

Entrées / Starters

 Foie gras de Canard (Fait Maison) / <i>Duck Foie Gras (Home Made)</i>	25,00 €
 Velouté de Betterave et sa Mousse de Fromage de Chèvre (Fait Maison) <i>Beet Cream and Goat Cheese Mousse (Home Made)</i>	12,00 €
Terrine de Foie de Volailles à l'Armagnac (Fait Maison) <i>Poultry Liver Terrine with Armagnac (Home Made)</i>	12,00 €
Rillettes de Saumon avec Toasts (Fait Maison) <i>Salmon Rillettes with Toast (Home Made)</i>	12,00 €
Soupe à l'Oignon <i>Onion Soup</i>	12,00 €

Salades et Assiettes Composées / Mixed Salads and Plates

Saumon Gravlax / <i>Salmon Gravlax</i> (Sauce à l'Aneth, Salade) / <i>(Dill Sauce, Salad)</i>	23,00 €
L'Assiette du Soleil / <i>Sun Platter</i> (Salade, Tomates, Mozzarella, Légumes Grillés : Artichauts, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Jambon de Parme, Parmesan) (<i>Salad, Tomatoes, Mozzarella, Grilled Vegetables : Artichokes, Peppers, Eggplants, Zucchini, Parma Ham, Parmesan</i>)	23,00 €
Assiette de Charcuterie / <i>Plate of Charcuterie</i> (Jambon de Parme, Rosette, Terrine, Rillette d'Oie, Chorizo, Salade) (<i>Parme's Ham, Sausage, Chef's Terrine, Goose Rillettes, Salad</i>)	23,00 €

Plats Chauds / Hot Dishes

Gambas Grillées sauce Beurre d'Ail (Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe, Haricots Verts) <i>Grilled King Prawns with Garlic Butter Sauce</i> (<i>Mashed Potatoes with Truffle Oil, Green Beans</i>)	29,00 €
Noix d'Entrecôte Maître d'Hôtel (Servie avec des Frites et une Salade) <i>Entrecote Steak Maître d'Hôtel (Served with Chips and Salad)</i>	32,00 €
Pavé de Saumon sauce Citronnée (Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe, Haricots Verts) <i>Salmon Steak, Lemon Sauce (Mashed Potatoes with Truffle Oil, Green Beans)</i>	25,00 €
Omelette Baudy (Omelette avec Confit de Canard, Pommes de Terre, Salade, Tomates, Concombres) Fait Maison (<i>Omelette with Duck Confit, Sauteed Potatoes, Lettuce, Tomatoes, Cucumbers</i>) Home Made	25,00 €
 Gratiné de Crêpe au Camembert façon Baudy (Camembert, Coulis de Tomates, Crème) (Servi avec des Frites et une Salade) <i>Camembert Pancake Baudy (Camembert, Tomato Coulis, Cream)</i> <i>Served with Fries and a Salad</i>	24,00 €
 Assiette Végétarienne (Assortiment de Légumes) <i>Vegetarian Plate (Assortment of Vegetables)</i>	21,00 €
 Assiette de Frites / <i>French Fried Potatoes</i>	8,00 €

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU AT 13,50 €	
Jusqu'à 12 ans <i>Until 12 years</i>	
 Boissons comprises	Nuggets de Filet de Poulet entier, Frites <i>Chicken Nuggets, French Fried Potatoes</i>
	<i>Drinks included</i>
Ou / Or Steack Haché, Frites / <i>Minceed Steak, French Fried Potatoes</i>	
Ou / Or Filet de Poisson Pané et sa Garniture / <i>Breaded Fish Fillet, Garnished</i>	
Cône Vanille, Chocolat ou Vanille fraise ou Pousse-Pousse Haribo Vanille Fraise <i>Vanilla, Chocolate or Strawberry Vanilla Cone or Haribo Strawberry Vanilla Rickshaw</i>	
Ou Gaufre Or <i>Waffle</i>	

