



LES MANOIRS

Tourgéville



Carte du 1899

POUR COMMENCER

Pressé de foie gras, poire au vin rouge et pain grillé <i>Pressed foie gras and duck, pear in wine with toast</i>	22,00€
Carpaccio de noix de st Jacques aux agrumes, œuf de poisson et fleur de caviar <i>Scallop carpaccio with citrus fruits seasoned with eggs and dry caviar</i>	21,00€
Bourride de baudroie aux éclats de châtaigne <i>Monkfish soup with chesnuds</i>	19,00€
Œuf cocotte au pont l'Évêque, mouillettes à l'andouille <i>Egg casserole and pont l'Evêque, with andouille sausage soldiers</i>	20,00€
Cromesquis d'escargots du pré d'auge, fondue de poireaux aux champignons des bois <i>Près d'auge snails cromesquis with leek fondue and wild mushrooms</i>	21,00€

POUR SUIVRE

Nos poissons

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto de pâtes au sarrasin et choux fleurs <i>Sauteed scallops, risotto of buckwheat pasta and cauliflower</i>	29,00€
Bar sauvage au fenouil cuit et cru, jus safrané et olives <i>Wild sea bass with cook and raw fennel, saffron and olive sauce</i>	32,00€
Belle sole cuite meunière, pommes de terre écrasées <i>Perfect sole meuniere with crushed potatoes</i>	46,00€

Nos viandes

Souris d'agneau confite aux épices douces, légumes comme un tajine <i>Candied lamb shank with soft spices and tajine vegetables</i>	28,00€
Pigeonneau rôtis, les cuisses en chou farci, sauce salmis au vin de Banyuls <i>Roasted pigeon, stuffed cabbage thighs and Banyuls salmis sauce</i>	34,00€
Filet de bœuf Normand, pommes croquettes au foie gras et épinard, jus au poivre <i>Fillet of Normandy beef, foie gras potato croquettes, spinach and pepper sauce</i>	22,00€
Supplément garniture au choix : Légumes, purée, pâtes, salade <i>Extra garnish of your choice: Vegetables, mashed potatoes, French fries, pasta, salad</i>	6,00€

POUR FINIR

Assiette de fromages normands, mesclun de salade <i>Cheese plate from Normandy, mixed salad</i>	11,00€
Omelette Norvégienne à la Normande, flambée au calvados (pour 2 personnes) <i>Normandy Style Baked Alaska, flambé with calvados (for 2 people)</i>	20,00€
Barre crémeuse au chocolat, mousse « Dulcey » <i>Chocolate cream bar and "Dulcey" mousse</i>	13,00€
Gaufre minute, chantilly, sauce chocolat et glace vanilla <i>Waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	13,00€
Ananas rôti au caramel beurre salé, crème légère Pina Colada et arlettes <i>Roast pineapple with salty caramel sauce, light Pina Colada cream and arlettes</i>	13,00€
Tarte Mont Blanc au cassis <i>Mont Blanc tart with blackcurrents</i>	13,00€

Notre Chef sera heureux de vous faire des suggestions au gré des produits du terroir & des marées
(Poissons entiers, fruits de mer...)
Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Carte proposée le soir au 1899.
De septembre à avril inclus, le 1899 est fermé le Dimanche et lundi.
Prix nets, service compris

Notre sélection de vin

Vins blanc :	37,5 cl	75 cl
Chardonnay IGP		34,00€
Chablis AOC Domaine du Verger	25,00€	45,00€
Pouilly fumé Domaine De Ladoucette	29,00€	58,00€
Meursault AOC Louis Latour		82,00€
Vins blanc :	37,5 cl	75 cl
Côte de Provence AOP		34,00€

Vins Rouge :	37,5 cl	75 cl
Bordeaux AOC		34,00€
Menetou-salon AOC Le prieuré de st Céol	20,00€	39,00€
Saint Joseph AOC Domaine Grand Pompé	24,00€	47,00€
Saint Estephe AOC Château Haut-Marbuzet		120,00€

