



## **Hôtel Restaurant Logis « La Coupe d'Or »**

De 12h00 à 13h45 pour la commande et fermeture à 15h00  
(16h00 le dimanche).

De 19h00 à 21h00 pour la commande et fermeture à 23h00.

### **L'état d'esprit du Restaurant:**

**N**os cuisiniers sont des professionnels qui vous préparent des recettes à base de produits frais reçus bruts. Seuls les Feuilletages et Glaces ne sont pas « Maison » mais artisanales de nos régions.

**C**ela explique un choix restreint de mets et un peu d'attente pour le temps de préparation, nous nous en excusons d'avance.

**C**ertain qu'il est possible de trouver proche de nous, dans nos régions, tous les produits nécessaires à notre cuisine, nous privilégions les circuits courts et fournisseurs régionaux dont vous trouverez la liste ci-après.

**N'hésitez à nous informer si vous devez respecter un régime Alimentaire !**

**Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit ...**



## Les Fournisseurs Locaux :

**Boucherie Polin, La chapelle Yvon (dpt 14)** Bœuf, français, Veau et Viandes de Porc

**Socodn Saint Martin des Besaces, (dpt 14)** Jambon à l'os de la Manche, Faux filet Français, Rognons et Ris de Veau, Poulet...

**Ferme de la Houssaye, Epaignes (dpt 27)** Canard : Magret, Cuisse, Gésiers, Foie gras.

**Fromagerie Graindorge, Livarot (dpt 14)** Livarot, Camembert, Pont l'Evêque, Neufchâtel, Crème épaisse...au lait cru !

**Saveurs d'auge, Pont l'Evêque (dpt 14)** Magret, Cuisse et Foie gras de Canard.

**Sodiprim Lisieux (dpt 14)** Fruits légumes frais.

**César primeur Lisieux (dpt 14).**Fruits et légumes, Confitures artisanales.

**Mercier (dpt 27)** Production de Pommes de Terre.

**Manufacture CLUIZEL Damville (dpt 27)** Cacaofévrier, Torrificateur et transformateur de Cacao.

**Ferme du coq Glos (dpt 14)** Œufs Frais fermiers sans OGM

**William Gouedard Putot en Auge (14)** Miel toutes fleurs

**Alain millat** Selection de Jus et Nectar de fruits

**L'Atelier du Torefacteur lisieux (dpt 14)** Sélection du Café du Moment

**Truites du pays d'Auge Fervaques (dpt 14)** Truites d'Elevage.

**Champignonnière d'Orbec (dpt 14)** Production locale : Paris, Pleurotes.

**Ferme de l'Oraille, Douville en Auge (dpt 14)** Produits laitiers fermiers : Crème épaisse, Fromage blanc, Faisselle, Yaourts...

**La Ferme des Patis, Mery Corbon (dpt 14)** Confitures de Lait, Pommé...

**Les Arpents du soleil, St pierre/Dives (dpt 14)** Vin blanc sec issu du cépage « Auxerrois blanc » unique vin de Normandie.

**Bières du Mt St Michel, Croix des Grèves (dpt 50)** Bière de Brassage Artisanal

**Cidrerie P.Huet, Cambremer (dpt 14)**Cidre AOP demi sec, Pommeau, Poiré, Crème et liqueur de pomme, Calvados.

**Cidrerie Bréavoine, Pont L'Evêque (dpt 14)** Cidre Brut, Jus de Pomme, Vinaigre de Cidre.

**Solibulles (dpt 50)** Limonaderie de Normandie producteur de Limonade, Cola et Cola BIO au mout de raisin

**La ferme du Bois Louvet (dpt 27)** Crèmes glacées et sorbets Artisanaux de la Ferme,



# Les Boissons :

## Cocktails et Apéritifs

Cocktail de fruits sans alcool (25cl)	3,80 €
Aphrodite (12cl) (Liqueur de Fraise, Jus de pommes, Champagne)	5,00 €
Le Tout-Pomme (20cl) (Calvados, Pommeau, Jus de pomme, Grenadine)	6,50 €
Américano maison (Perrier) (16cl)	6,50 €
Cocktail fraîcheur Champagne (12cl) (Champagne, Jus orange, Citron, Grenadine)	7,00 €

