

LA CARTE DE L'ATELIER

Planches

À partager - *To share*

Assortiment de fromages, charcuterie de pays et d'ailleurs
accompagnés de crackers et pains spéciaux.

*Assortment of cheese, charcuterie from Normandie and elsewhere,
accompanied by crackers and special breads.*

- Pour 2 personnes *For two persons* 26,00 €
- Pour 4 personnes *For four persons* 44,00 €

Verrines

- Verrines de l'Atelier *Homemade verrines* 9,00 €
Au gré de nos producteurs, du marché et de l'humeur du chef! Suggestion du jour sur l'ardoise
Depending of our producers, market and our chef's mood! Suggestion of the day on the slate.

Barbecue

- Brochettes de 60 g et sa garniture *Skewers of 60 g with side*
 - Formule 1 17,00 €
 - Formule 2 21,00 €

Suggestions du jour sur l'ardoise : viande ou poisson cuits au feu de bois.
Suggestions of the day on the slate: meat or fish cooked over a wood fire.

Gourmandises

- Part de gâteau ou verrines *Slice of cake or verrine* 6,00 €
- Glaces et sorbets artisanaux de Honfleur
Artisan ice cream and sorbets from Honfleur
 - 1 boule *1 ball* 2,50 €
 - 2 boules *2 balls* 4,00 €
- Milkshake À composer avec nos glaces *To be combined with our ice creams (33 cl)* 7 €

OUVERT DU MERCREDI AU SAMEDI

De 19h à 22h

Boissons

Drinks

• Thés *Teas*

Thés Bio en vrac – *Organic teas* 4,00 €
Thé vert, noir, aromatisé – *Green, black, flavoured teas*

Infusion Bio en vrac – *Herbal teas* 4,00 €
Menthe, rooibos à l'orange, fruits séchés exotiques – *Mint, orange rooibos, dry exotic fruits*

• Cafés *Coffees*

Espresso 2,00 €

Café allongé – *Americano* 2,80 €

Café au lait – *Latte coffee* 3,20 €

Cappuccino 4,20 €
Option lait végétal

• Sans Alcool *Soft Drinks*

Jus de pomme du Domaine – *Homemade apple juice* (25 cl / 1 l) 3,50 € / 9,50 €

Limonade normande Bio – *Organic lemonade from Normandy* (25 cl) 3,50 €

Thé glacé du jour – *Iced tea of the day* (33 cl) 4,20 €

Eau plate – *Still water* (1 l)..... 4,50 €

Eau gazeuse – *Sparkling water* (1 l)..... 4,50 €

Supplément sirop Bio – *Organic syrup supplements* 0,50 €

Mocktail POM *Healthy cocktail* (14 cl)

Jus de pomme du Domaine, spiruline, menthe, citron vert - *Apple juice, spirulina, mint, lime ...* 7,00 €

• Boissons Alcoolisées *Alcoholic Drinks*

Bières artisanales et locales, en bouteilles – *Beer bottles* (33 cl) 6,50 €
Bière blanche, blonde, brune, IPA – *White, blond, dark, IPA beer*

Cidres – *Ciders* (14 cl / 75 cl) 5,00 € / 14,00 €
Des cidreries de Cambremer – *From Cambremer cider houses*

À EMPORTER Coffret de 3 bouteilles de jus de pomme du Domaine : 14,50 €
TAKEAWAY Box of 3 bottles of Domaine apple juice

LA CARTE DES VINS

Verre 14 cl Bouteille 75 cl

- Vins rouges *Red wines*

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP – Château Le Moulin-Neuf	6,00 €	27,00 €
Val de Loire • Souple et généreux – <i>Supple and generous</i>		
Côte Chalonnaise AOP – Château de Chamilly	9,00 €	44,00 €
Bourgogne • Rond et gourmand – <i>Round and greedy</i>		
Lirac AOP / BIO – Domaine du Clos de Sixte	8,00 €	38,00 €
Vallée du Rhône • Profond et intense – <i>Deep and intense</i>		
Pic Saint Loup AOP / BIO – Domaine Mas de l’Oncle, cuvée Jules		49,00 €
Languedoc-Roussillon • Rond et intense – <i>Full and intense</i>		

