
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 short supply chains, celebrating produce from market gardeners, farmers and fishermen, to bring you delicious seasonal cuisine in an environmentally responsible way.

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

POTAGE DE LÉGUMES, ÉTUVÉE DE POIREAUX ET CRÈME AUX CHAMPIGNONS Cream of mushroom and vegetable soup with braised leeks	18€
CRÉPINETTE DE PIED ET OREILLE DE COCHON À L'ANDOUILLE DE VIRE, SALADE D'HIVER Pork crépinette sausage pattie with andouille de Vire and a winter salad	23€
SOUPE DE POISSON MAISON, CROSTINI D'AÏOLI Homemade fish soup, aioli crostini	21€
HUÎTRES SPÉCIALES "ISIGNY" N°3 Oyster Isigny N.3 (Special)	6 : 19€ 9 : 28€ 12 : 37€
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, PAIN GRILLÉ Scottish smoked salmon, toasted bread	25€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, POMME ET GELÉE DE CIDRE Homemade duck foie gras with apple, and cider jelly	29€

L'AMOUR EST DANS LE PRÉ

LOVE IN THE MEADOWS

TARTARE DE BŒUF, FRITES ET SALADE Beef tartare, French fries and salad	26€
BLANQUETTE DE VEAU ET RIS, CAROTTES, SHIITAKÉS ET RIZ Blanquette of veal with sweetbreads, carrots, shiitake mushrooms, and rice	En cocotte pour 1 personne : 32€ En cocotte pour 2 personnes : 62€ Served en cocotte for 1 people: 32€ Served en cocotte for 2 people: 62€
FILET DE BŒUF NORMAND, JUS À L'OIGNON, CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AU PONT-L'ÉVÊQUE Norman beef fillet, onion jus, potato croquettes with Pont-l'Évêque cheese	45€
SUPRÊME DE POULET FERMIER, EMBEURRÉE DE CHOUX AU LARD PAYSAN, SAUCE ALBUFÉRA Free-range chicken supreme, buttered cabbage with farmhouse bacon and Albuféra sauce	30€

AU BORD DE LA MER

BY THE SEA

COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES, PURÉE DE POTIMARRON ET SARRASIN, JUS CRÉMÉ Roasted scallops and onion squash purée with buckwheat and a creamy jus	30€
GAMBAS EN TEMPURA, SAUCE AIGRE-DOUCE, JEUNES POUSSÉS DE SALADE Prawn tempura, sweet and sour sauce, young salad leaves	31€
BAR DE NOS CÔTES, PETITS ARTICHAUTS VIOLETS, CONDIMENT AU ROMARIN Locally caught sea bass with baby purple artichokes in a rosemary dressing	36€
SOLE CUITE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES Sole Meunière with crushed potatoes	57€

PLAT VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN DISH

RAVIOLES AUX TOPINAMBOURS ET ÉPINARDS, CRÈME À LA TRUFFE Jerusalem artichoke and spinach ravioli in a truffle cream sauce	30€
--	-----

SNACKING INCONTOURNABLE

THE ULTIMATE SNACK

SALADE CÉSAR, VOLAILLE GRILLÉE ET BACON Caesar salad, grilled chicken and bacon	24€
CROQUE-MONSIEUR "FRANÇOIS" TRUFFE D'ÉTÉ, SALADE "François" croque-monsieur with summer truffle, salad	24€
CLUB SANDWICH AU PAIN COMPLET, POULET GRILLÉ ET BACON Club sandwich with wholemeal bread, grilled chicken and bacon	25€
CLUB-SANDWICH AU SAUMON FUMÉ ET AVOCAT Smoked salmon and avocado club sandwich	27€
BURGER CLASSIQUE, FRITES MAISON Classic burger, homemade French fries	26€
BURGER NORMAND, STEAK, POMME, ANDOUILLE DE VIRE ET PONT-L'ÉVÊQUE, FRITES MAISON Norman burger, steak, apple, chitterling sausage and Pont-l'Évêque cheese, homemade French fries	28€
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES NORMANDS Cold cuts and local cheese board	26€

