelette norvégienne, pomme, cidre et vanille, flambée au Calvados 22€ à partager
Baked Alaska, apple, cider and vanilla, Calvados flambé *To share*
- Tarte normande, glace vanille, sauce caramel 11€
Norman tart, vanilla ice cream, caramel sauce
- Mousse au chocolat de Cuba, crémeux café et amandes 12€
Cuban chocolate mousse, creamy coffee, and almonds

**NOTRE CARTE EST PROPOSÉE TOUS LES JOURS
DE 12H À 15H ET DE 19H À 21H30**
*OUR MENU IS SERVED DAILY FROM NOON
TO 3PM AND FROM 7PM TO 9.30PM*

Prix nets, service compris. Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France. Liste des allergènes sur demande. Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit. Les chèques ne sont pas acceptés. Net prices, service included. All our meat is of French origin. List of allergens on request. We accept all major credit cards and cash; no checks.