Carte du Lounge

Potage de légumes, accompagnement crème, fromage et graines <i>Homemade vegetables soup with fresh cream, cheese and grains</i>	17,00€	Gambas en tempura, sauce aigre douce et salade méditerranéenne <i>Prawns in tempura, sweet and sour sauce and Mediterranean salad</i>	25,00€
Soupe de poissons, aïoli, fromage et croûtons <i>Homemade fish soup, aioli, cheese and croutons</i>	18,00€	Burger traditionnel, frites <i>Homemade burger : cheese, tomato, pickles, salad, beef, french fries</i>	24,00€
L'assiette de saumon fumé, câpres et pain grillé <i>Smoked salmon, capers and toasted bread</i>	18,00€	Burger normand, frites : steak haché, andouille de Vire, Pont l'Evêque et pommes <i>Normand burger, French fries : Minced steak, andouille vire, Pont L'evêque cheese and apple</i>	25,00€
6 Huitres spéciales Normandie N°3 9 Huitres spéciales Normandie N°3 12 Huitres spéciales Normandie N°3 <i>6 / 9 / 12 N°3 special oysters from Normandy</i>	15,00€ 20,00€ 24,00€	Supplément garniture au choix : Légumes, purée, pâtes, salade <i>Extra garnish of your choice: Vegetables, mashed potatoes, French fries, pasta, salad</i>	6,00€
La salade Caesar poulet grillé et bacon <i>Caesar salad, grilled chicken and bacon</i>	19,00€	L'assiette de fromage Normand, salade mêlée <i>Normandy cheese plate, mixed salad</i>	10,00€
Croque monsieur, salade verte <i>Toasted cheese and ham sandwich with fresh salad</i>	23,00€	Notre mousse au chocolat, brownie et glace <i>Our chocolate mousse, brownie and ice-cream</i>	10,00€
Suprême de poulet fermier rôti, frites <i>Supreme of roasted chicken, French fries</i>	22,00€	Palette de sorbets ou glaces (3 parfums) <i>Assortment of sorbets or ice creams(3 scoops)</i>	10,00€
Planche de charcuterie et fromages, mesclun <i>Board of cold meats and cheeses, mixed salad leaves</i>	23,00€	Gaufre maison à votre goût (chocolat, confiture, caramel) <i>Homemade waffle topped to your liking (chocolate, jam, caramel)</i>	11,00€
Tartare de bœuf, frites <i>Steak tartare, French fries</i>	24,00€	Crème brûlée <i>Caramelized custard cream</i>	11,00€
Le club sandwich volaille et bacon, frites <i>Poultry and bacon club sandwich, French fries</i>	24,00€	Notre « Paris Brest » <i>Our "Paris Brest"</i>	11,00€
Suggestion du jour <i>Today's special</i>	25,00€	Café Gourmand <i>Gourmet coffee</i>	13,00€

Carte enfant / kids

Œuf Bio mayonnaise / <i>Egg Mayonnaise</i>	7,00€	Steak haché / <i>Minced steak</i>	12,00€
Saucisson / <i>Sausage</i>	7,00€	Nuggets de volaille / <i>Chicken nuggets</i>	10,00€
Pâtes à la bolognaise / <i>Pasta Bolognese</i>	11,00€	Poisson blanc / <i>White fish</i>	13,00€
Yaourt, actimel / <i>Yogurt, actimel</i>	4,00€	crème chocolat / <i>chocolate cream</i>	4,00€
Glace 1 parfum / <i>Ice cream (one scoop)</i>	4,00€	Salade de fruits / <i>Fruit salad</i>	7,00€

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France. Tarifs TTC en euros, service compris.
As we use fresh products, some dishes may not be available
All our bovine meats are of French origin. Rates include VAT and service.

Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit : Visa, Eurocard, Mastercard, American Express.
Les chèques ne sont pas acceptés.

Horaires de service

La carte Lounge est servie tous les midis de 12h00 à 14h00 - Le soir de 19h30 à 21h00 Le samedi et les jours fériés, en continu de 12h00 à 21h30
The lounge menu is available from noon to 2 pm and from 7.30 pm to 9 pm, On Saturdays and bank holidays from noon to 9.30 pm