- Vins blancs *White wines*

Anjou AOP – Domaine Sauveroy, cuvée Le Clos des Sables	8,00 €	38,00 €
Val de Loire • Généreux et complexe – <i>Generous and complex</i>		
Chablis AOP – Domaine Hamelin		49,00 €
Bourgogne • Élégant et fin – <i>Elegant and delicate</i>		
Ventoux AOP – Château Pesquié	7,00 €	31,00 €
Vallée du Rhône • Sec et frais – <i>Dry and fresh</i>		
Valcombe BIO – Folle & douce	6,00 €	26,00 €
Vallée du Rhône • Moelleux et aromatique – <i>Sweet and aromatic</i>		

- Vins rosés *Rose wines*

Côte de Provence BIO – Château La Gondonne	7,00 €	32,00 €
Provence • Fin et parfumé – <i>Delicate and fragrant</i>		
Côtes Catalanes IGP Miraflor		29,00 €
Languedoc-Roussillon • Vif et élégant – <i>Lively and elegant</i>		

- Cocktail Spritz

Spritz classique ou revisité	8,00 €
------------------------------------	--------

Verre 11 cl Bouteille 75 cl

- Champagne

Champagne Vranken Pommery	12,00 €	69,00 €
Frais et soyeux – <i>Fresh and silky</i>		

À EMPORTER Remise de 10% sur les bouteilles de vin et Champagne
TAKEAWAY 10% discount on bottles of wine and Champagne

LA CUISINE DU DOMAINE

Notre chef ENDY revisite les produits du terroir et crée à l'instinct des préparations raffinées, gourmandes pleines de surprises avec les meilleurs produits de saison.

Nous privilégions les circuits courts, le bio et le raisonné. La cuisine du Domaine travaille essentiellement des produits AOC et AOP. Tous nos produits sont transformés sur place et faits maison.

Notre laboratoire culinaire se situe au coeur du village de Cambremer, à deux pas du Domaine et reste ouvert toute l'année.

Nous sélectionnons nos petits producteurs locaux et fournisseurs privilégiés.
La tomme de Cassandre de Grandouet
Le chèvre de la Roque Baignard
Le camembert du Domaine du Plessis
Le miel de Cambremer de Florence Lingrand
Les sorbets et glaces de la ferme du Louvet à Honfleur
Le café du Pays d'auge, torréfaction artisanale normande
La spiruline écocert de l'Éco-Domaine de Bouquelot produite à 20 km
Tous nos poissons et crustacés proviennent de nos côtes
Notre viande est française
Merci à Maxime de Liberge Vins, notre voisin, pour sa sélection

Le verger du Domaine produit en moyenne 1,5 tonne de pommes selon les années. Composé de 10 variétés de pommes, notre jus et notre gelée sont uniques et exclusifs pour nos hôtes.

Our chef ENDY revisits local products and instinctively creates refined, gourmet preparations full of surprises with the best seasonal products.

We favor short circuits, organic and reasoned. The Domaine's cuisine works mainly with AOC and AOP products. All our products are processed on site and homemade.

Our culinary laboratory is located in the heart of the village of Cambremer, close to the Domaine and remains open all year round.

*We select our small local producers and preferred suppliers.
Cassandre's tomme (cow milk) from Grandouet
Goat cheese from La Roque Bagnard
Camembert from Domaine du Plessis
Florence Lingrand's honey from Cambremer
Sorbets and icecreams from La Ferme du Louvet in Honfleur
Coffee from Pays d'Auge, artisanal roasting in Normandy
Ecocert spirulina from the Eco-Domaine de Bouquelot, produced 20 km away
All our fish and shellfish come from our coasts
Our Meat is French*

The Domaine's orchard produces an average of 1.5 tons of apples depending on the year. Composed of 10 varieties of Apples, our juice and jelly are unique and exclusive for our guests.