



Entrées / Starters

 Foie gras de Canard (Fait Maison) / <i>Duck Foie Gras (Home Made)</i>	24,00 €
 Velouté de Betterave et sa Mousse de Fromage de Chèvre (Fait Maison) <i>Beet Cream and Goat Cheese Mousse (Home Made)</i>	11,00 €
Terrine de Foie de Volailles à l'Armagnac (Fait Maison) <i>Poultry Liver Terrine with Armagnac (Home Made)</i>	11,00 €
Rillettes de Saumon avec Toasts (Fait Maison) <i>Salmon Rillettes with Toast (Home Made)</i>	11,00 €
Soupe à l'Oignon <i>Onion Soup</i>	11,00 €

Salades Composées / Mixed Salads

Salade Gourmande / Gourmet Salad (Salade, Foie Gras, Pomme, Magret de Canard, Tomates, Noix) <i>(Salad, Duck Foie Gras, Apple, Duck Breast, Tomatoes, Walnut)</i>	23,00 €
L'Assiette du Soleil / Sun Platter (Salade, Tomates, Mozzarella, Artichauts Poivrés, Aubergines Grillées, Jambon de Parme, Parmesan) <i>(Salad, Tomatoes, Mozzarella, Artichokes Peppers Eggplants Zucchini Roasted, Parma ham, Parmesan)</i>	22,80 €
Salade Landaise / Landaise Salad (Salade, Confit de Canard Chaud, Pommes de Terre Chaudes, Tomates, Concombres) <i>(Salad, Duck Confit, Sautéed Potatoes, Tomatoes, Cucumber)</i>	22,80 €

Plats Chauds / Hot Dishes

Gambas Grillées sauce Beurre d'Ail (Servi avec du Riz Sauvage et Petits Légumes) <i>Grilled King Prawns with Garlic Butter Sauce</i> <i>(Served with Wild Rice and Vegetables)</i>	26,50 €
Noix d'Entrecôte Maître d'Hôtel (Servi avec des Frites et une Salade) <i>Entrecote Steak Maître d'Hôtel</i> <i>(Served with Chips and Salad)</i>	28,00 €
Pavé de Saumon sauce Citronnée (Servi avec du Riz Sauvage et Petits Légumes) <i>Salmon Steak, Lemon Sauce</i> <i>(Served with Wild Rice and Vegetables)</i>	23,00 €
Omelette Baudy (Omelette avec Confit de Canard, Pommes de Terre, Salade, Tomates, Concombres) <i>(Omelette with Duck Confit, Sautéed Potatoes, Lettuce, Tomatoes, Cucumber)</i>	22,80 €
 Gratin de Crêpe au Camembert façon Baudy (Camembert, Coulis de Tomates, Crème) <i>Camembert Pancake Baudy</i> <i>(Camembert, Tomato Coulis, Cream)</i> <i>Served with Fries and a Salad</i>	22,00 €
 Assiette Végétarienne (Assortiment de Légumes) <i>Vegetarian Plate</i> <i>(Assortment of Vegetables)</i>	20,50 €
 Assiette de Frites / French Fried Potatoes	7,50 €

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU AT 12,80 €

Jusqu'à 12 ans *Until 12 years*

Boissons comprises

Nuggets de Filet de Poulet entier, Frites
Chicken Nuggets, French Fried Potatoes

Drinks included

Ou / Or **Steack Haché, Frites / Minced Steak, French Fried Potatoes**
Ou / Or **Filet de Poisson Pané et sa Garniture / Breaded Fish Fillet, Garnished**

Cône Vanille, Chocolat ou Vanille fraise ou Pousse-Pousse Haribo Vanille Fraise
Vanilla, Chocolate or Strawberry Vanilla Cone or Haribo Strawberry Vanilla Rickshaw

 **Plat Végétarien / Vegetarian Dish** - *Prix Nets*

Vins / Wine

Vins (Rouge / Red)

