

les HORTENSIAS

BRASSERIE NORMANDE

Chez nous tout est fait maison à partir de produits frais

Nos entrées

- 6€ **Œufs mayo**
Plein air de la ferme de l'Écoufle, mayonnaise maison et sucrine
- 8€ **Assiette de charcuterie**
Sélection de cochonnailles de la région
- 9€ **Carpaccio de betteraves** 
Duo de betteraves, Tomme de Normandie, noix et vinaigrette à la framboise
- 10€ **Saumon gravlax**
Saumon mariné, sauce miel et moutarde
- 14€ **Foie gras maison, chutney de pommes**
Au Calvados et avec ses toasts
- 9€ **Croustillant de Pont-l'Évêque** 
Compote et brunoise de pommes, oignons confits et feuille de brick

Formule locale 27€

Œufs mayo
Suprême de poulet à la normande et coquillettes
Dame Blanche

Menu enfant 12€

Suprême de poulet ou poisson avec frites ou coquillettes
Un sirop à l'eau et une boule de glace ou compote de pomme

Nos plats

- 17€ **Suprême de poulet à la normande et coquillettes**
Grand classique avec sa crème et ses champignons
- 20€ **Pavé de saumon et purée de carottes**
Beurre blanc à la vanille
- 22€ **Faux-filet et frites maison**
250g de bœuf Normand avec sa sauce béarnaise
- 19€ **Jambon coquillettes à la truffe**
Crème de truffe et jambon de pays
- 18€ **Classique cheeseburger et frites**
Buns, steak haché normand, Tomme de Normandie, salade, oignons rouges, ketchup et yellow mustard
- 19€ **Fish & chips**
Lieu noir en tempura et sauce tartare
- 20€ **Agneau confit et purée de carottes**
Servi avec son jus de viande au romarin
- 17€ **Salade Arlette**
Notre César normande avec poulet, sucrine, Tomme de Normandie, croûtons, champignons et sauce César
- 16€ **Frisée aux lardons**
Et son œuf parfait
- 15€ **Lasagnes veggie** 
Ricotta, épinards et salade verte

Nos Garnitures

- 4€ Salade verte
- 5€ Frites maison
- 5€ Purée de carottes
- 4€ Coquillettes au beurre

Nos desserts

- 8€ **Pavlova aux fraises**
Meringue, crème fouettée et fraises fraîches
- 10€ / 11€ **Café ou thé gourmand**
Demandez le programme !
- 7€ / 9€ **Glaces artisanales «Soeurette» Made in Normandie 2 ou 3 boules**

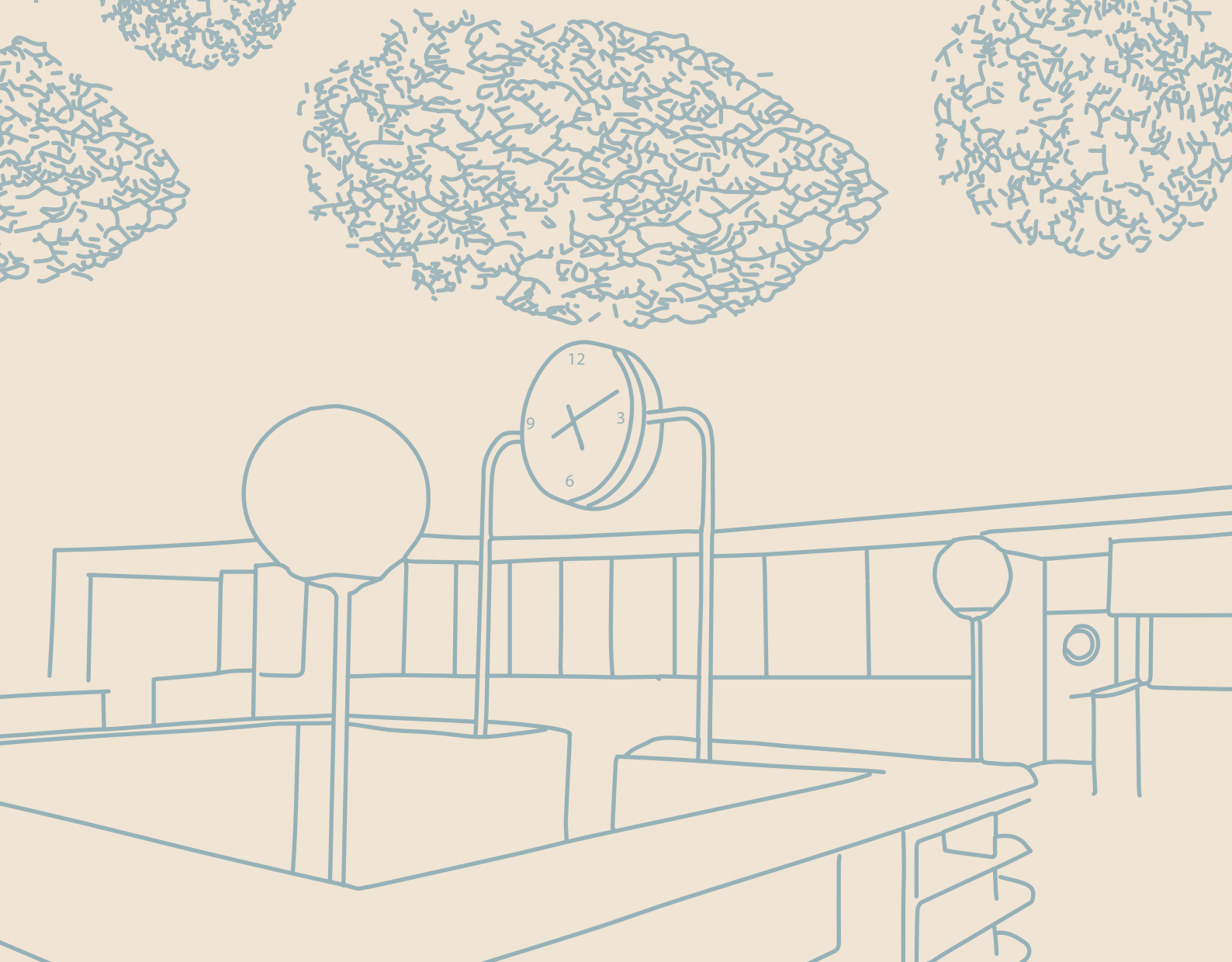
Glace : Vanille, caramel beurre salé, pistache, café, yaourt, chocolat au lait, coco

Sorbet : Chocolat noir, fraise, pomme, poire, citron, framboise, mangue, pêche
- 7€ **Crème brûlée**
À la vanille de Madagascar
- 8€ **Dame blanche**
2 boules de glace vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée
- 8€ **Royal chocolat**
Avec dacquoise noisette et croustillant praliné
- 10€ **Trou Normand**
Glace pomme ou poire arrosée de Calvados
- 9€ **Brioche perdue**
Glace vanille et caramel beurre salé

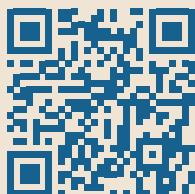
les HORTENSIAS

McArthurGlen Paris-Giverny

@ les-hortensias.com  leshortensias_giverny



English menu



Contactez nous pour vos
événements

Privatisation également
possible le soir

contact@les-hortensias.com
02 32 53 87 26

Allergènes



Prix TTC en euros service compris. Moyen de paiement accepté : carte bancaire, carte ticket restaurant et espèces.
Viande origine France, Boeuf origine Normandie.