

LE ROOM-SERVICE

Service continu entre 12h00 et 19h00.

Bocaux servis froids avec couverts, pain et eau.
Sous réserve de disponibilité. Micro-ondes à disposition.
Composez le 9 si besoin.

Service available from 12pm to 7pm

Jars are served cold, with cutlery, bread, and water.
Subject to availability. Micro-wave available.
Dial 9 if needed.

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

Biscuits salés pour l'apéritif - Savory nibbles	100g		4 €
Terrine Campagnarde	90g		8 €
Terrine à base de viande et foie de porc (ŒUF) Rustic-style pork and liver paté (EGG)			
Rillettes Campagnardes	90g		8 €
Rillettes à base de porc Chaiseron élevé sans OGM ni antibiotiques. Slow-cook spread rillettes made from Chaiseron pork, raised without GMOs or antibiotics.			

PLAISIR DU CARNIVORE - INDULGENCE FOR MEAT LOVERS

Tripes à la mode de Caen au Calvados	375g		21 €
Tradition Normande d'abats de bœuf, carottes, oignons, vin blanc (SULFITES) et Calvados. Beef tripe and feet, carrots, onions, wine (SULPHITES), and a hint of Calvados. Will you dare ?			
Langue de Bœuf sauce piquante	375g		21 €
Langue de bœuf avec une sauce relevée de carottes et de cornichons (LAIT, GLUTEN). Tender beef tongue in a tangy sauce, served with carrots and crunchy pickles. (MILK, GLUTEN)			
Parmentier de Bœuf	375g		21 €
Ecrasé de pommes de terre, viande de bœuf et crème d'Isigny AOP. Réconfortant ! (LAIT) Hearty dish made with beef, paired with mashed potatoes enriched with AOP Isigny cream. (MILK)			
Blanquette de Veau à l'ancienne	375g		21 €
Veau, carottes, champignons, crème d'Isigny AOP et riz complet. (LAIT, GLUTEN) Veal, carrots, mushrooms, Isigny PDO cream, and whole-grain rice (MILK, GLUTEN)			
Cassoulet	375g		21 €
Au Porc Normand (épaule, poitrine fumée, saucisson à l'ail). Normandy pork (sausage, shoulder, smoked pork belly, garlic sausage) slow-cooked in broth with white lingot beans.			

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

Pot au feu de la mer	375g		23 €
Mijoté de cabillaud, moules, légumes et crème. (POISSON, MOLLUSQUE, LAIT, GLUTEN) A Stew made with cod and mussels, vegetables and cream. (FISH, MOLLUSC, MILK, GLUTEN)			
Lasagne Végétarienne	375g		21 €
Bolognaise végétarienne et béchamel onctueuse au fromage (LAIT, GLUTEN, SULFITES) Made with vegetarian Bolognese and béchamel sauce with cheese. (MILK, GLUTEN, SULPHITES)			
Salade de Lentilles et petits légumes	375g		19 €
Lentilles, poivrons, graines de courge, vinaigrette (MOUTARDE). Lentils, bell peppers, pumpkin seeds, mustard vinaigrette. (MUSTARD).			

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) Oven-baked rice pudding with cinnamon. Teurgoule gets its name from « it would twist your gob », as people used to say. (MILK)			
Gâteau de Semoule aux raisins et à la vanille	90g		8 €
Un clin d'œil à votre enfance (LAIT, ŒUF, GLUTEN) Creamy dessert made with fine semolina, raisins, and vanilla extract, using whole milk from Normandy. (MILK, EGG, GLUTEN)			
Crème dessert Chocolat	90g		8 €
Une douceur au lait entier de Normandie et chocolat noir. (LAIT, ŒUF) Silky cream made with raw whole milk from Normandy and dark chocolate. (MILK, EGG)			
Crème aux Œufs Vanille	90g		8 €
Délicieusement veloutée. (LAIT, ŒUF) Smooth custard made with raw whole milk from Normandy, eggs, and vanilla extract. (MILK, EGG)			

PIQUE-NIQUE SUR PLACE OU À EMPORTER - PICNIC : ON SITE OR TO TAKE AWAY

Depuis notre petit-déjeuner - Direct from our buffet breakfast	Par personne		12 €
Composez votre panier selon votre appétit - Compose your basket to suit your appetite			
Kit couverts, assiettes, verres - Plate, cuttlery, glass	Pour 2 personnes		5 €
Kit offert si vous commandez un plat - Free if you order a meal			



BIEN-ÊTRE NORMANDIE SARL - 17 RUE DE GANNE - 14690 LA POMMERAYE
SIRET 81800390700016 - FR03818003907 - 9604Z - CAPITAL SOCIAL 50.000,00 €

