# La CUISINE Le midi

## Le midi

ENTRÉE
PLAT
DESSERT 42 €

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT 52 €

## Les MENUS à 11 €

*enfants*

PLATS

Un plat de la carte en plus petit... (hors suppléments)

DESSERTS

Glaces ou Dessert de la carte

Moins de 12 ans

## Les ENTRÉES à 13 €

**La Crème Brûlée aux Ecrevisses**
Pâte de Citron noir / Sauce rouille

**L'Oeuf parfait**
Sauce brissaouda / Tartine oignon-jaune confit

**La terrine de Poireaux**
Filet de Canette fumée / Condiment cédrat-piment

## Les PLATS à 26 €

**L'échine de Cochon braisée à la bière**
Chou fermenté / Choux de bruxelles / Moutarde

**Le Sandre d'île de France farci au Wakamé (supp +4€)**
Endive braisée / Jus brun émulsionné/ Agrume

**Le Risotto de Quinoa de Pousses de là**
Ecrevisses / Craquers / Bisque

## Les DESSERTS à 10 €

(À choisir en début de repas, merci !)

**La planche de fromages Normands**
"Les Fromagers Du Mesnil" 27,
supplément Beurre d'Isigny AOP doux ou demi-sel 1.50 €

**Le Baba au Sapin**
Eau-de-vie / Clémentine / Crème Tonka

**Le Panais en textures**
Rôti-crémeux / Poires / Croûtons de Financier

**Le Croustillant de Chèvre**
Noisettes / Romarin

Prix nets , service compris

Le Chef
Benjamin Revel

la musardière
HÔTEL RESTAURANT

# La CUISINE Le soir

Musarder
Giverny

Laissez vous guider par Benjamin Revel et son équipe en découvrant l'expérience culinaire « Musarder »

Des créations pensées en accord avec notre terroir, nos producteurs locaux et de produits Français exclusivement.

Le végétal et les poissons d'eau douce sont mis à l'honneur au sein d'une cuisine instinctive et radicalement engagée.

## Découverte en SIX TEMPS à 70 €

## Découverte en QUATRE TEMPS à 55€

MENU servi pour l'ensemble de la table. À commander avant 20h30

Supplément fromage + 8€

## Accord

Mets & Boissons

à choisir pour l'ensemble de la table

| | |
|---|---|
| En **deux** verres | 19€ |
| Avec **rhum** arrangé | 25€ |
| En **trois** verres | 26€ |
| Avec **rhum** arrangé | 32€ |

*Prix nets , service compris , l'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

la mus ar die re
HOTEL RESTAURANT

# La CUISINE Le soir

## à la carte

## Les ENTRÉES

**La Créme brûlée aux Ecrevisses** | 16 €
Pâte de Citron noir / Sauce rouille

**L'Oeuf parfait** | 15 €
Sauce brissaouda / Tartine oignon-jaune confit / Piment

**La Terrine de Poireaux** | 15 €
Filet de Canette fumée / Condiment cédrat-piment

## Les PLATS

**L'échine de Cochon braisée à la biére** | 27 €
Chou fermenté / Choux de bruxelles / Moutarde

**Le Risotto de Quinoa de Pousee de là** | 26 €
Ecrevisse / Craquers / Bisque

**Le Sandre d'île de France farci au Wakamé** | 30 €
Endive braisée / Jus brun émulsionné / Agrume

## Les DESSERTS

(À choisir en début de repas, merci !)

**La planche de fromages Normands** | 12 €
"Les Fromagers Du Mesnil" 27
Supplément Beurre d'Isigny AOP doux ou demi-sel 1.50 €

**Le Croustillant de Chèvre** | 12 €
Noisettes / Romarin

**Le Baba de Sapin** | 12 €
Eau-de-vie / Clémentine / Créme Tonka

**Le Panais en textures** | 12 €
Rôti-crémeux / Poires / Croûtons de Financier

## MENUS à 11 € enfants

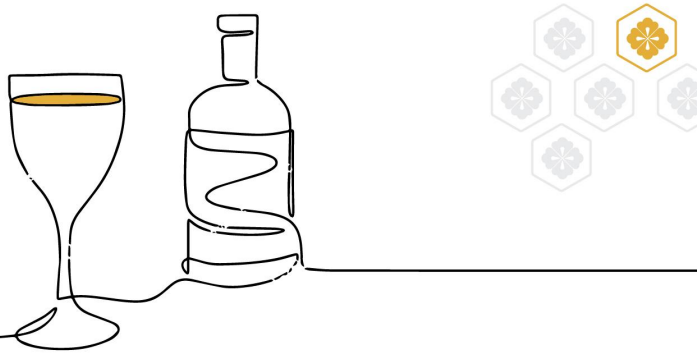
PLATS
Un plat de la carte réduit... (hors suppléments

