

# ROOM SERVICE



LES MANOIRS

Tourgéville



<b>Huîtres de Normandie 'Isigny' N.3</b>	<b>6 : 15€</b>
'Isigny' Normandy oysters N.3	9 : 20€
	12 : 24€
<b>La salade César, poulet grillé et bacon</b>	<b>19€</b>
Caesar salad, grilled chicken & bacon	
<b>Potage de légumes</b>	<b>17€</b>
Vegetable soup	
<b>Tomates et mozzarella de bufflonne, pesto de basilic</b>	<b>17€</b>
Tomatoes & buffalo mozzarella, basil pesto	
<b>Artichauts violet, roquette, Parmigiano Reggiano et truffe d'été</b>	<b>19€</b>
Purple artichokes, arugula, Parmigiano Reggiano	
<b>Foie gras maison au naturel, chutney de saison</b>	<b>24€</b>
Homemade foie gras terrine, seasonal chutney	
<b>Planche de charcuterie, fromages et mesclun</b>	<b>26€</b>
Charcuterie platter, cheeses & mixed salad leaves	
<b>Soupe de poissons de roche maison, crostini d'aïoli</b>	<b>19€</b>
Homemade rock fish soup, aioli crostini	
<b>Croque-monsieur « François » à la truffe d'été, jeunes pousses de salade</b>	<b>24€</b>
François' Croque Monsieur with summer truffle, young sprouts	
<b>Club sandwich au pain complet, poulet grillé et bacon</b>	<b>24€</b>
Club sandwich with wholemeal bread, grilled chicken & bacon	
<b>Suprême de volaille fermière</b>	<b>27€</b>
Chicken breast	
<b>Risotto Carnoli, asperges et champignons des bois</b>	<b>27€</b>
Carnaroli risotto, asparagus & wild mushrooms	
<b>Burger classique, frites maison</b>	<b>25€</b>
Classic burger, homemade French fries	
<b>Burger Normand, steak, pomme, andouille de Vire et Pont-l'Evêque, frites maison</b>	<b>26€</b>
Norman burger, steak, apple, chitterling sausage & Pont-l'Evêque cheese, homemade French fries	
<b>Filet de bœuf normand, jus de rôti, frites maison</b>	<b>39€</b>
Pan-fried Norman beef fillet, home-made French fries	
<b>Le tartare de bœuf normand au couteau, frites maison</b>	<b>25€</b>
Local beef tartare, French fries	
<b>Gambas en tempura, sauce aigre-douce, salade</b>	<b>29€</b>
Prawn tempura, sweet & sour sauce, salad	

## SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX

6€

Brocoli, frites maison, pomme écrasée,  
mesclun, légumes de saison

Broccoli, homemade fries, mashed potatoes,  
mixed salad leaves, seasonal vegetables

## Instants de douceurs

- |  |            |
|--|------------|
| <b>Assiette de fromages normands,<br/>jeunes pousses de salade</b>                 | <b>12€</b> |
| Plate of Norman cheeses, young salad sprouts                                       |            |
| <b>Notre incontournable gaufre, crème,<br/>sauce chocolat et glace vanille</b>     | <b>13€</b> |
| Our "must have" waffle, cream,<br>chocolate sauce and vanilla ice cream            |            |
| <b>Tarte Bourdaloue aux poires Williams</b>  | <b>12€</b> |
| "Bourdaloue" tart with Williams pears  |            |
| <b>Panier de fruits rouges, chantilly</b>  | <b>12€</b> |
| Basket of red fruits, whipped cream  |            |
| <b>Panna cotta à la vanille, marmelade<br/>d'orange et crumble fleur d'oranger</b> | <b>12€</b> |
| Vanilla panna cotta, Orange marmelade<br>and orange blossom crumble                |            |
| <b>Mousse au chocolat du Mexique,<br/>crémeux au citron Yuzu</b>                   | <b>13€</b> |
| Mexican chocolate mousse, creamy lemon yuzu  |            |
| <b>Palette de sorbets et glaces (3 parfums)</b>                                    | <b>11€</b> |
| Sorbets and ice creams (3 flavors)   |            |
- 