SUPPLÉMENT GARNITURE

ADDITIONAL GARNISH

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 Norman cheeses

13€

NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE, CHANTILLY,

SAUCE CHOCOLAT, GLACE VANILLE

Our renowned waffle with whipped cream,
chocolate sauce and vanilla ice cream

16€

CRUMBLE POMME/POIRE AU SPÉCULOOS, CRÈME GLACÉE AU YAOURT

Apple and pear crumble with speculoos and yogurt ice cream

15€

PALETTE GLACES ET SORBETS

Ice creams and sorbets

12€

TARTE SABLÉE AUX CITRONS ET MERINGUE

Lemon meringue tart with shortbread crust

14€

CAFÉ GOURMAND

Gourmet coffee

15€

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Madagascan vanilla crème brûlée

12€

COUPE AU CHOCOLAT ET PRALINÉ

Chocolate and praline sundae

14€

OMELETTE NORVÉGIENNE

POMME / CIDRE / VANILLE FLAMBÉE AU CALVADOS

Norwegian apple, cider and vanilla omelette, flambéed with Calvados

24€

À partager

To share

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 / Livarot :
LIVAROT, 14140

2 • Andouille de Vire :
VIRE, 14500

3 • Huitres :
ISIGNY, 14230

4 • Beurre :
ISIGNY, 14230

5 • Yaourt artisanal du Cotentin :
La ferme du moulinet
SAINTE-MERE L'EGLISE, 50480

6 • Coquilles Saint-Jacques :
Quesney marée,
TROUVILLE SUR MER, 14360

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



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 yourself with a fruity Côtes de Provence rosé, a bubbling Champagne or the woody notes of Bordeaux reds, 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.

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.

LES VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

BLANC

12cl

2022	IGP CHARDONNAY Vallée de la Loire / Les Hauts de la Jousselinière	9€
2022	AOC CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 Paul Jaboulet Ainé — <i>BIO*</i>	10€
2022	AOC CHABLIS Domaine du Verger / A.Geoffroy	13€
2022	AOC SANCERRE Domaine de la Rossignole	13€

BLANC MOËLLEUX

2020	AOC COTEAUX DU LAYON Domaine des Hauts Perrays	10€
------	--	-----

ROSÉ

2022	IGP PAYS D'OC Zangre / Famille Cros-Pujol	9€
2022	IGP PROVENCE A L'Ombre de l'Olivier	9€

ROUGE

2022	AOC BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine du Verger / A.Geoffroy	11€
2021	AOC CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Ainé — <i>BIO*</i>	11€
2021	AOC SANCERRE Domaine de la Rossignole	13€

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

LOUIS ROEDERER

37.5cl 75cl 150cl

N.M.	Louis Roederer / Brut	110€	210€
2016	Louis Roederer / Rosé Millésimé	145€	
2008	Louis Roederer / Vintage	168€	
2015	Louis Roederer / Cristal	545€	

MOËT HENNESSY DIAGEO

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	150cl
LA BOURGOGNE – AOC				
	2022	CHABLIS Domaine du Verger / A. Geoffroy	32€	62€
	2018	BOUZERON Clos de la Fortune / Maison Chanzy		66€
	2020	BOURGOGNE Les Sétilles / O. Leflaive		81€
●	2022	CHABLIS 1 ^{er} cru Fourchaume / Domaine du Verger / A. Geoffroy		95€
	2022	CHABLIS Grand Regnard / Maison Regnard (2022)	50€	88€ 195€
●	2020	PULIGNY Montrachet / Louis Jadot		207€

LE VAL DE LOIRE – AOC

●	2022	MENETOU-SALON Le Prieuré de St Céols	29€	49€
	2022	SANCERRE Domaine de La Rossignole (2022)	32€	61€
●	2022	POUILLY FUMÉ Domaine De Ladoucette (2020)	39€	74€