DESSERTS
Un dessert de la réduit...
Moins de 12 ans

Prix nets , service compris

la musardière
HÔTEL RESTAURANT

# Le BAR



## Les Classiques

| | | |
|---|---|---|
| Cocktail maison 12cl | | 11 € |
| Spritz 12cl | | 11 € |
| Americano Maison 9cl | | 11 € |
| Gin Normand & French Tonic Bio 12cl | | 11 € |
| Le Pastis Normand La distillerie de la Seine 2cl | | 6 € |
| Pommeau de Normandie Domaine Coquerel 6cl | | 7 € |
| Lillet Blanc - Rosé - Rouge 6cl | AB | 7 € |
| Kir Vin Blanc / Kir Royal 12cl<br>(pêche - framboise - cassis - violette - mûre) | | 7€ / 13€ |

## Les Cidres Pressoir d'or

| | | 33cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| Cidre Brut BIO | AB | 7,5 € | 18 € |
| Cidre Rosé | | 7,5 € | 18 € |

## Les Bières de Normandie

| En pression *Brasserie "Spore"* | | 25cl | 50cl |
|---|---|---|---|
| CARDUS Blonde - 4,5% - Légère et citronée | AB | 5,5 € | 9,5 € |
| APEX IPA - 6,2% - Puissante , belle amertume | AB | 5,5 € | 9,5 € |
| LA BIERE DU MOMENT entre 4% et 8% | AB | 5,5 € | 9,5 € |

| En bouteille *Brasserie de l'Apocalypse* | | 33cl |
|---|---|---|
| ANUBIS Impérial stout - 10,5% - Brune et corsée | AB | 10 € |
| CERNUNNOS Blonde - 6,7% - Blonde citron hibiscus | AB | 9,5 € |

Supplément **"Loupé"**, l'amer Normand, parfumé orange et gentiane 2,5€
*La distillerie de la Seine*

## Les Vins Effervescents

| | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| Champagne "Maison Le Gouive"<br>25% Chardonnay 75% Pinot Meunier | 13 € | 61 € |
| Champagne Dekeyne & Fils<br>100% Chardonnay | | 89 € |
| Si Irresistible - Pétillant rosé - VDF<br>100% Grolleau - Loire | 11 € | 45 € |

Produit de Normandie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé , prix nets, service compris

la mus ar die re
HÔTEL RESTAURANT

# Le BAR

## Les Softs

| | | |
|---|---|---|
| **Notre Mocktail** 12cl | | 9 € |
| **Meuh'Cola** 27,5 cl | | 6,5 € |
| **Limeuh'nade Bio** 27,5 cl | AB | 6,5 € |
| **Ice Tea Maison** 15cl | | 6,0 € |
| **Jus de pomme** La Ferme de Ruelles 33 cl | | 6,5 € |
| **Jus de fruits** Charles Papillon 25cl<br>Poire / Tomate | | 6,5 € |
| **Ginger Beer Bio** La French SVP 25cl | AB | 6,5 € |
| **Tonic Bio** La French SVP 25cl | AB | 6,5 € |

## Les Eaux - Filtrée par Aquachiara

| | 37cl | 75cl |
|---|---|---|
| **Eau Plate** | 3 € | 4,5 € |
| **Eau Gazeuse** | 3 € | 4,5 € |

| | | |
|---|---|---|
| Les + Sirop français (grenadine, fraise, menthe, violette, citron) | | 1 € |
| Tranche de citron jaune BIO | | 1 € |

## Les Boissons chaudes

| | | |
|---|---|---|
| **Café grains "Les Torrefacteurs Normands" Bio** | AB | |
| Café expresso / serré | | 2,8 € |
| Cafè allongé | | 3 € |
| Double epresso | | 3,8 € |
| Décaféine | | 2,8 € |
| Décaféine allongé | | 3 € |
| **Le lactés ( au lait BIO français )** | AB | |
| Café noisette | | 3 € |
| Café crème | | 4 € |
| Cappuccino | | 4 € |
| Les thés et infuions *Maison Théodor* | | 4,5 € |
| Chocolat maion | | 4,8 € |

Produit de Normandie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé , prix nets, service compris

