

---

# 1899

RESTAURANT  
TOURGÉVILLE

## La Carte

Notre chef, Emmanuel Andrieu et son équipe, privilégient les circuits courts et magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche, pour vous faire découvrir une cuisine de saison, savoureuse et éco-responsable.

### THE MENU

Our chef Emmanuel Andrieu and his team favour locally sourced produce, showcasing market gardeners, farmers and fishermen, to bring you delicious, seasonal and eco-friendly cuisine.

All prices include service and taxes. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Please drink responsibly.

Prix nets, service et toutes taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

Net prices, including service and taxes. Alcohol abuse is hazardous to health.  
Drink in moderation.

---

# ICI TOUT COMMENCE

## IT ALL STARTS HERE

BURRATA, TOMATES ET PESTO DE BASILIC Burrata, tomatoes and basil pesto	19€
MELON ET JAMBON CRU SERRANO, GELÉE DE MENTHE Melon and Serrano ham, mint jelly	19€
SOUPE DE POISSON MAISON, CROSTINI D'AÏOLI Homemade fish soup, aioli crostini	21€
POULPE DE NOS CÔTES, AVOCAT ET AGRUMES Locally caught octopus, avocado and citrus fruit	24€
HUÎTRES SPÉCIALES	6 : 20€
UTAH BEACH N°3 DE LA MAISON LIRON	9 : 29€
Special Utah Beach oysters No.3 from Maison Liron	12 : 38€
TRUITE FUMÉE D'APPEVILLE, CRÈME ET PAIN GRILLÉ Smoked trout from Appeville, cream and toast	25€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON CONFITURE D'ORTIES, PICKLES DE RADIS Homemade duck Foie Gras with nettle jam and pickled radishes	29€

# L'AMOUR EST DANS LE PRÉ

## LOVE IN THE MEADOWS

TARTARE DE BŒUF, FRITES ET SALADE Steak tartare, French fries and salad	26€
NAVARIN D'AGNEAU EN COCOTTE, LÉGUMES ET OLIVES GLACÉES Braised lamb navarin, vegetables and glazed olives	1 pers. : 32€ 2 pers. : 62€
FILET DE BŒUF NORMAND, JUS AUX OIGNONS GNOCCHI DE POMMES DE TERRE GRATINÉ À LA TOMME DE SÉBASTIEN Steak Normandy, onion jus Potato gnocchi gratin with Tomme de Sébastien cheese	45€
SUPRÊME DE VOLAILLE DE LA FERME DE LA VALLÉE, DÉCLINAISON DE CÉLERI ET TRUFFE D'ÉTÉ Free-range chicken supreme from Ferme de la Vallée served with celery and summer truffle dishes	30€

# AU BORD DE LA MER

## BY THE SEA

SAUMON GRILLÉ – POIREAU ET MOULE, JUS SAFRANÉ Grilled salmon – Leek and mussels, saffron sauce	30€
GAMBAS EN TEMPURA, SAUCE AIGRE-DOUCE, JEUNES POUSSÉS DE SALADE Tempura prawns, sweet and sour sauce, baby leaf salad	32€
CANNELLONI FARCIS DE POISSON ET CRUSTACÉ À L'ARMORICAINE Fish and shellfish cannelloni in a tomato, wine and cognac sauce (à l'Américaine)	29€
SOLE CUITE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES Sole Meunière with crushed potatoes	57€
MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRES, FRITES MAISON Bouchot mussels in white wine sauce, homemade French fries	22€

# PLAT VÉGÉTARIEN

## VEGETARIAN DISH

RISOTTO AUX JEUNES LÉGUMES – STRACCIATELLA ET TRUFFE D'ÉTÉ Baby vegetable risotto – Stracciatella cheese and summer truffle	29€
--	-----