## Menu enfants Kids menu

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Œuf de poule bio mayonnaise</b> Egg mayonnaise     | <b>8€</b>  |
| <b>Saucisson sec</b> Sausage                          | <b>8€</b>  |
| <b>Nuggets de volaille</b> Chicken nuggets            | <b>11€</b> |
| <b>Pâte à la bolognaise</b> Pasta bolognese           | <b>12€</b> |
| <b>Steak haché de bœuf</b> Minced steak               | <b>13€</b> |
| <b>Poisson blanc sauvage</b> White fish               | <b>15€</b> |
| <b>Supplément garniture</b> Side dish                 | <b>6€</b>  |
| <b>Salade de fruits</b> Fruit salad                   | <b>8€</b>  |
| <b>Glace et sorbet 1 parfum</b> Ice cream (one scoop) | <b>4€</b>  |
| <b>Yaourt, Actimel</b> Yoghurt, Actimel               | <b>4€</b>  |
| <b>Mousse au chocolat</b> Chocolate mousse            | <b>5€</b>  |

# Vins & Champagne

<b>VIN BLANC</b> WHITE WINE	75cl	37.50cl
<b>2019</b> IGP Chardonnay - Vallée de la Loire Les Hauts Jousselinière	<b>39€</b>	
<b>2018</b> AOC Chablis – Domaine Du Verger - A.Geoffroy	<b>58€</b>	<b>32€</b>
<b>2018</b> AOC Pouilly Fuissé - Art Minéral	<b>82€</b>	
<b>2018</b> AOC Pouilly Fumé - De Ladoucette	<b>66€</b>	<b>39€</b>
<b>2019</b> AOC Côtes du Rhône 'Parallèle 45' - Paul Jaboulet Ainé	<b>44€</b>	

<b>VIN ROUGE</b> RED WINE		
<b>2018</b> AOC Bordeaux - Les Cardinaux	<b>39€</b>	
<b>2017</b> AOC Côtes du Rhône 'Parallèle 45' - Paul Jaboulet Ainé		<b>26€</b>
<b>2018</b> AOC Menetou Salon - Le Prieuré de St. Céols	<b>49€</b>	<b>29€</b>
<b>2018</b> AOC Bourgogne Pinot Noir - A. Geoffroy	<b>59€</b>	
<b>2015</b> AOC Saint Emilion Grand cru Etoiles de Mondorion	<b>68€</b>	
<b>2015</b> AOC Margaux - Haut du Tertre	<b>94€</b>	
<b>2013</b> AOC Pomerol - Colombier Feytit Clinet	<b>82€</b>	
<b>2016</b> AOC Chassagne Montrachet - O. Leflaive	<b>134€</b>	

<b>VIN ROSÉ</b> ROSÉ WINE		
<b>2019</b> IGP Pays D'Oc - Zangre - Famille Cross-Pujol	<b>39€</b>	
<b>2019</b> AOC Sancerre - Domaine La Rossignole	<b>56€</b>	<b>34€</b>
<b>2019</b> AOC Côtes de Provence - Château Lauzade	<b>52€</b>	

<b>CHAMPAGNE</b>		
<b>Brut non millésimés</b> : Veuve Clicquot - Carte jaune	<b>95€</b>	
<b>Cuvée Prestige Brut</b> : Louis Roederer - Vintage 2008	<b>195€</b>	
<b>Rosé</b> : Louis Roederer - 2013	<b>135€</b>	

CARTE BAR SUR DEMANDE  
BAR MENU ON REQUEST

**CONTACTER LE 9 OU LE 210**  
**PLEASE DIAL 9 OR 210 TO ORDER**

**COMMANDE MINIMUM 15€ (Boissons comprises)**  
**MINIMUM ORDER OF 15€ (Including drinks)**

**TOUS LES MIDIS DE 12H À 15H**  
**LE SOIR DE 19H À 21H30.**  
**DESSERTS ET BOISSONS DE 12H00 À 23H.**

**THIS MENU IS AVAILABLE FROM**  
**NOON TO 2 PM & FROM 7 TO 9.30PM.**  
**DRINKS & DESSERTS FROM NOON TO 11PM**

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte. Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Tarifs TTC en euros, service compris. As we only use fresh products, some dishes may not be available. All our bovine meats are of French origin. Rates included VAT and service.