la mus ar die re
HOTEL RESTAURANT

Le M

- Neo Bistrot Normand -

Une table engagée
Le circuit-court évidemment !
Mais également une attention
toute particulière à notre impact
sur l'environnement
au quotidien...

Une cuisine d'envie
Une cuisine maison savoureuse
élaborée à partir de produits
frais et sélectionnés.

Un terroir Normand épicé
Un lien fort avec nos artisans
et leurs produits, assaisonné
avec nos inspirations
de voyage.

Un moment convivial
Partagez, goûtez,
et régalez vous !

Le Chef
Benjamin Revel

la mus ar die re
HOTEL RESTAURANT

Le M

- Neo Bistrot Normand -

A committed menu
Working only with local suppliers
and seasonal products,
paying particular attention
to our impact on the environment
on a daily basis...

An envious cuisine
Delicious homemade style
cooking curated with fresh
and finely selected produce

Normandy with a spice
Strongly bonded with our
artisans and their products,
seasoned with our
travel inspirations

A friendly moment
Share, taste
and enjoy!

Le Chef
Benjamin Revel

la mus ar die re
HÔTEL RESTAURANT

Le menu

Le Menu enfants à 11€

PLATS
Poulet fermier pané
ou Accras de poisson

DESSERTS
Glace ou
Dessert du moment

Moins de 12 ans

Pour commencer,
à partager ou pas...

Keftas de volaille de la Sente aux Ânes 12€
Sauce au fromage blanc/Cornichons de Damien

Rillettes de Silure et Brême de Yoann 10€
Moutarde de Jumièges/Herbes fraîches

Houmous pois chiches et Ail des ours 7€
Huile de caméline/Pois chiches frits

Nuggets de Choux fleurs 9€
Sauce sweet chilli/Roquette

Friture d'Ablettes d'île de France 13€
Mayo au citron

Terrine de Museau de cochon 11€
Crème légère aux herbes

Balade normande

Côté pré... 24€
Comme un Vitello... d'échine de cochon, pesto de persil, croûtons
Pommes de terre canailles, Minestrone

Sur l'eau... 23€
Ceviche de Silure et Kiwis
Pommes de terre canailles, Minestrone

Dans le jardin... 22€
Pressé de pommes de terre croustillant,
Fricassée de shitakés
Salade d'herbes, Minestrone

La cerise sur le gâteau

Riz de Camargue au lait 8€
Fêve tonka/Caramel/Graines de tournesol

Moelleux aux noisettes 10€
Praliné/Crème fouettée

Comme une tarte au citron... 9€
Crémeux citron/Sablé breton/Meringue fumée

Les fromages Normands 10€
Neufchatel/Parceye/Tomme/
Chèvre cendré

Prix nets , service compris

Le Chef
Benjamin Revel

la mus ar die re
HÔTEL RESTAURANT

Menu

Kid Menu enfan : 15€

Course
Breaded free-range chicken
or Fish Accras

DESSERTS
Ice cream
Or Dessert of the day

Less than 12 YO

To start,
to share or not...

Poultry keftas from La Sente aux Ânes 12€
Damien's white cheese sauce and gherkins

Bremen rillettes from Yoann Bertolo 10€
Jumièges mustard/Fresh herbs

Chickpea and Garlic hummus from Marius 7€
Linseed oil/fried chickpeas

Cauliflower nuggets 9€
Sweet Chilli Sauce/Roquette

Fried Ablettes from Ile de France 13€
Lemon Mayonnaise

Pork snout terrine 11€
Light cream with herbs

Balade normande

In the Meadow... 24€
Vitello of porc, parsley pesto, croutons
Potatoes, Minestrone

On the Water... 23€
Catfish and kiwi ceviche
Potatoes, Minestrone

In the garden... (vegetarian) 22€
Crispy mashed potatoes
Shitake fricassee
Herb salad, Minestrone

Cherry on the cake !

Camargue rice pudding 8€
Fêve tonka/caramel ice cream

Hazelnut Moelleux 10€
Praliné/Hazelnut ice cream

Comme une tarte au citron... 9€
Lemon cream / Breton shortbread
Smoked meringue

Normandy cheese platter 10€
Neufchatel/Parceye/Tomme/
chèvre cendré

Prix nets , service compris

Le Chef
Benjamin Revel

la mus ar die re
HÔTEL RESTAURANT

La cave à vins

Les Vins rouges

	75cl	50cl	12cl
Château de Malijay, Vaucluse Cépages : 60% Syrah/ 35% Grenache / 5% Carignan Style : Belles notes de fruits rouges et d'épices douces	28 €	17 €	6 €
Château de Vauclaire, Coteaux d'Aix en Provence Cépage : Cabernet Sauvignon / Grenache / Syrah Style : Un bouquet aromatique d'épices et de fruits rouges	33 €	19 €	7 €
Château Lafoux, (voir précisions cubi cave) Cépage : 90% Syrah, 5% Grenache, 5% Cabernet sauvignon Style : Notes de fruits rouge, cassis, mûres, framboises	27 €	16 €	6 €

Les Vins blancs

	75cl	50cl	12cl
Château de Malijay, Vaucluse Cépages :60% Viogner/20% Grenache Blanc/20% Roussanne Style : Notes d'abricot et de pêche blanche	28 €	17 €	6 €
Château de Vauclaire Cépage : Grenache Blanc / Rolle Vermentino Style : Pêche jaune et passion, à fleurs d'agrume	33 €	19 €	7,5 €