# La CAVE à VINS

## Les VINS ROUGES

## La Loire

| | Labels | 12cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| **AOP COTEAUX DU GIENNOIS "L'incontournable", DOMAINE POUPAT 2020**<br>Cépages : 80% Pinot noir, 20% Gamay<br>Style : vin complexe, arômes fruits noirs et noisettes | | | 54 € |
| **VDF "L'inspecteur Grolleau", DOMAINE MONTGILET 2022**<br>Cépage : 100% Grolleau<br>Style : Vin vif, léger, fruité | | 7,5 € | 31 € |
| **AOP BOURGUEUIL, "Alouette", DOMAINE CHANTELEUSERIE, 2020**<br>Cépage : 100% Cabernet Franc<br>Style : Vin léger et gourmand, légèrement tannique | | | 36 € |
| **VDF PENSER NATURE, "Le cabernet Franc", PASSAVANT, 2021**<br>Cépage : 100% Cabernet Franc<br>Style : vin naturel, sans sulfites ajoutés, élevage en cuve 4 mois | AB | 9 € | 42 € |

## L' Alsace

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP ALSACE, DOMAINE MATERNE-HAEGELIN et filles, 2019**<br>Cépage : Pinot noir<br>Style : Vin souple, tanins subtiles, fondus aux notes de fruits rouges et noirs | | | 37 € |

## Bourgogne

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP IRANCY, DOMAINE VERRET, 2020**<br>Cépages : 95% Pinot Noir, 5 % César<br>Style : élevage 10 mois en fût de chêne, vin puissant et subtile | | 14 € | 69 € |
| **AOP MOREY SAINT DENIS, DOMAINE GEORGES LIGNIER ET FILS, 2019**<br>Cépage : 100% Pinot noir<br>Style : arôme de fruits rouges, souple et délicat | | | 129 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets, service compris

# La CAVE à VINS

## Les VINS ROUGES

### Côte du Rhône

| | Labels | 12cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| **AOP VACQUEYRAS, DOMAINE LE COLOMBIER, 2022**<br>Cépages : Grenache, Mourvèdre<br>Style : bel équilibre d'arômes de fruits rouges | | | 51 € |
| **AOP COTE ROTIE, DOMAINE PIERRE GAILLARD, 2021**<br>Cépages : Syrah, Viognier<br>Style : élevage en fût 18 mois, vin fruité, charnu et fin | | | 135 € |
| **AOP COTE DU RHONE " ESPRIT DE GIGOGNAN", 2020**<br>Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Mouvèdre, Carignan<br>Style : Vin fruité, légèrement épicé, belle puissance | AB | 9€ | 37 € |
| **AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, "CHATEAU GIGOGNAN CLOS DU ROI", 2019**<br>Cépages : Grenache, Syrah, Mouvèdre<br>Style : un vin puissant et généreux aux tanins fins | AB | | 115 € |

### Languedoc

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP CORBIERES " L'AIR DE RIEN" CHATEAU DU VIEUX PARC 2020**<br>Cépages : Syrah, grenache, carigan<br>Style : vin fruité et épicé, legerment tannique | | 8 € | 31 € |

### Bordeaux

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP MARGAUX, M de A "LURTON" 2016**<br>Cépages : Cabernet sauvignon, Petit verdot, Merlot<br>Style : arômes de petit fruits rouge comme groseille, framboise , cassis | | | 89 € |
| **AOP GRAVES " CHATEAU DE LIONNE " 2016**<br>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot<br>Style : onctueux, savoureux et corsé, notes de chocolat et d'épices douces | | 9,5 € | 49 € |
| **AOP BORDEAUX, L'ENVOLEE " CHÂTEAU DE LIONNE " 2019**<br>Cépages : 100% Merlot<br>Style : mélange de fruits rouge et noir avec des touches florales, note poivrée | | | 39€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets , service compris

# La CAVE à VINS

## Les VINS ROSÉS

| | Labels | 12cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| **IGP COTE DE GASCOGNE, "UBY"**<br>Région : Sud Ouest<br>Cépages : Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Syrah<br>Style : vin doux et fruité | AB | 7 € | 29 € |
| **AOP COTEAUX VAROIS, CHÂTEAU LAFOUX, 2022**<br>Région : Provence<br>Cépages : cinsault, grenache<br>Style : vin frais et fruité notes d'épices | AB | 8 € | 39 € |
| **AOP REUILLY, DOMAINE JEAN MICHEL SORBE , 2022**<br>Région : Loire<br>Cépages : 100% Pinot Gris<br>Style : notes florales et légérement poivrées, soutenues par une belle minéralité | | | 46 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé , prix nets, service compris

# La CAVE à VINS

## Les VINS BLANCS

### Loire

| | Labels | 12cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| **AOP QUINCY, DOMAINE JEAN MICHEL SOBRE 2022**<br>Cépage : 100 % Sauvignon<br>Style : équilibré, arômes de fruits exotiques | | | 49 € |
| **VDF CHENIN DE JARDIN "Le naturiste" J.MOURAT 2022**<br>Cépage : 100 % Chenin<br>Style : vin naturel sans sulfites ajoutés, un vin vif et fruité | AB | | 39 € |