Ricard ou Pastis 51 (2cl)	3,80 €	Whisky Jack Daniel's (4cl)	6,50 €
Martini Rosso, Bianco ou Suze (5cl)	3,80 €	Kir Sauvignon Vin de pays d'Oc (12cl)	3,80 €
Pommeau, Porto, Muscat (5cl)	3,80 €	Kir au cidre ou Poiré (12cl)	3,20 €
Whisky Grant's (4cl)	4,80 €	Kir royal (12cl)	7,80 €
Whisky Glenfiddich (4cl)	5,80 €	Champagne Brut Marquis de Marillac (12cl)	7,50 €

## Bières et Softs

Heineken Pression (25cl)	3,40 €	Vittel, S.Pellegrino (100cl)	4,50 €
Affligem Pression (25 cl)	3,80 €	Chateldon(100cl)	6,50 €
Pelforth Brune (33cl)	4,50 €	Coca, Perrier, Orangina, Schweppes (30cl)	3,20 €
Bière de la Baie Mt St Michel « Croix des grèves » <i>Blanche, Blonde, Ambrée (33cl)</i>	4,90 €	Meuh cola (25cl)	3,90 €
Buckler Sans Alcool (25cl)	3,60 €	Limeuhnade citron (25cl)	3,90 €
Vittel, S.Pellegrino (50cl)	3,40 €	Jus de Pomme Pays d'Auge Bréavoine (25cl)	3,20 €
		Jus de fruits (25cl)	3,20 €

## Boissons Chaudes

Café Espresso ou café du moment	1,90 €	Thés, Infusions - <i>demandez notre carte</i> -	2,90 €
Décaféiné	2,00 €	Café ou Chocolat Viennois	4,50 €
Chocolat	2,80 €	Cappuccino	4,00 €

## Digestifs

Get 27, Get 31 (4cl)	4,50 €	Calvados 4 ans P.Huet (4cl)	4,50 €
Bailey's (4cl)	5,00 €	Calvados 8 ans P.Huet (4cl)	5,50 €
Cognac, Armagnac (4cl)	5,50 €	Calvados 12 ans Hors d'Age P.Huet (4cl)	7,00 €
Crème ou liqueur de calvados P.Huet (4cl)	4,50 €	Calvados 20 ans Cordon Argent P.Huet (4cl)	9,50 €

Tous nos prix sont ttc, service Compris, et Menus hors boissons.



# La Carte

**La commande d'une entrée ou d'un dessert doit être accompagnée d'un plat**

## Les Entrées

---

L'Entrée du jour « à l'Ardoise »	6.50 €
La Terrine aux 2 Poissons, Saumon fumé et sa crème Citronnée	6.50 €
La Terrine de Campagne « Maison » et Salade Viroise	6.50 €
Le Crumble de Légumes du Soleil, Parmesan et Chorizo	7.50 €
La Salade Landaise de Gésiers confits, magret fumé et Pommes Croquantes	8.50 €
La Salade de Chèvre poêlé aux amandes	8.50 €
La Tarte fine d'andouille au Camembert	8.00 €
Le Carpaccio de Saint Jacques saveur agrumes	12.00 €
Le Foie gras de Canard « Maison » au Pommeau env.100g.	12.00 €

## Les Plats

---



**NOTRE SPECIALITE** : Le Camembert Roti et sa cochonnaille 16.90 €

Le Plat du jour « à l'Ardoise »	11.50 €
Les Plats végétariens: Le Steak de Quinoa au Chèvre et légumes du soleil Pesto	12.90 €
Le Filet de Truite Saumoné Grillé à l'unilatéral et son Beurre Meunier	12.50 €
La Blanquette de Saumon et Lieu sauce Dieppoise	12.50 €
Le Filet de Bar au Beurre Blanc anisé au Fenouil	17.50 €
Le Jambon à L'Os de la Manche grillé sauce cidre et pomme	12.50 €
Le Faux filet Grillé (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)	13.50 €
La Brochette du Grilladin (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)	15.50 €
Le Demi Magret de Canard 180gr sauce pomme pommeau	13.90 €
Le Magret de Canard entier 360gr sauce pomme pommeau	19.90 €
L'Entrecôte grillée (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)	19.90 €
La Fricassée de Ris de Veau et Rognons de Veau Vallée d'Auge	18.50 €

**Au choix** : Assortiment de Légumes du Jour ou Frites Fraîches et Salade Verte.

Tous nos prix sont ttc, service Compris, et Menus hors boissons.



