

ROOM-SERVICE

Service continu entre 12h00 et 20h30.

Merci de commander 30 min auparavant.
Bocaux servis chauds avec couverts, pain et eau.
Sous réserve de disponibilité.
Composez le 9 si besoin.

Service available from 12pm to 8:30pm

Please allow 30 min for preparation.
Jars are served hot, with cutlery, bread, and water.
Subject to availability.
Dial 9 if needed.

S'AGUISER L'APPÉTIT - TO WHET ONE'S APPETITE

Biscuits salés pour l'apéritif	Savory nibbles	100g		4 €
Soupe de potiron		300g		11 €
Velouté Bio de potiron, pommes de terre et huile d'olive. <i>Velvety soup made with organic vegetables : pumpkin, potatoes and olive oil</i>				
Terrine Campagnarde au Calvados		90g		8 €
Terrine à base de viande et foie de porc, relevée d'une touche de Calvados (ŒUF) <i>Rustic-style pork and liver paté, enhanced with a hint of Calvados (EGG)</i>				
Rillettes Campagnardes		90g		8 €
Rillettes à base de porc Chaiseron élevé sans OGM ni antibiotiques. <i>Slow-cook spread rillettes made from Chaiseron pork, raised without GMOs or antibiotics.</i>				

PLAISIR DU CARNIVORE - INDULGENCE FOR MEAT LOVERS

Tripes à la mode de Caen au Calvados	375g		19 €
Tradition Normande d'abats de bœuf, carottes, oignons, vin blanc (SULFITES) et Calvados. <i>Beef tripe and feet, carrots, onions, wine (SULPHITES), and a hint of Calvados. Will you dare ?</i>			
Langue de Bœuf sauce piquante	375g		19 €
Langue de bœuf avec une sauce relevée de carottes et de cornichons (LAIT, GLUTEN). <i>Tender beef tongue in a tangy sauce, served with carrots and crunchy pickles. (MILK, GLUTEN)</i>			
Parmentier de Bœuf	375g		21 €
Ecrasé de pommes de terre, viande de bœuf et crème d'Isigny AOP. Réconfortant ! (LAIT) <i>Hearty dish made with beef, paired with mashed potatoes enriched with AOP Isigny cream. (MILK)</i>			
Mijoté de Veau Marengo	375g		23 €
Veau, légumes, sauce au vin blanc. (SULFITES, LAIT, GLUTEN) <i>Veal stew and a medley of green vege, carrots, turnips, potatoes, simmered in white wine sauce. (SULPHITES, MILK, GLUTEN)</i>			
Poulet Basquaise	375g		19 €
Aiguillettes de poulet fermier mijotées dans une piperade savoureuse aux accents du Sud-Ouest. <i>Tender free-range chicken strips slowly cooked in a flavorful Basque-style pepper sauce.</i>			

PLUTÔT POISSON OU LÉGUMES ? - TEAM FISH OR TEAM VEGGIE ?

Pot au feu de la mer	375g		23 €
Mijoté de cabillaud, moules, légumes et crème. (POISSON, MOLLUSQUE, LAIT, GLUTEN) <i>A Stew made with cod and mussels, vegetables and cream. (FISH, MOLLUSC, MILK, GLUTEN)</i>			
Lasagne Végétarienne	375g		21 €
Bolognaise végétarienne et béchamel onctueuse au fromage (LAIT, GLUTEN, SULFITES) <i>Made with vegetarian Bolognese and béchamel sauce with cheese. (MILK, GLUTEN, SULPHITES)</i>			
Chili Végétarien	375g		19 €
100 % végétal, haricots rouges, carottes et tomates bio et piment d'Espelette AOC. <i>A 100% plant-based dish : red beans, carrots and tomatoes, enhanced with Espelette pepper (PDO).</i>			