LA VALLÉE DU RHÔNE – AOC

●	2023	CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Aîné (2020) — BIO*	28€	49€
	2023	ST JOSEPH Domaine Courbis	39€	74€
	2022	CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cru Classé		92€
	2021	CONDRIEU Delas Frères		155€

L'ALSACE – AOC

●	2020	MUSCAT D'ALSACE Trimbach		58€
	2020	RIESLING Trimbach		62€
	2019	GEWURZTRAMINER Trimbach		65€

LES VINS BLANCS MOELLEUX

SWEET WHITE WINES

		37.5cl	75cl	150cl
	2020	AOC COTEAUX DU LAYON Domaine des Hauts Perrays		49€
	2020	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

LE BORDELAIS – AOC

37.5cl

75cl

— Pessac-Léognan :

2020	CHÂTEAU FERRAN	60€
2018	CHÂTEAU BROWN	114€
2013	CHÂTEAU BOUSCAUT	85€

— Saint-Estèphe :

2018	CHÂTEAU FRANCK PHELAN	84€
2016	CHÂTEAU DE PEZ	99€
2016	CHÂTEAU DE PEZ	72€

— Margaux :

2020	LES HAUTS DU TERTRE	99€
------	---------------------	-----

— Pauillac :

2017	CHAPELLE DE HAUT BAGES LIBÉRAL	82€
------	--------------------------------	-----

— Pomerol :

2017	BALADE DE LA POINTE	82€
------	---------------------	-----

— Saint-Emilion :

2016	SAINT-EMILION GRAND CRU Château De Fonbel	94€
2014	SAINT-EMILION GRAND CRU Château Boliquet	118€

— Médoc, Haut-Médoc, Moulis-en-Médoc :

2018	HAUT-MÉDOC Château Lanessan	74€
2017	LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET	46€
2012	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET Jean Gautreau	127€

LES VINS ROUGES

RED WINES

		37.5cl	75cl	150cl
LA BOURGOGNE – AOC				
2022	PINOT NOIR Geoffroy		61€	
2020	MERCUREY Le Bois Cassien / Maison Chanzzy		79€	
2020	SANTENEY Philippe Le Hardy		90€	
2021	ALOXE-CORTON Philippe Le Hardy		119€	
2018	POMMARD 1 ^{er} Cru Charmots / O. Leflaiv		197€	
2015	NUITS SAINT GEORGES 1 ^{er} Cru les Vaucrains-Louis Jadot		230€	

LE VAL DE LOIRE – AOC

2022	SAUMUR CHAMPIGNY Cuvée Mouchard / Maison Audebert	27€	46€	
2022	CHINON Marc Brédif		54€	
● 2023	MENETOU-SALON Le Prieuré de St Céols	29€	49€	
2022	ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine de la chevalerie		47€	
2021	SANCERRE Domaine de La Rossignole	34€	68€	

L'ALSACE – AOC

● 2020	PINOT NOIR Trimbach		65€	
--------	---------------------	--	-----	--

LA VALLÉE DU RHÔNE – AOC

● 2022	CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Aîné	25€	47€	
2023	SAINT-JOSEPH Domaine Courbis	39€	76€	
2023	CROZES HERMITAGE « Au Beau Séjour » - Domaine Courbis		60€	
● 2021	CORNAS Champelrose - Domaine Courbis		97€	
2022	CHÂTEAU SAINT MARGUERITE Cru Classé		92€	

LES VINS ROSÉS

ROSÉ WINES

		37.5cl	75cl	150cl
2022	IGP PAYS D'OC Zangre / Famille Cros-Pujol		39€	
● 2022	AOC CÔTES DE PROVENCE By Ott (2021)	32€	64€	102€
● 2021	AOC CÔTES DE PROVENCE Ott / Château de Selle		92€	
2023	CHÂTEAU SAINT MARGUERITE Cru Classé		60€	
2023	CHÂTEAU LAUZADE		52€	

* Issu de l'Agriculture Biologique

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