# La Carte

**La commande d'une entrée ou d'un dessert doit être accompagnée d'un plat**

## Les Fromages (à commander en début de repas)

---

L'Assiette de Livarot, Pont l'évêque, Brick de Camembert Chaud et salade Verte 6.50 €

## Les Desserts (à commander en début de repas)

---

Le Dessert du jour « à l'Ardoise » 5.50 €  
Le Duo de Teurgoule et Glace Artisanale 5.50 €  
La Crème Brulée Maison 5.50 €  
Le Coulant au Tendre Chocolat et glace chocolat Blanc 6.50 €  
Le Fraicheur tout Coco Chocolat 6.50 €  
La Tarte fine aux pommes flambée et son sorbet Pomme 6.50 €  
Le Douillon Poire Caramel au beurre Salé et son sorbet Poire 6.50 €  
Le Café Gourmand (Mini Moelleux Chocolat, Glace Vanille, Teurgoule, Fleur de Pommes) 7.00 €  
Les Traditionnelles Profiteroles : Chocolat ou Fruits rouges 7.00 €  
Le Millefeuille Framboise façon « Coupe d'Or » 7.00 €

## Les Glaces Artisanales de la Ferme du Bois Louvet



Glaces produites de vaches laitières de nos régions sans colorants artificiels ni conservateur.  
Leur alimentation est principalement produite sur l'exploitation à base de céréales et de fourrages.

1 Boule 2.00 €      2 Boules 4.00 €      3 Boules 5.00 €      Sup' Chantilly 1.00€

Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Café, Rhum Raisin, Caramel Beurre salé,  
Menthe chocolat, Noix de coco, Citron, Pomme, Fraise, Cassis,  
Framboise, Pomme calvados, Mangue, Teurgoule, Spéculos, Poire.

Tous nos prix sont ttc, service Compris, et Menus hors boissons.



# Menu Express Midi à 15.50 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 14.00 €  
(Du Mardi au Samedi midi hors Dimanches et jours fériés)

L'Entrée du jour « à l'Ardoise »

La Terrine de Campagne ou Poisson « Maison »

•  
Le Plat du jour « à l'Ardoise »

La Blanquette de Saumon et Lieu sauce Dieppoise

La Pièce du Boucher grillée du Jour (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)

•  
Le Dessert du jour «à l'Ardoise »

Le Duo de Camembert et Pont l'Evêque et sa salade verte

Le Duo de Teurgoule et Glace Artisanale

La Crème Brulée

(Dessert à commander en début de repas)

# Menu Gourmand à 22.00 €

L'Entrée du jour « à l'Ardoise »

La Terrine de Campagne « Maison » et Salade Viroise

La Terrine aux 2 Poissons Saumon fumé et sa crème Citronnée

La Salade Landaise de Gésiers confits, magret fumé et pommes croquantes

La Salade de Chèvre Chaud poêlé aux amandes

Le Crumble de Légumes du Soleil, Parmesan et Chorizo

•  
La Verrine sorbet Pomme Calvados

•  
Le Plat du jour « à l'Ardoise »

La Blanquette de Saumon et Lieu sauce Dieppoise

Le Jambon à L'Os de la Manche grillé sauce Cidre et Pomme

Le Faux filet Grillé (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)

Le Filet de Truite Saumoné Grillé à l'unilatéral et son Beurre Meunier

La Brochette du Grilladin (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)

•  
Un Dessert « à la Carte ou à l'Ardoise » **ou** Une Glace Artisanale

(Dessert à commander en début de repas)

\*Supplément Assiette 3 Fromages dans votre Menu +4,50 €

Tous nos prix sont ttc, service Compris, et Menus hors boissons.



# Menu Terroir à 32,90 €

L'Entrée du jour « à l'Ardoise »

Le Foie gras de Canard « Maison » au Pommeau

La Tarte fine d'andouille au Camembert

Le Carpaccio de Saint Jacques saveur agrumes

•

La Verrine sorbet Pomme Calvados

•

Le Plat du jour « à l'Ardoise »

Le Filet de Bar au Beurre Blanc anisé au Fenouil

L'Entrecôte grillée (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)

La Fricassée de Ris de Veau et Rognons de Veau Vallée d'Auge

Le Demi Magret de Canard sauce pomme pommeau

•

Un Dessert « à la Carte ou Ardoise » ou Une Glace Artisanale

*(Dessert à commander en début de repas)*

*\*Supplément Assiette 3 Fromages dans votre Menu +4,50 €*

# Menu Enfant à 8.50 €

*(Jusqu'à 12 ans)*

La petite entrée du jour à l'Ardoise selon le Marché

La Terrine de Campagne ou Poisson

L'œuf Mayonnaise

•

L'Hambourgeois « Maison »

Le petit plat du jour à l'Ardoise selon le Marché

•

La Glace 2 Boules

Le Mini Moelleux Chocolat et Glace Vanille

Le petit dessert du jour





**La Surprise en fin de repas pour les plus sages !!**

Tous nos prix sont ttc, service Compris, et Menus hors boissons.





