

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

- Les verrines de l'Atelier *Our 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

- 2 brochettes de 60 g avec un bol de salade *2 skewers of 60 g with a bowl of salad*
 - Formule 1 17,00 €
 - Formule 2 21,00 €

Suggestions du jour sur l'ardoise : viande ou poisson cuits au feu de bois. Uniquement les vendredis et samedis
Suggestions of the day on the slate: meat or fish cooked over a wood fire. Only Friday and Saturday.

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 €

OUVERT LES JEUDIS, VENDREDIS ET SAMEDIS
De 19h à 22h et les jeudis jusqu'à 23h



TÉLÉCHARGEZ
NOTRE CARTE !

Boissons

Drinks

• Thés *Teas*

Thés Bio en vrac – *Organic teas* 4,00 €

Thé vert, noir, nature et aromatisé – *Green, black, nature, or 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 €

• Sans Alcool *Soft Drinks*

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

Jus de pomme du Domaine à la spiruline – *Homemade apple juice with spirulina* (25 cl) 4,20 €

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

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

Café glacé – *Iced coffee* (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 €

• Boissons Alcoolisées *Alcoholic Drinks*

Bières artisanales et locales, en bouteilles – *Beer bottles* (33 cl) 6,50 €

Bière blanche, blonde, rousse (ambrée), brune, IPA – *White, blond, red, dark, IPA beer*

Cidres – *Ciders* (25 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*

Côteaux d'Aix en Provence – Château Barbebelles	7,00 €	32,00 €
Provence • Fin et parfumé – <i>Delicate and fragrant</i>		
Côtes Catalanes IGP Mirafior		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 AOP Brut réserve - Palmer & Co	12,00 €	67,00 €
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

Les légumes du Jardin d'Antoine à Gerrots

Le café de la Brûlerie de Bernay : un des meilleurs torréfacteurs de France !

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 Baignard

Camembert from Domaine du Plessis

Florence Lingrand's honey from Cambremer

Sorbets and icecreams from La Ferme du Louvet in Honfleur

Vegetables from Les Jardins d'Antoine in Gerrots

Coffee from the Brûlerie de Bernay: one of France's best coffee roasters!

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.