Côte du Rhône Verre 14,5 cl	5,40 €
Pichet 25 cl	7,50 €
Pichet 46 cl	14,00 €

Bordeaux - AOC <i>Château la Bretonnière</i> <i>Blaye Côte de Bordeaux</i> <i>Mis en Bouteille au Château</i>	
Verre 14,5 cl	5,90 €
Bouteille 75 cl	27,00 €

Château des Landes <i>Lussac Saint Emilion AOC</i> <i>Mis en Bouteille à la Propriété</i>	
Bouteille 75 cl	29,00 €

Château Ramage La Batise <i>Haut Médoc - Cru Bourgeois Supérieur</i> <i>Mis en Bouteille au Château</i>	
Bouteille 75 cl	52,00 €

Beujolais Village AOC <i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i>	
Verre 14,5 cl	5,90 €
Bouteille 75 cl	27,00 €

Beujolais <i>Morgon - AOC</i> <i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i>	
Verre 14,5 cl	6,50 €
Bouteille 75 cl	32,00 €

Côte de Provence <i>Grand Classique de Gavoty - AOP</i> <i>Mis en Bouteille par Gavoty</i>	
Bouteille 75 cl	29,00 €


Val de Loire <i>Bourgueil - AOC</i> <i>Cuvée Décabainée</i> <i>Mis en Bouteille au Domaine</i>	
Bouteille 75 cl	23,00 €


Menetou-Salon - AOC <i>Isabelle et Pierre Clément</i> <i>Mis en Bouteille par Domaine de Châtenoy</i>	
Bouteille 75 cl	36,00 €

Chinon <i>Rive Gauche - AOC</i> <i>Mis en Bouteille par Monsieur Plouzeau</i>	
Verre 14,5 cl	5,90 €
Bouteille 75 cl	26,00 €

Vins (Rosé)

Rosé de Provence Verre 14,5 cl	5,40 €
Pichet 25 cl	7,50 €
Pichet 46 cl	14,00 €

 Côte de Provence <i>Récital de Gavoty - AOP</i> <i>Mis en Bouteille par Gavoty</i>	
Bouteille 75 cl	24,00 €

 Bandol <i>Domaine de Pieracci</i> <i>Bandol AOC - BIO</i> <i>Mis en Bouteille par Pieracci</i>	
Bouteille 75 cl	42,00 €

Vins (Blanc / White)

Touraine Verre 14,5 cl	5,40 €
Pichet 25 cl	7,50 €
Pichet 46 cl	14,00 €


Touraine <i>Domaine du Haut Perron</i> <i>Sauvignon - AOC</i> <i>Mis en Bouteille à la Propriété</i>	
Verre 14,5 cl	5,60 €
Bouteille 75 cl	24,00 €

Bourgogne <i>Viré Clessé AOC</i> <i>Chardonnay</i> <i>Mis en Bouteille à la Propriété</i>	
Verre 14,5 cl	5,90 €
Bouteille 75 cl	29,00 €

Chablis 1^{er} Cru - AOC <i>Mont de Milieu</i> <i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i>	
Bouteille 75 cl	63,00 €






Pouilly Fumé - AOC <i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i>	
Bouteille 75 cl	57,00 €

Champagne <i>Palmer Blanc de Blanc</i>	
Bouteille 75 cl	75,00 €

 Cidre Fermier / Bottled Cider <i>Le Verger de Giverny</i> <i>Mis en bouteille à la ferme</i>	
Ballon 19 cl	4,50 €
Bouteille 75 cl	15,50 €