# Nos Vins et Cidres

## Vins Rouges

	<b>Le Verre</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
1 <sup>ère</sup> Cote de Bordeaux Château Bourjaud	3,50 €	12,90 €	19,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Croisée » Dom. De la Cotelleraie 		15,90 €	25,90 €
Lalande Pomerol Château Pierrefitte	4,90 €		26,90 €
Bourgogne « Cuvée Chapitre suivant » Dom. René Bouvier	5,00 €		28,90 €
Cote de Provence Rouge « Les Mures » Chateau de Roquefort 	5,00 €		32,90 €
Sancerre « Chavignol » Domaine Martin		19,90 €	33,90 €

## Vins Blancs

	<b>Le Verre</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Muscadet S/Lie « Les Parcelles » Dom. Les Hautes Noelles 		12,90 €	18,90 €
Chardonnay Vin de Pays d'Oc Dom. Preignes les vieux	3,90 €	14,90 € (50cl)	22,90 €
Riesling « Vieil Armand »			22,90 €
Sancerre « Chavignol » Domaine Martin		18,90 €	29,90 €
Monbazillac « Les Brumes » Château les hauts de Caillevel 	5,90 €		32,90 €
Vin de Pays du Calvados Les arpent du Soleil 50cl	6,60 €	25,90 € (50cl)	

## Vins Rosés

	<b>Le Verre</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Coteau d'Aix « Signature » Dom Les 4 Tours	3.50 €		19,90 €
Côtes de Provence Aoc Clos Cibonne 	3,90 €		21,90 €
Patrimoine Corse « A mandria » Clos Signadore			24,90 €

## Vins en Pichet

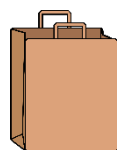
		<b>25 cl</b>	<b>46 cl</b>
Cotes de Rhône Aoc Rouge		4,00 €	7,90 €
Vin de Pays d'Oc Rosé		4,00 €	7,90 €
Vin de Pays d'Oc Blanc		4,00 €	7,90 €

## Nos Champagnes

	<b>Le Verre</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Champagne Brut De Venoge Cordon bleu		29,90 €	55,00 €
Champagne Brut Marquis de Marillac	7.50 €		39,00 €

## Nos cidres et Poirés

		<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Cidre Fermier du Pays d'Auge Brut Bréavoine Dom. Du Lieu Gosset	4,50 €		7,00 €	9,50 €
Cidre Demi Sec Pays d'Auge Aop P.Huet				10,50 €
Poiré Brut P.Huet				9,50 €



***Vous ne finissez pas votre bouteille de vin ? Demandez notre sachet pour l'Emporter***

Tous nos prix sont ttc, service Compris, et Menus hors boissons.





# Soirée Etape/Demi-Pension

## L'Entrée du jour « à l'Ardoise »

- La Terrine de Campagne « Maison » et Salade Viroise
- La Terrine aux 2 Poissons Saumon fumé et sa crème Citronnée
- La Salade Landaise de Gésiers confits, magret fumé et pommes croquantes
- La Salade de Chèvre Chaud poêlé aux amandes
- Le Crumble de Légumes du Soleil, Parmesan et Chorizo
- La Soupe de Poisson Artisanale et sa rouille

## Le Plat du jour « à l'Ardoise »

- La Blanquette de Saumon et Lieu sauce Dieppoise
- Le Jambon à L'Os de la Manche grillé sauce Cidre et Pomme
- Le Faux filet Grillé (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)
- Le Filet de Truite Saumoné Grillé à l'unilatéral et son Beurre Meunier
- La Brochette du Grilladin (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)
- L'omelette Nature, Lardons ou champignons et salade verte

## Le Dessert du jour « à l'Ardoise »

- L'Assiette de Livarot, Pont l'évêque et Brick de Camembert Chaud et sa salade Verte
- Le Duo de Teurgoule et Glace Artisanale
- Le Coulant au Tendre Chocolat, crème Anglaise et glace chocolat Blanc
- Le Fraicheur tout Coco Chocolat
- Les Traditionnelles Profiteroles : Chocolat ou Fruits rouges
- Le Café Gourmand (Mini Moelleux Chocolat, Glace Vanille, Teurgoule, Fleur de Pommes)
- La Glace artisanale 3 Boules