Prix Nets

Vins / Wine

Vins (Rouge / Red)	Vins (Rosé)	Vins (Blanc / White)
Côte du Rhône Verre 14,5 cl 5,90 € Pichet 25 cl 8,30 € Pichet 46 cl 15,50 €	Rosé de Provence Verre 14,5 cl 5,90 € Pichet 25 cl 8,30 € Pichet 46 cl 15,50 €	Côte de Provence  <i>Grand Classique de Gavoty - AOP</i> <i>Mis en Bouteille par Gavoty</i> Bouteille 75 cl 31,00 €
Bordeaux - AOC <i>Château la Bretonnière</i> <i>Blaye Côte de Bordeaux</i> <i>Mis en Bouteille au Château</i> Verre 14,5 cl 6,50 € Bouteille 75 cl 29,00 €	Bandol  <i>Domaine de Pieracci</i> <i>Bandol AOC - BIO</i> <i>Mis en Bouteille par Pieracci</i> Bouteille 75 cl 46,00 €	Touraine Verre 14,5 cl 5,90 € Pichet 25 cl 8,30 € Pichet 46 cl 15,50 €
Beaujolais Village AOC <i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i> Verre 14,5 cl 6,50 € Bouteille 75 cl 29,00 €	Touraine <i>Domaine du Haut Perron</i> <i>Sauvignon - AOC Mis en Bouteille à la Propriété</i> Verre 14,5 cl 6,50 € Bouteille 75 cl 29,00 €	Touraine <i>Domaine du Haut Perron</i> <i>L'Innommable - AOC</i> <i>Mis en Bouteille à la Propriété</i> Verre 14,5 cl 7,00 € Bouteille 75 cl 31,00 €
Beaujolais <i>Morgon - AOC</i> <i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i> Verre 14,5 cl 7,50 € Bouteille 75 cl 42,00 €	Touraine <i>Domaine du Haut Perron</i> <i>Chardonnay Mis en Bouteille à la Propriété</i> Verre 14,5 cl 7,00 € Bouteille 75 cl 31,00 €	Bourgogne <i>Viré Clessé AOC</i> <i>Chardonnay Mis en Bouteille à la Propriété</i> Verre 14,5 cl 7,00 € Bouteille 75 cl 31,00 €
Côte de Provence <i>Grand Classique de Gavoty - AOP</i> <i>Mis en Bouteille par Gavoty</i> Bouteille 75 cl 31,00 €	Chablis 1^{er} Cru - AOC <i>Montmains Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i> Bouteille 75 cl 75,00 €	Chablis 1^{er} Cru - AOC <i>Montmains Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i> Bouteille 75 cl 75,00 €
Val de Loire <i>Bourgueil - AOC</i> <i>Cuvée Décabainée</i> <i>Mis en Bouteille au Domaine</i> Bouteille 75 cl 26,00 €	Ponilly Vinzelles - AOC <i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i> Bouteille 75 cl 57,00 €	Champagne <i>Palmer Blanc de Blanc</i> Bouteille 75 cl 90,00 €
Menetou-Salon - AOC <i>Labelle et Pierre Clément</i> <i>Mis en Bouteille par Domaine de Châtenoy</i> Bouteille 75 cl 39,00 €	 Cidre Fermier / Bottled Cider <i>Le Verger de Giverny</i> <i>Mis en bouteille à la ferme</i> Ballon 19 cl 4,90 € Bouteille 75 cl 16,50 €	
Chinon <i>Rive Gauche - AOC</i> <i>Mis en Bouteille par Monsieur Plouzeau</i> Verre 14,5 cl 6,50 € Bouteille 75 cl 29,00 €		
Sud Ouest <i>Buzet Oniric - AOC</i> <i>Mis en Bouteille par les Vignerons de Buzet</i> Bouteille 75 cl 28,00 €		

Prix Nets

MENU A 38,00 € / MENU AT 38,00 €	
 Velouté de Betterave et sa Mousse de Fromage de Chèvre (Fait Maison) <i>Beet Cream and Goat Cheese Mousse (Home Made)</i>	
Ou / Or Terrine de Foie de Volailles à l'Armagnac (Fait Maison) <i>Poultry Liver Terrine with Armagnac (Home Made)</i>	
Ou / Or Rillettes de Saumon avec Toasts (Fait Maison) <i>Salmon Rillettes with Toast (Home Made)</i>	
Pavé de Saumon (Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe, Haricots Verts) <i>Salmon Steak, Lemon Sauce (Mashed Potatoes with Truffle Oil, Green Beans)</i>	
Ou / Or Cuisse de Canard Sauce au Miel (Gratin de Pommes de Terre et Tomates Rôties) <i>Duck Leg Confit with Honey Sauce (Potatoes Gratin and Tomatoes Roasted)</i>	
 Ou / Or Assiette Végétarienne (Assortiment de Légumes) <i>Vegetarian Plate (Assortment of Vegetables)</i>	
 Coupe de Fraises façon Baudy (Fraises, Sirop Basilic Citron, Glace Vanille, Spéculoos, Chantilly) <i>Baudy Strawberry Cup (Strawberry, Lemon Basil Syrup, Vanilla Ice Cream, Spéculoos, Whipped Cream)</i>	
 Ou / Or Moelleux au Chocolat (Accompagné de sa Glace Vanille et Chantilly) <i>Chocolate Cake (With Vanilla Ice Cream and Chantilly)</i>	
 Ou / Or Fromage Blanc (Accompagné d'un Coulis de Fruits Rouges) <i>Soft White Cheese (With Red Fruit Sauce)</i>	