Les Vins rosés

Château de Malijay, Vaucluse Cépages : 50% Grenache / 40%Syrah / 10% Mourvèdre Style : Arômes d'agrumes	27 €	16 €	6 €
Château de Vauclaire, Coteaux d'Aix en Provence Cépage : Cabernet Sauvignon / Grenache / Cinsault Style : Mandarine, notes de roses, de pêches de vignes	33 €	19 €	7,5 €
Château Pas du cerf CLUB "Provence" 2023 Cépages : Cinsault / Tibouren / Grenache / Mourvèdre Style : Notes de fruits frais avec une touche iodée et d'une acidité légère	35 €		7 €

L'abus d'alcool est dangeraux pour la santé, prix net, service compris

la musardière
HÔTEL RESTAURANT

La cave à vins

Les Vins rouges

	75cl	50cl	12cl
Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, Les Graves 2022 Cépages : Cabernet Franc Style : Fruits Rouges, notes de Violette, vin léger	43 €		
Lalande Pomerol, Château Siaurac, Plaisir de Siaurac 2022 Cépages : Merlot / Cabernet Franc Style : intésement fruité, rond et gourmand	57 €		12 €
Collines Rhodaniennes, Domaine Yves Cuilleron, Vignes d'à côté 2022 Cépages : Syrah Styles: Fuits rouges, Notes d'épices de la Syrah	45 €		9 €
Côte du Roussillon de Cornélia "L'indigène" 2022 Cépages : Grenache / Mourvèdre Style : Sans sulfites, fruits rouges et noirs, groseille, cassis, mûres et d'épices	38€		7€

Les Vins blancs

	75cl	50cl	12cl
Viré-Clessé, Domaine Michel, 2021 Cépage : Chardonnay Style : élevage en cuve 12 mois, équilibre entre le fruit et l'opulence	59 €		
Pays d'Oc, Chardonnay Domaine Astruc 2022 Cépage : Chardonnay Style: Notes de pommes, agrume, vanille, lacté et boisé	38 €		7 €
Le Vilain Petit Canard, Famille Laplace Cépage: Gros Manseng / Petit Manseng Style: Fruits Exotique, Ananas,Mangue, Pamplemousse	38€		7€

L'abus d'alcool est dangeraux pour la santé, prix net, service compris

la mus ar diè re
HÔTEL RESTAURANT

Le bar

Les Softs

Meuh'Cola 27,5cl	7 €
Limeuh'nade Bio 27,5cl	7 €
Ice Tea Maison 20cl	6 €
Jus de pomme La Ferme de Ruelles 33cl	7 €
Jus de fruits Charles Papillon 25cl Poire - Tomate - Framboise - Abricot	7 €
Ginger Beer Bio La French SVP 25cl	7 €
Tonic Bio La French SVP 25cl	7 €
Diabolo 20cl	4 €
Sirop à l'eau 20cl Citron - Fraise - Violette - Grenadine - Menthe - Orgeat	3 €

Les Eaux - Filtrée par Aquachiara

	37cl	75cl
Eau Plate	3.5	5,5 €
Eau Pétillante	3.8	6 €

Les Boissons chaudes

Café grains "Les Torrefacteurs Normands" Bio

Café expresso / serré	3 €
Cafè allongé	3,2€
Double expresso	4,5 €
Décaféine	3 €
Décaféine allongé	3,2 €
Café noisette	3,5 €
Café crème	4,5 €
Cappuccino	4,5 €
Les Thés et Infusions Maison Théodor	4,5 €
Chocolat chaud maison	5,5 €

L'abus d"alcool est dangeraux pour la santé, prix net, service compris

la musardière
HÔTEL RESTAURANT

Le bar

Les Cocktails 12cl

Jacqueline Vin rosé - Sirop de violette - Limonade	12 €
Benedicteese Bénédictine - Calvados - Citron - Jus de pomme	14 €
Le M "Spritz Normand" Pommeau - Eau de vie de poire - Cidre - Loupé	14 €
Spritz "Classique" Aperol - Prosecco - Orange - Eau pétillante	12 €
Gin Normand & French Tonic Bio	12 €
Americano Martini blanc et rouge - Noilly Prat	12 €
Kir Royal Crèmes: Cassis - Framboise - Mûre - Violette - Pêche	16 €
Kir Vin Blanc Crèmes: Cassis - Framboise - Mûre - Violette - Pêche	8 €

Les Mocktails 12cl

Rosemary Sirop de romarin - Jus de pomme - Citron - Eau pétillante	10 €
Twist Glacé Thé glacé - poudre de citron noir - sirop de citron noir	10 €

Les Bières Normandes

	25cl	50cl
Cardus Brasserie Spore - Blonde - 4,5% - légère et citronnée	7 €	11 €
Apex Brasserie Spore - IPA - 6,2% - Puissante et légèrement amer	7 €	11 €
Kali Brasserie de l'Apocalypse - Blonde - 6,7% - Corsée, notes d'agrumes	7 €	11 €

Les Digestifs 4cl

Calvados VS "Coquerel"	11 €
Eau de vie de cidre "Ferme des Ruelles"	12 €
Eau de vie de Poire "Ferme des Ruelles"	9€
Rhum Millonario Pérou	10 €
Rhum Conde de Cuba Cuba	12 €
Whisky Hautefeuille France	13 €
Whisky Rozelieures "Origine" France	11 €
Whisky Copper Dog Ecosse	13 €
Bénédictine France 6cl	10 €
Rhum arrangé du Chef	7 €
Dégustation de 3 Rhums arrangés du Chef 6cl	12 €

L'abus d'alcool est dangeraux pour la santé, prix net, service compris