Prix Nets

MENU A 35,00 € / MENU AT 35,00 €

 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>	
~~~~	
<b>Pavé de Saumon</b> (Riz Sauvage et Petits Légumes) <i>Salmon Steak, Lemon Sauce</i> <i>(Wild Rice and Vegetables)</i>	
Ou / Or <b>Cuisse de Canard Sauce au Miel</b> (Gratin de Pommes de Terre et Tomates Rôties) <i>Duck Leg Confit with Honey Sauce</i> <i>(Potato Gratin and Tomato Roasted)</i>	
 Ou / Or <b>Assiette Végétarienne (Assortiment de Légumes)</b> <i>Vegetarian Plate</i> <i>(Assortment of Vegetable)</i>	
~~~~	
 Coupe de Fraises façon Baudy (Fraises, Sirop Basilic Citron, Glace Vanille, Spéculoos, Chantilly) <i>Baudy Strawberry Cup</i> <i>(Strawberry, Lemon Basil Syrup, Vanilla Ice Cream, Speculoos, Whipped Cream)</i>	
 Ou / Or Moelleux au Chocolat (Accompagné de sa Glace Vanille et Chantilly) <i>Chocolate Cake</i> <i>(With Vanilla Ice Cream and Chantilly)</i>	
 Ou / Or Fromage Blanc (Accompagné d'un Coulis de Fruits Rouges) <i>Soft White Cheese</i> <i>(With Red Fruit Sauce)</i>	

Fromage / Cheese

Assiette de 3 Fromages et sa Salade / 3 Cheeses Platter with Salad	13,00 €
---	---------

Desserts / Dessert

Café Gourmand (Café Crème, Thé, supplément 1€) 5 Assortiments <i>Gourmet Coffee</i> <i>(White Coffee or Tea, 1€ supplement)</i> 5 Assorted Sweets	12,00 €
---	---------

Baba au Rhum (Accompagné de son Shooter de Rhum) <i>Rum Baba</i> <i>(Whüb bis Rum Shooter)</i>	12,50 €
--	---------

Coupe de Fraises façon Baudy (Fraises, Sirop Basilic Citron, Glace Vanille, Spéculoos, Chantilly) <i>Baudy Strawberry Cup</i> <i>(Strawberry, Lemon Basil Syrup, Vanilla Ice Cream, speculoos, Whipped Cream)</i>	11,00 €
---	---------

Gaufre (Accompagnée d'une Glace Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly) <i>Waffle</i> <i>(With Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate and Whipped Cream)</i>	11,00 €
--	---------

Fromage Blanc (Accompagné d'un Coulis de Fruits Rouges) <i>Soft White Cheese</i> <i>(With Red Fruit Sauce)</i>	10,00 €
--	---------

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>	10,50 €
---	---------

Coupe Angéline Glace Speculoos, Glace Caramel, Glace Vanille, Chantilly, Nappage Caramel <i>Speculoos Ice Cream, Caramel Ice Cream, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream</i>	10,50 €
---	---------

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>	10,50 €
--	---------

Coupe Fruits Rouges Sorbet Cassis, Sorbet Framboise, Sorbet Cerise, Chantilly et Coulis <i>Blackcurrant Sorbet, Raspberry Sorbet, Cherry Sorbet, Whipped Cream</i>	10,50 €
---	---------

Supplément Chantilly <i>(Extra Helping of Whipped Cream)</i>	1,50 €
---	--------

Glaces Alcoolisées / Ice Creams with Alcohol

Coupe Normande Sorbet Pomme, Calvados / <i>Apple Sorbet with Calvados</i>	13,00 €
Coupe Colonel Sorbet Citron, Vodka / <i>Lemon Sorbet with Vodka</i>	13,00 €
Coupe Williams Sorbet Poire, Alcool de Poire / <i>Pear Sorbet with Pear Liqueur</i>	13,00 €
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>	13,00 €

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>	13 cl	15,50 €
---	-------	---------

Kir	14 cl	5,50 €
Martini Rouge	5 cl	6,50 €
Martini Blanc	5 cl	6,50 €
Martini Gin		10,00 €