Fromage / Cheese

Assiette de 3 Fromages et sa Salade / 3 Cheeses Platter with Salad	14,00 €
---	---------

Desserts / Dessert

Café Gourmand (Café Crème, Thé, supplément 1€) 5 Assortiments <i>Gourmet Coffee (White Coffee or Tea, 1€ supplement) 5 Assorted Sweets</i>	12,00 €
Baba au Rhum (Accompagné de son Shooter de Rhum) <i>Rum Baba (White bis Rum Shooter)</i>	13,00 €
Coupe de Fraises façon Baudy (Fraises, Sirop Basilic Citron, Glace Vanille, Spéculoos, Chantilly) <i>Baudy Strawberry Cup (Strawberry, Lemon Basil Syrup, Vanilla Ice Cream, spéculoos, Whipped Cream)</i>	12,00 €
Profiteroles (Accompagnées d'une Glace Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly) <i>Profiteroles (With Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate and Whipped Cream)</i>	13,00 €
Fromage Blanc (Accompagné d'un Coulis de Fruits Rouges) <i>Soft White Cheese (With Red Fruit Sauce)</i>	11,00 €

Glaces ou Sorbets / Ice Creams or Sorbets

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche <i>Chocolate Ice Cream with Whipped Cream / Coffee Ice Cream with Whipped Cream / Vanilla Ice Cream with Whipped Cream</i>	11,50 €
Coupe Angéline Glace Speculoos, Glace Caramel, Glace Vanille, Chantilly, Nappage Caramel <i>Speculoos Ice Cream, Caramel Ice Cream, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream</i>	11,50 €
Coupe Exotique Sorbet Ananas, Sorbet Coco, Glace Rhum Raisin, Chantilly, Raisins Secs <i>Pineapple Sorbet, Coco Sorbet, Rum Raisin Ice Cream, Whipped Cream and Raisins</i>	11,50 €
Coupe Fruits Rouges Sorbet Cassis, Sorbet Framboise, Sorbet Cerise, Chantilly et Coulis <i>Blackcurrant Sorbet, Raspberry Sorbet, Cherry Sorbet, Whipped Cream</i>	11,50 €
Supplément Chantilly (Extra Helping of Whipped Cream)	1,50 €

Glaces Alcoolisées / Ice Creams with Alcohol


Coupe Normande Sorbet Pomme, Calvados / <i>Apple Sorbet with Calvados</i>	13,50 €
Coupe Colonel Sorbet Citron, Vodka / <i>Lemon Sorbet with Vodka</i>	13,50 €
Coupe Williams Sorbet Poire, Alcool de Poire / <i>Pear Sorbet with Pear Liqueur</i>	13,50 €
Coupe des Îles Glace Coco, Glace Rhum Raisin, Glace à l'Ananas, Rhum et Raisins <i>Coco Ice Cream, Rum Raisin Ice Cream, Pineapple Ice Cream, Rum and Raisins</i>	13,50 €

Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.

Home made dishes are prepared from natural raw products.