LE BAR

BOISSONS SANS ALCOOL - SOFT DRINKS

BOISSONS CHAUDES	JUS & SODA	Pur Jus de Pomme Bio <i>Cidrerie la Loterie - Clécy</i>	Organic Apple juice <i>Cidrerie la Loterie - Clécy</i>	25 cl	6,00 €
		Pur Jus de Poire Bio <i>Cidrerie la Loterie - Clécy</i>	Organic Pear juice <i>Cidrerie la Loterie - Clécy</i>	25 cl	6,00 €
		Pur Jus Cocktail <i>Ferme de la Louvière - Berjou</i>	Cocktail Juice <i>Ferme de la Louvière - Berjou</i>	25 cl	6,00 €
		Boisson pétillante <i>Cola, Limonade, Tonic</i>	Sparkling Soda <i>Cola, Lemonade, Tonic</i>	25 cl	6,00 €
		Eau Minérale <i>Plate ou Pétillante</i>	Mineral Water <i>Still or Sparkling</i>	50 cl	3,00 €
		Espresso, Café Serré, Noisette	Espresso, Ristretto, Macchiato	6cl	3,00 €
		Café Allongé, Café Allongé Crème	Longo, Americano, White Americano	15cl	3,00 €
		Double Espresso, Double Crème	Double Espresso, Double White	15cl	5,00 €
		Thé, Infusion	Tea, Herbal Tea	35cl	5,00 €
		Chocolat Chaud	Hot Chocolate	35cl	5,00 €

BOISSONS AVEC ALCOOL - ALCOHOLIC BEVERAGES

CIDRE & BIÈRE	Cidre <i>Cidrerie la Loterie - Clécy</i>	Cider <i>Cidrerie la Loterie - Clécy</i>	25cl	6,00 €
	CIDRE FRUITÉ DE POMMES	AROMATIC APPLE CIDER	75cl	17,00 €
	Poiré Fruité <i>Cidrerie la Loterie - Clécy</i>	Perry <i>Cidrerie la Loterie - Clécy</i>	25cl	6,00 €
	CIDRE FRUITÉ DE POIRES	FRUITY PEAR CIDER	75 cl	17,00 €
VINS & CHAMPAGNE	Bière Artisanale <i>Brasserie de la Lie - St Rémy/Orne</i>	Craft Beer <i>Brasserie de la Lie - St Rémy/Orne</i>	33cl	8,00 €
	BOUTEILLE : BLONDE, AMBRÉE, BRUNE	BOTTLED : LAGER, AMBER, BROWN		
	Côteaux du Layon - Loire - Moëlleux	A Sweet wine from the Loire Valley.	14cl	8,00 €
	DES NOTES DE MIEL, D'ABRICOT...	NOTES OF HONEY, APRICOT...	75cl	42,00 €
	Tavel - Provence - Rosé	A vibrant rosé from Provence	14cl	8,00 €
	STRUCTURÉ, FRUITÉ ET ÉLÉGANTE.	BOLD, FRUITY AND REFINED	75cl	42,00 €
	Crozes Hermitage - Rhône - Rouge	An elegant light red from the Loire.	14cl	8,00 €
	ARÔMES DE FRUITS NOIRS & D'ÉPICES.	BLACK FRUIT & SPICE NOTES.	75cl	42,00 €
APÉRITIFS, COCKTAILS & SPIRITUEUX	Champagne Brut	with fine and persistent bubbles	37.5cl	38,00 €
	FRUITS FRAIS & BRIOCHE LÉGÈRE	NOTES OF FRESH FRUITS AND BRIOCHE	75cl	68,00 €
	Pommeraye's - Calvados, Pomme, Tonic	Calvados, Apple, Tonic	25cl	14,00 €
	RAFRAICHISSANT ET LÉGÈREMENT CORSÉ	REFRESHING AND SLIGHTLY ROBUST		
	Spritz - Vin Pétillant, Spritz, Tonic	Sparkling Wine, Spritz, Tonic	25cl	14,00 €
	FRAÎCHEUR DÉLICATEMENT AMÈRE	A SLIGHTLY BITTER FRESHNESS		
	St-Germain - Vin Pétillant, Sureau, Soda	Sparkling Wine, Edelflower liquor, Soda	25cl	14,00 €
	FLORAL ET SUBTILEMENT SUCRÉ	FLORAL AND SUBTLY SWEET		
	Spiritueux + Soda	Spirit + Soda	25cl	14,00 €
	EX : WHISKY COLA, GIN TONIC...	FOR EXAMPLE : G&T, WHISKY & SODA...		
	Pommeau, Martini, Porto, Gentiane, Kir, Kir Normand, Poiré Framboise...		6cl	8,00 €
	Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Ron, Cognac, Calvados...		4cl	12,00 €

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



BIEN-ÊTRE NORMANDIE SARL - 17 RUE DE GANNE - 14690 LA POMMERAYE
SIRET 81800390700016 - FR03818003907 - 9604Z - CAPITAL SOCIAL 50.000,00 €