### Alsace

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP ALSACE, DEMAINE MATERNE-HAEGELIN "Bollenberg" 2019** | | 9,5 € | 39 € |

### Côte du rhône

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP COTES DU RHONE "M de MALIJAY" CHATEAU MALIJAY 2021**<br>Cépages : grenache blanc, viognier et clairette<br>Style : vin frais, notes de fruits du verger | | | 36 € |
| **IGP VAUCLUSE, LA PRINCESSE de MALIJAY, CHATEAU MALIJAY 2022**<br>Cépages : grenache blanc, roussane, viognier<br>Style : vin vif, notes de fruits à chair blanche | | | 33 € |
| **AOP CONDRIEU, DOMAINE PIERRE GAILLARD, 2022**<br>Cépage : 100 % viognier<br>Style : un vin avec un beau gras, arôme exotiques | | | **99 €** |
| **AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, "Clos du Roi" CHATEAU GIGOGNAN, 2019**<br>Cépages : clairette, grenache, roussane<br>Style : élevage en fût 9 mois, notes de fruits blancs, de miel et acacia | AB | | 115 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets, service compris

# La CAVE à VINS

## Les VINS BLANCS

### Bourgogne

| | Labels | 12cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| **AOP CHABLIS, DOMAINE MILLET, 2022**<br>Cépage : 100 % Chardonnay<br>Style : vin sec et minéral, typique chablisien | | 13 € | 59 € |
| **AOP VIRE-CLESSE, DOMAINE MICHEL, 2020**<br>Cépage : 100 % Chardonnay<br>Style : élevage en cuve 12 mois, équilibre entre le fruit et l'opulence | | | 59 € |

### Sud Ouest & Languedoc

| | | | |
|---|---|---|---|
| **IGP COTES DE GASCOGNE "Chambre d'amour", DOMAINE OSMIN, 2022**<br>Région : Côtes de Gascogne<br>Cépage : 100 % Gros-Manseng<br>Style : vin moelleux aux arômes pêche blanche | | 8,5 € | 32 € |
| **IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE "INFINIMENT" DOMAINE REGUSSE 2022**<br>Région : Alpes de Haute Provence<br>Cépage : 100 % chardonnay<br>Style : Sec et fruité, arômes d'agrumes | | 7 € | 30 € |
| **IGP OC "MARINS D'EAU DOUCE", DOMAINE PUJOL, 2022**<br>Région : Pays d'Oc<br>Cépage : Sauvignon blanc, Maccabeu<br>Style : Vin vif, aux notes d'agrumes et fruits blancs | | | 31 € |
| **IGP CHARDONNAY LES GAILLARDS, DOMAINE PUJOL, 2022**<br>Région : Pays d'Oc<br>Cépage : 100 % Chardonnay<br>Style : Vin frais et minéral aux notes florales et fruitées | | | 34 € |
| **AOP ENTRE-DEUX-MERS, "Château Peyrines", DOMAINE BEHAGHEL, 2022**<br>Cépages : Semillon, Sauvignon, Muscadelle<br>Style : Vin frais et fruité | | 9 € | 37 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets, service compris

# Le BAR

## Les Digestifs

LES NORMANDS

| | | |
|---|---|---|
| Eau de vie de cidre *Fermes des Ruelles* | | 12 € |
| Calvados VS *Coquerel* | | 11 € |
| Eau de vie de poire *Fermes de Ruelles* | | 8 € |
| Bénédictine | | 9,5 € |
| Vodka à base de raisin *Distillerie de la seine* | AB | 8 € |
| Gin Normandia *Coquerel* | | 8 € |
| Gin Ortie -Estragon Distillerie de la seine | | 8 € |
| Gin Mirabelle Distillerie de la seine | | 8 € |
| Rhum arrangé maison | | 7 € |

| | |
|---|---|
| Cognac Single Estate - Grand champagne | 25 € |
| Bas Armagnac - Gelas | 18 € |

### Rhum

| | | |
|---|---|---|
| Angostura 1919 | | 13 € |
| Hédone Vieux BIO | AB | 11€ |
| Severin XO | | 16 € |
| Conde de Cuba | | 12 € |
| Millonaro - Perou | | 10 € |

### Whisky

| | | |
|---|---|---|
| Kirin Fuji | | 10 € |
| Pure Malt *Distillerie de la seine* | AB | 11 € |
| Tomatin 12 ans | | 13 € |
| Teeling sélection Douro | | 14 € |
| Wolfburn | | 15 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets, service compris

Produit de Normandie