Prix Nets

Apéritifs / Drinks

Coupe de Champagne / Kir Royal <i>(Palmer - Blanc de Blanc)</i>	<i>13 cl</i>	16,00 €
Kir	<i>14 cl</i>	6,00 €
Martini Rouge	<i>5 cl</i>	7,50 €
Martini Blanc	<i>5 cl</i>	7,50 €
Martini Gin		11,00 €
 L'Apéritif Local Le Verger de Giverny <i>(Jus de Pomme et Eau-de-Vie de Cidre)</i>	<i>5 cl</i>	7,50 €
Américano Maison	<i>12 cl</i>	13,00 €
Campari	<i>5 cl</i>	7,50 €
Suze	<i>5 cl</i>	7,50 €
Porto	<i>5 cl</i>	7,50 €
Whisky (JB - Jameson)	<i>4 cl</i>	11,00 €
Whisky (Jack Daniel's)	<i>4 cl</i>	13,00 €
Whisky Soda		13,00 €
Gin Tonic		13,00 €
Ricard	<i>2 cl</i>	6,00 €
Pastis	<i>2 cl</i>	6,00 €

Digestifs / Liqueurs

Marie Brizard	<i>4 cl</i>	10,50 €
Bailey's	<i>4 cl</i>	10,50 €
Grand Marnier	<i>4 cl</i>	10,50 €
Get 27	<i>4 cl</i>	10,50 €
Alcool de Poire	<i>4 cl</i>	12,00 €
Cognac	<i>4 cl</i>	13,00 €
Armagnac	<i>4 cl</i>	13,00 €
Calvados (Château du Breuil)	<i>4 cl</i>	13,00 €
Irish Coffee (Jameson)		14,00 €

Boissons Chaudes / Hot drinks



Café Espresso / Black Coffee	2,90 €
Noisette / Small Coffee with Cold Milk	2,90 €
Café Allongé / American Coffee	3,10 €
Café Double / Double Coffee	4,80 €
Café Crème / Coffee with Milk	4,90 €
Décaféiné / Decaffeinated Coffee	2,90 €
Chocolat / Chocolate	6,20 €
Thé Nature Dammann Frères	6,20 €
Thé au Lait Dammann Frères	6,20 €
Dammann Frères Tea with Milk	
Thé Citron Dammann Frères	6,20 €
Dammann Frères Tea with Lemon	
Infusion Dammann Frères	6,20 €
Dammann Frères Herb Tea	
Lait Chaud / Hot Milk	4,30 €
Capuccino / Chocolat Viennois / Café Viennois	6,20 €
Capuccino / Chocolate Viennese / Coffee Viennese	

Prix Nets

Boissons Fraîches / Cold Drinks

Fruits Pressés (Orange, Citron) <i>Freshly Squeezed Fruit Juice (Orange, Lemon)</i>	7,50 €
Milk Shake	<i>33 cl</i> 8,50 €
Jus de Fruit (Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, tomate) <i>Fruit Juice (Bottled) (Orange, Grapefruit, Apple, Apricot, Tomato)</i>	<i>25 cl</i> 5,90 €
Coca-Cola Zéro	<i>33 cl</i> 5,90 €
Perrier	<i>33 cl</i> 5,90 €
Orangina	<i>25 cl</i> 5,90 €
Schweppes Tonic ou Agrumes / Tonic or Bitter Lemon	<i>25 cl</i> 5,90 €
Fuze Tea	<i>25 cl</i> 5,90 €
Sprite	<i>33 cl</i> 5,90 €
Diabolo / Lemonade Cordial	<i>25 cl</i> 4,50 €
Sirop à l'Eau Minérale / Mineral Water Cordial	<i>25 cl</i> 4,50 €
Quart Vittel / 1/4 Litre Vittel Mineral Water	<i>25 cl</i> 4,90 €
Vittel / 1/2 Litre Vittel Mineral Water	<i>50 cl</i> 5,90 €
Vittel / 1 Litre Vittel Mineral Water	<i>100 cl</i> 8,00 €
San Pellegrino / 1/2 Litre San Pellegrino Sparkling Mineral Water	<i>50 cl</i> 5,90 €
San Pellegrino / 1 Litre San Pellegrino Sparkling Mineral Water	<i>100 cl</i> 8,00 €

Bières / Beer

Abbaye de Leffe Brune / Brown Pilsner Ale	<i>33 cl</i>	7,00 €
Abbaye de Leffe Blonde / Blonde Pilsner Ale	<i>33 cl</i>	7,00 €
Bière Blanche / Pale Ale	<i>33 cl</i>	7,00 €
Heineken	<i>25 cl</i>	6,00 €
1664	<i>25 cl</i>	6,00 €
Panaché Bouteille / Shandy	<i>25 cl</i>	6,00 €
Bière sans Alcool / Alcohol-Free Ale	<i>25 cl</i>	6,00 €
Bière Blonde Artisanale Régionale  	<i>33 cl</i>	7,50 €

Prix Nets