 **L'Apéritif Local Le Verger de Giverny**
(Jus de Pomme et Eau-de-Vie de Cidre)

Américano Maison	12 cl	12,00 €
Campari	5 cl	6,50 €
Suze	5 cl	6,50 €
Porto	5 cl	6,50 €
Whisky (JB - Jameson)	4 cl	10,00 €
Whisky (Jack Daniel's)	4 cl	12,00 €
Whisky Soda		12,00 €
Gin Tonic		12,00 €
Ricard	2 cl	5,50 €
Pastis	2 cl	5,50 €

Marie Brizard	4 cl	9,50 €
Bailey's	4 cl	9,50 €
Grand Marnier	4 cl	9,50 €
Get 27	4 cl	9,50 €
Alcool de Poire	4 cl	11,00 €
Cognac	4 cl	12,00 €
Armagnac	4 cl	12,00 €
Calvados (Château du Breuil)	4 cl	11,00 €
Irish Coffee (Jameson)		12,00 €

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	4,60 €
Café Crème / Coffee with Milk	4,50 €
Décaféiné / Decaffeinated Coffee	2,90 €
Chocolat / Chocolate	5,50 €
Thé Nature Dammann Frères <i>Dammann Frères Tea</i>	5,50 €
Thé au Lait Dammann Frères <i>Dammann Frères Tea with Milk</i>	5,50 €
Thé Citron Dammann Frères <i>Dammann Frères Tea with Lemon</i>	5,50 €
Infusion Dammann Frères <i>Dammann Frères Herb Tea</i>	5,50 €
Lait Chaud / Hot Milk	3,90 €
Capuccino / Chocolat Viennois / Café Viennois <i>Capuccino / Chocolate Viennese / Coffee Viennese</i>	5,50 €

Prix Nets



Boissons Fraîches / Cold Drinks

Fruits Pressés (Orange, Citron) <i>Freshly Squeezed Fruit Juice</i> <i>(Orange, Lemon)</i>	6,90 €
--	--------

Milk Shake	33 cl	7,50 €
Jus de Fruit (Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, tomate) <i>Fruit Juice (Bottled)</i> <i>(Orange, Grapefruit, Apple, Apricot, Tomato)</i>	25 cl	5,50 €

Coca-Cola Zéro	33 cl	5,50 €
Perrier	33 cl	5,50 €
Orangina	25 cl	5,50 €
Schweppes Tonic ou Agrumes / Tonic or Bitter Lemon	25 cl	5,50 €
Fuze Tea	25 cl	5,50 €
Sprite	33 cl	5,50 €
Diabolo / Lemonade Cordial	25 cl	4,20 €
Sirop à l'Eau Minérale / Mineral Water Cordial	25 cl	4,20 €
Quart Vittel / 1/4 Litre Vittel Mineral Water	25 cl	4,50 €
Vittel / 1/2 Litre Vittel Mineral Water	50 cl	5,50 €
Vittel / 1 Litre Vittel Mineral Water	100 cl	7,00 €
San Pellegrino / 1/2 Litre San Pellegrino Sparkling Mineral Water	50 cl	5,50 €
San Pellegrino / 1 Litre San Pellegrino Sparkling Mineral Water	100 cl	7,00 €

Bières / Beer

Abbaye de Leffe Brune / Brown Pilsner Ale	33 cl	6,50 €
Abbaye de Leffe Blonde / Blonde Pilsner Ale	33 cl	6,50 €
Bière Blanche / Pale Ale	33 cl	6,50 €
Heineken	25 cl	5,50 €
1664	25 cl	5,50 €
Panaché Bouteille / Shandy	25 cl	5,00 €
Bière sans Alcool / Alcohol-Free Ale	25 cl	5,00 €
La Chambraysienne 	33 cl	6,90 €
Bière Blonde Artisanale Régionale Brassée et Embouteillée à Chambray 27120		
La Chambraysienne 	33 cl	6,90 €
Bière Ambrée IPA Artisanale Régionale Brassée et Embouteillée à Chambray 27120		

Prix Nets