# SNACKING INCONTOURNABLE

## MUST-HAVE LIGHT DISHES

SALADE CÉSAR, VOLAILLE GRILLÉE ET BACON Caesar salad, grilled chicken and bacon	24€
CROQUE-MONSIEUR "FRANÇOIS" TRUFFE D'ÉTÉ, SALADE Croque Monsieur "François" with summer truffle, salad	24€
CLUB SANDWICH AU PAIN COMPLET, POULET GRILLÉ ET BACON Club sandwich with wholemeal bread, grilled chicken & bacon	25€
CLUB-SANDWICH À LA TRUITE FUMÉE ET AVOCAT Club Sandwich with smoked trout and avocado	27€
BURGER CLASSIQUE, FRITES MAISON Classic burger, homemade French fries	26€
BURGER NORMAND, STEAK, POMME, ANDOUILLE DE VIRE ET PONT-L'ÉVÊQUE, FRITES MAISON Normandy burger, steak, apple, Andouille de Vire sausage and Pont l'Evêque cheese, homemade French fries	28€
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES NORMANDS Normandy charcuterie and cheese board	26€

# SUPPLÉMENT GARNITURE

## ADDITIONAL SIDE DISHES

BROCOLI, FRITES MAISON, POMME ÉCRASÉE, MESCLUN, RIZ BASMATI. Broccoli, Homemade french fries, Mashed potatoes, Mixed salad leaves, Basmati rice.	7€
---	----

## INSTANTS DE DOUCEURS

### SWEET SENSATIONS

SÉLECTION DE FROMAGES DE NORMANDIE Selection of Normandy cheeses	13€
NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, GLACE VANILLE Our signature waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream	16€
ABRICOT RÔTI AU ROMARIN ET MIEL, CRUMBLE ET GLACE AMANDE Rosemary and honey roasted apricots with crumble and almond ice cream	15€
PANIER DE FRUITS DE SAISON CRÈME AU MASCARPONE ET LANGUES DE CHAT Seasonal fruit basket Mascarpone cream and Langue-de-Chat biscuits	14€
CAFÉ GOURMAND A selection of mini desserts served with coffee	15€
PANNA COTTA VANILLE DE MADAGASCAR RHUBARBE ET FRAMBOISE, BISCUIT CROQUANT Madagascar vanilla panna cotta Rhubarb and raspberry, crisp biscuit	14€
OMELETTE NORVÉGIENNE VANILLE ET CERISE FLAMBÉE AU KIRSCH Baked Alaska Vanilla and cherry, flambéed with kirsch	24€ A partager To Share
MOUSSE AU CHOCOLAT CRÉMEUX PÉCAN ET PÉCAN CARAMELISÉ Creamy chocolate mousse Pecan and caramelized pecan	14€

# DÉCOUVREZ NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Notre chef et son équipe privilégient les circuits courts.

Ils magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche,  
pour vous faire découvrir une cuisine de saison savoureuse et éco-responsable.



1 • Pont l'évêque / Camembert / Livrot :  
LIVAROT, 14140

2 • Andouille de Vire :  
VIRE, 14500

3 • Huitres :  
UTAH BEACH, 50480

4 • Beurre :  
ISIGNY, 14230

5 • La Fontaine à Confiture  
SAINT-PIERRE-EN-AUGE, 14170

6 • Truite fumée  
APPEVILLE, 50500

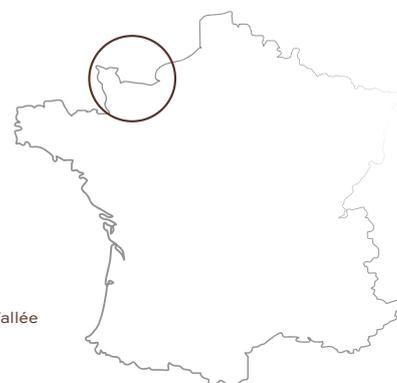
7 • Bœuf « Sauvage » :  
PICARDIE, 80390

8 • Bœuf « Eva » :  
SAINT-PIERRE SUR DIVES, 14170

9 • Bière « Sagesse » :  
LE BREUIL EN AUGE, 14130

10 • Vinaigre Le Paulmier  
MONTREUIL-LA-CAMBE, 61160

11 • Les poulets de La Ferme de la Vallée  
PONT-L'ÉVÊQUE, 14130



Concernant toutes nos cartes du restaurant, room service, menu du jour, menu enfant et autres suggestions :

Nos viandes bovines, porcines et volailles sont d'origine française (naissance, élevage et abattage). Nos viandes ovines sont d'origine britannique.