FROMAGE & DESSERT : CAPRICE VITAL - CHEESE & SWEET : ESSENTIAL CRAVING

Fromages Normands - Normandy Cheese	50g		6 €
Camembert, Neuf Chatel, Pont L'Evêque (LAIT - MILK)			
Yaourt Fermier nature ou fruits (LAIT) - Farmhouse Yogurt plain or fruits (MILK)	90g		5 €
La Teurgoule Normande dégustée chaude : « on s'en tordait la goule » disait-on.	90g		8 €
Riz au lait à la cannelle, lentement cuit au four. (LAIT) <i>Oven-baked rice pudding with cinnamon. Teurgoule gets its name from « it would twist your gob », as people used to say. (MILK)</i>			
Gâteau de Semoule aux raisins et à la vanille	90g		8 €
Un clin d'œil à votre enfance (LAIT, ŒUF, GLUTEN) <i>Creamy dessert made with fine semolina, raisins, and vanilla extract, using whole milk from Normandy. (MILK, EGG, GLUTEN)</i>			
Crème dessert Chocolat	90g		8 €
Une douceur au lait entier de Normandie et chocolat noir. (LAIT, ŒUF) <i>Silky cream made with raw whole milk from Normandy and dark chocolate. (MILK, EGG)</i>			
Crème aux Œufs Vanille	90g		8 €
Délicieusement veloutée. (LAIT, ŒUF) <i>Smooth custard made with raw whole milk from Normandy, eggs, and vanilla extract. (MILK, EGG)</i>			

LE BAR

BOISSONS SANS ALCOOL - SOFT DRINKS

Pur Jus de Pomme Bio - Organic Apple juice (Cidrerie la Loterie - Clécy) - 25cl	6,00 €
Pur Jus de Poire Bio - Organic Pear juice (Cidrerie la Loterie - Clécy) - 25cl	6,00 €
Soda 25 cl Cola, Limonade, Tonic	6,00 €
Volvic 50 cl <i>Still Water</i>	3,00 €
San Pellegrino 50 cl <i>Sparkling Water</i>	3,00 €
Expresso, Ristretto, Noisette Strong Espresso, Short Espresso, Espresso & milk	3,00 €
Longo Café allongé, Café crème Longo weaker Espresso, Long Espresso & milk	3,00 €
Café Filtre 1l <i>American Coffee</i>	3,00 €
Thé, Infusion Tea, Herbal Tea	5,00 €
10 Dosettes de café Nespresso pour la chambre	6,00 €
10 Sachets de Thé pour la chambre	4,00 €

BOISSONS AVEC ALCOOL - ALCOHOLIC BEVERAGES

Verre de Cidre ou Poiré 20cl <i>Glass of Cider or Pear Cider</i> (Cidrerie la Loterie - Clécy)	6,00 €
Cidre, Poiré à la bouteille 75cl <i>Bottle of Cider or Pear Cider</i> (Cidrerie la Loterie - Clécy)	17,00 €
Pommeau 6cl <i>Normandy Aperitive</i> (apple juice mixed with Calvados brandy)	8,00 €
Pommeraye's Tonic 20cl	12,00 €
Cocktail du Domaine (Calvados, jus de pomme, tonic) - Signature Cocktail (Calvados, apple juice, tonic)	
Spritz Français 20cl <i>French Spritz Cocktail</i> (Prosecco, Spritz, Limonade)	12,00 €
Spiritueux 4cl <i>Spirits</i> (Whisky, Gin, Vodka, Cognac, Calvados)	11,00 €
Spiritueux + Soda ou Jus 25cl <i>Spirits & soda or juice</i>	14,00 €
Bière Bio (blonde, ambrée, brune) <i>Organic beer 33cl</i> (lager, amber, brown) Brasserie La Lie (St Remysur Orne)	8,00 €
Verre de Vin 15 cl (blanc, rouge, rosé) <i>Glass of Wine</i> (white, rose, red)	8,00 €
Bouteille de Vin 75 cl (blanc, rouge, rosé) <i>Bottle of Wine</i> (white, rose, red)	42,00 €
Champagne Brut 37,5 cl <i>Half a bottle of Dry Champagne</i>	38,00 €
Champagne Brut 75 cl <i>Bottle of Dry Champagne</i>	68,00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION