

LA CARTE DE L'ATELIER

Menu à l'ardoise Chalkboard menu

Mercredi - vendredi - samedi / *Wednesday - Friday - Saturday*

- Entrée - plat ou plat - dessert / *Main course - starter or dessert* 29,00 €
- Entrée - plat - dessert / *Starter - main course - dessert* 35,00 €

Les jeudis musicaux / *Musical Thursdays* *

- Entrée / *starter* - plat / *main course* - champagne gourmand..... 47,00 €

*2 h de musique live avec Aurélie, chanteuse de talent dans une ambiance « piano-bar ».
2 hours of live music in a "piano-bar" atmosphere.

Planches À partager – *To share*

Assortiment de fromages, charcuterie de pays et d'ailleurs.
Assortment of cheese, charcuterie from Normandie and elsewhere.

- Pour 2 personnes / *Board for 2 persons* 26,00 €

Verrines

- 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.

Gourmandises

- Champagne gourmand 19,00 €
Coupe de champagne et 3 mini desserts / Glass of champagne and 3 mini desserts
- 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 ou 2 boules / *1 or 2 balls* 2,50 € - 4,00 €
- Milkshake à composer avec nos glaces / *Milkshake with our ice creams (25 cl)*..... 7,00 €

Ouvert du mercredi au samedi - 19 h à 22 h - Pensez à réserver

Open Wednesday to Saturday - 7pm to 10pm - Please make a reservation

Dernière commande pour la cuisine à 20 h 30 / The kitchen takes last orders at 8:30pm

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 3,50 €

Option lait végétal / *Non-dairy milk option*

- 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) 6,00 €

Bière blonde, brune, IPA / *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 Estate apple juice

LA CARTE DES VINS

Verre 12 cl Bouteille 75 cl

- Vins rouges *Red wines*

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP / BIO – Château Le Moulin-Neuf 6,00 € 27,00 €
Val de Loire • Souple et généreux / *Supple and generous*

Lirac AOP / BIO – Domaine du Clos de Sixte 8,00 € 38,00 €
Vallée du Rhône • Profond et intense / *Deep and intense*

Pic Saint Loup AOP / Cuvée Jules BIO – Domaine Mas de l'Oncle 9,00 € 49,00 €
Languedoc-Roussillon • Rond et intense / *Full and intense*

- Vins blancs *White wines*

Anjou AOP / Le clos des sables – Domaine Sauveroy 8,00 € 38,00 €
Val de Loire • Généreux et complexe / *Generous and complex*

Chablis AOP – Domaine Hamelin 9,00 € 49,00 €
Bourgogne • Fin et minéral / *Fine and mineral*

Folle & Douce VDF / BIO – Valcombe 6,00 € 26,00 €
Vallée du Rhône • Moelleux et aromatique / *Sweet and aromatic*

- Vins rosés *Rose wines*

Coteaux d'Aix en Provence AOP/BIO – Barbebelles 7,00 € 31,00 €
Provence • Fin et parfumé / *Delicate and fragrant*

Côtes Catalanes IGP / Miraflores – Domaine Lafage 29,00 €
Languedoc-Roussillon • Vif et fruité / *Lively and fruity*

- Cocktails

Spritz classique ou revisité 10,00 €

Candy Breuil* - Liqueur de Calvados, jus de cranberry et citron 13,00 €
Calvados liqueur, cranberry juice and lemon

Sex on the Beach* - Vodka, crème de pêche de vigne, jus d'ananas et de cranberry 13,00 €
Vodka, vine peach cream, pineapple and cranberry juice

*Collection de cocktails « By Eugène » créés et assemblés par notre cocktailleur Guillaume Six

- Champagne

Champagne AOP Brut La réserve – Palmer 12,00 € 67,00 €
Élégant et soyeux / *Elegant and silky*

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, depuis 5 ans au Domaine, 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 cœur 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 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 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

Nos viandes sont françaises

Nos cocktails sont créés et assemblés par Guillaume Six, créateur de la collection de cocktails « by Eugène » situé à Cambremer.

Merci à Maxime de Liberge Vin, situé à Saint-Pierre-en-Auge 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 exclusivement réservés à nos hôtes.

Our chef ENDY, who has been with the Domaine for 5 years, 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 Estate'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 Estate and remains open all year round.

We select our small local producers and preferred suppliers.

Cassandra's tomme (cow milk) from Grandouet

Camembert from Domaine du Plessis

Florence Lingrand's honey from Cambremer

Sorbets and icecreams from La Ferme du Louvet in Honfleur

Coffee from Brûlerie de Bernay: one of the best roasters in France!

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

Our cocktails are created and blended by Guillaume Six, creator of the "by Eugène" cocktail collection in Cambremer.

Thanks to Maxime from Liberge Vin, located in Saint-Pierre-en-Auge for his selection.

The Estate'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.