---

# 1899

RESTAURANT  
TOURGÉVILLE

# La Carte des Vins et Champagnes

Laissez-vous tenter par un rosé fruité de nos côtes de Provence, l'effervescence d'un champagne, les notes boisées des rouges de la région de Bordeaux ou découvrez notre sélection de vins blancs. L'équipe du « 1899 » se fera un plaisir de vous conseiller pour des accords mets et vins équilibrés et chargés d'émotion.

## WINE & CHAMPAGNE LIST

Indulge in a fruity Côtes de Provence rosé, an effervescent Champagne, a barrel-aged Bordeaux red, or discover our selection of white wines. The "1899" team will be delighted to advise you on exciting food and wine pairings to create a perfect balance.

All prices include service and taxes. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health.  
Please drink responsibly.  
Net prices, including service and taxes. Alcohol abuse is hazardous to health.  
Drink in moderation.

---

# LES VINS AU VERRE

## WINES BY THE GLASS

		12cl
<b>BLANC</b>		
	2024 IGP CHARDONNAY Vallée de la Loire / Les Hauts de la Jousselinière	9€
	2023 AOC CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Ainé — <i>BIO*</i>	10€
●	2023 AOC CHABLIS Domaine du Verger / A.Geoffroy	13€
	2023 AOC SANCERRE Domaine de la Rossignole	13€
<b>BLANC MOËLLEUX</b>		
●	2023 AOC COTEAUX DU LAYON Domaine des Hauts Perrays	10€
<b>ROSÉ</b>		
	2023 IGP PAYS D'OC Zangre / Famille Cros-Pujol	9€
	2023 AOC PROVENCE Château Saint Marguerite, Cru Classé	11€
<b>ROUGE</b>		
	2023 AOC BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine du Verger / A.Geoffroy	11€
●	2023 AOC CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Ainé — <i>BIO*</i>	11€
	2023 AOC SANCERRE Domaine de la Rossignole	13€

# LES CHAMPAGNES

## CHAMPAGNES

		37.5cl	75cl	150cl
<b>LOUIS ROEDERER</b>				
	N.M. Louis Roederer / Brut	55€	110€	210€
	2016 Louis Roederer / Rosé Millésimé		145€	
	2008 Louis Roederer / Vintage		168€	
●	2015 Louis Roederer / Cristal		545€	
<b>MOËT HENNESSY DIAGEO</b>				
	N.M. Veuve Clicquot / Carte Jaune	55€	110€	
	N.M. Veuve Clicquot / Rosé		140€	

\* Issu de l'Agriculture Biologique

● ← L'équipe des Manoirs de Tourgéville vous guide dans votre choix grâce à ses coups de cœur.

# LES VINS BLANCS

## WHITE WINES

		37.5cl	75cl		
<b>LA BOURGOGNE – AOC</b>					
	2023	CHABLIS	Domaine du Verger / A. Geoffroy	32€	62€
	2023	BOUZERON	Clos de la Fortune / Maison Chanzy		66€
	2020	BOURGOGNE	Les Sétilles / O. Leflaive		81€
●	2023	CHABLIS	1 <sup>er</sup> cru Fourchaume / Domaine du Verger / A. Geoffroy		95€
	2022	CHABLIS	Grand Regnard / Maison Regnard	50€	88€
●	2022	PULIGNY	Montrachet / Louis Jadot		207€
	2022	SAINT-VÉРАН	Louis Jadot		60€
<b>LE VAL DE LOIRE – AOC</b>					
●	2022	MENETOU-SALON	Le Prieuré de St Céols	29€	49€
	2023	SANCERRE	Domaine de La Rossignole	32€	61€
●	2023	POUILLY FUMÉ	Domaine De Ladoucette (2023)	39€	74€
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE – AOC</b>					
●	2023	CÔTES DU RHÔNE	Parallèle 45 / Paul Jaboulet Aîné (2020) — <i>BIO*</i>	28€	49€
	2023	ST JOSEPH	Domaine Courbis	39€	74€
	2021	CONDRIEU	Delas Frères		155€
<b>LA PROVENCE – AOC</b>					
	2022	CHÂTEAU	SAINTE MARGUERITE Cru Classé		92€
<b>L'ALSACE – AOC</b>					
●	2020	MUSCAT D'ALSACE	Trimbach		58€
	2019	GEWURZTRAMINER	Trimbach		65€

# LES VINS BLANCS MOELLEUX

## SWEET WHITE WINES

		37.5cl	75cl		
	2023	AOC COTEAUX DU LAYON	Domaine des Hauts Perrays		49€
	2021	JURANÇON	Domaine Cauhapé		53€

\* Issu de l'Agriculture Biologique

● ← L'équipe des Manoirs de Tourgéville vous guide dans votre choix grâce à ses coups de cœur.

# LES VINS ROUGES

## RED WINES

		37.5cl	75cl
<b>LE BORDELAIS – AOC</b>			
<i>— Pessac-Léognan :</i>			
2018	CHÂTEAU FERRAN	35€	
2020	CHÂTEAU FERRAN		60€
● 2018	CHÂTEAU BROWN		114€
2013	CHÂTEAU BOUSCAUT		85€
<i>— Saint-Estèphe :</i>			
2018	CHÂTEAU FRANCK PHELAN		84€
2016	CHÂTEAU DE PEZ		99€
2016	CHÂTEAU DE PEZ	72€	
<i>— Margaux :</i>			
2020	LES HAUTS DU TERTRE		99€
<i>— Pauillac :</i>			
2017	CHAPELLE DE HAUT BAGES LIBÉRAL		82€
<i>— Pomerol :</i>			
2017	BALADE DE LA POINTE		82€
<i>— Saint-Emilion :</i>			
● 2018	SAINT-EMILION GRAND CRU Château De Fonbel		94€
2014	SAINT-EMILION GRAND CRU Château Berliquet		118€
<i>— Médoc, Haut-Médoc, Moulis-en-Médoc :</i>			
2018	HAUT-MÉDOC Château Lanessan		74€
2017	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	46€	
2012	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET Jean Gautreau		127€

# LES VINS ROUGES

## RED WINES

		37.5cl	75cl	150cl
<b>LA BOURGOGNE – AOC</b>				
2023	PINOT NOIR Geoffroy		61€	
2020	SANTENEY Philippe Le Hardi		90€	
2022	ALOXE-CORTON Philippe Le Hardi		119€	
2018	POMMARD 1 <sup>er</sup> Cru Charmots / O. Leflaiv		197€	
2015	NUITS SAINT GEORGES 1 <sup>er</sup> Cru les Vaucrains-Louis Jadot		230€	
2022	PERNANT VERGELESSES Louis Jadot		109€	
<b>LE VAL DE LOIRE – AOC</b>				
2022	SAUMUR CHAMPIGNY Cuvée Mouchard / Maison Audebert		46€	
2023	CHINON Marc Brédif		54€	
●	2023	MENETOU-SALON Le Prieuré de St Céols (2022)	29€	49€
2022	ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine de la chevalerie		47€	
2023	SANCERRE Domaine de La Rossignole (2021)	34€	68€	
<b>L'ALSACE – AOC</b>				
●	2022	PINOT NOIR Trimbach		65€
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE – AOC</b>				
●	2023	CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Ainé	25€	
●	2022	CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Ainé		47€
2023	SAINT-JOSEPH Domaine Courbis	39€	76€	
●	2023	CROZES HERMITAGE « Au Beau Séjour » - Domaine Courbis		60€
2022	CORNAS Champelrose - Domaine Courbis		97€	
<b>LA PROVENCE – AOC</b>				
2021	CHÂTEAU SAINT MARGUERITE Cru Classé		92€	

# LES VINS ROSÉS

## ROSÉ WINES

		37.5cl	75cl	150cl
2023	IGP PAYS D'OC Zangre / Famille Cros-Pujol		39€	
●	2023	AOC CÔTES DE PROVENCE By Ott (2022)	32€	102€
●	2023	AOC CÔTES DE PROVENCE Ott / Château de Selle		92€
2023	CHÂTEAU SAINT MARGUERITE Cru Classé de Provence		60€	
2023	CHÂTEAU LAUZADE		52€	
2023	RAMATERRA CÔTES DE PROVENCE		42€	

\* Issu de l'Agriculture Biologique

● ← L'équipe des Manoirs de Tourgéville vous guide dans votre choix grâce à ses coups de cœur.