

RESTAURANT BAUDY

MENU



Willard Leroy Metcalf - The Ten Cent Breakfast at hotel Baudy 1887 . Denver Art Museum .

Portrait of Robert Louis Stevenson , John Henry Twachman , Charles Birch and Theodore Robinson

Restaurant Baudy - 81 Rue Claude Monet 27620 Giverny - Tél. : 02 32 21 10 03

Email : restaurantbaudy@yahoo.fr - www.restaurantbaudy.com

Ouvert du Mardi au Samedi 11h30 à 23h30 et le Dimanche 11h30 à 18h00 / Dernière commande à 21 h *Last order 9 p.m.*

Fermeture Dimanche soir et Lundi

DES PRODUITS FRAIS, DES RECETTES D'AUTREFOIS ET DU FAIT MAISON

ENTRÉES / Starters

Soupe à l'oignon gratinée, croûtons dorés, emmental <i>Traditional French onion soup with golden croutons and melted Emmental cheese</i>	12 €
Velouté de betterave, mousse de chèvre <i>Beetroot velouté with goat cheese mousse</i>	12 €
Terrine de campagne au Calvados, confit d'oignons <i>Country-style pork terrine with Calvados and onion confit</i>	12 €
Rillettes aux deux saumons, œufs de truite, toasts <i>Fresh and smoked salmon rillettes with trout eggs and toasted bread</i>	12 €
Foie gras de canard au poivre sauvage de Madagascar Shooter de Pommeau, toast <i>Duck foie gras with wild Madagascar pepper, served with a Pommeau shot and toast</i>	25 €
Saumon fumé, salade de saison, crème à l'aneth <i>Smoked salmon platter with seasonal salad and dill cream</i>	23 €
Assiette de charcuteries régionales Jambon d'Auvergne, rosette, terrine de foie au Calvados, chorizo Bellota, andouille fermière <i>Selection of regional French cured meats</i>	23 €
Tomates anciennes & mozzarella di bufala, pesto, pignons <i>Heirloom tomatoes with buffalo mozzarella, pesto and pine nuts</i>	20 €
Salade de Provence « Hommage à Cézanne » Tomates anciennes, thon, cébette, olives, artichaut, parmesan, anchois, basilic, œuf dur, radis, pignons, piment doux Biquinho <i>Provençal salad with heirloom tomatoes, tuna, olives, artichokes, Parmesan, anchovies, basil, hard-boiled egg, radish and pine nuts</i>	25 €

PLATS CHAUDS / Hot Dishes

Omelette Angelina Baudy Confit de canard, pommes rissolées, salade <i>Angelina Baudy omelette with duck confit, sauteed potatoes and salad</i>	25 €
Crêpe au camembert en cassolette, coulis de tomate <i>Camembert crepe baked in a casserole with tomato coulis</i>	24 €
Pavé de saumon à la plancha, sauce citronnée Riz pilaf aux algues de Bretagne, fricassée de courgettes <i>Grilled salmon steak with lemon sauce, pilaf rice with Breton seaweed and sauteed zucchini</i>	25 €
Entrecôte maturée origine France (300 g) Beurre maître d'hôtel, frites fraîches maison <i>Matured French ribeye steak (300 g) with maître d'hôtel butter and homemade fries</i>	35 €
Assiette végétarienne, légumes de saison <i>Vegetarian plate with seasonal vegetables</i>	21 €
Frites fraîches maison <i>Homemade fries</i>	8 €

FROMAGES / Cheeses

14 €

Assiette de fromages « Les incontournables de Normandie »

Camembert au lait cru, Pont-l'Évêque, Tendre Rouennais

Normandy's must-try cheeses : raw milk Camembert, Pont-l'Évêque and Tendre Rouennais

MENU BAUDY

38 €

Entrées au choix

Velouté de betterave, mousse de chèvre

Beetroot velouté with goat cheese mousse

Terrine de campagne au Calvados

Country-style pork terrine with Calvados

Rillettes aux deux saumons, œufs de truite

Fresh and smoked salmon rillettes with trout eggs

Plats au choix

Cuisse de canard confite, sauce au miel

Gratin de pommes de terre, courgettes

Duck leg confit with honey sauce, potato gratin and zucchini

Pavé de saumon à la plancha, sauce citronnée

Riz pilaf aux algues de Bretagne, courgettes

Grilled salmon steak with lemon sauce, pilaf rice with seaweed of Bretagne

Assiette végétarienne, légumes de saison

Vegetarian plate with seasonal vegetables

Desserts au choix

Coupe de fraises Madame Baudy

Strawberries with basil and lemon syrup, vanilla ice cream, whipped cream and speculoos

Panna cotta au coulis de pommes

Panna cotta with apple coulis

Tarte normande

Normandy apple pie

MENU ENFANTS / Children's Menu

13.50 €

Steak haché (150 g) et frites fraîches maison

Minced beef steak (150 g) with homemade fries

ou / or

Aiguillettes de poulet panées, frites fraîches maison

Breaded chicken tenders with homemade fries

Dessert

Glace cône vanille/chocolat ou vanille/fraise

Vanilla/chocolate or vanilla/strawberry ice cream cone

ou / or

Tarte normande

Normandy apple pie

DESSERTS

Café gourmand (4 mignardises)	12 €
Crème brûlée, Panna cotta, Tarte normande, Brownie	
<i>Gourmet coffee served with four mini desserts</i>	
Crème brûlée aux pommes confites	12 €
<i>Crème brûlée with candied apples</i>	
Panna cotta au coulis de pommes	12 €
<i>Panna cotta with apple coulis</i>	
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	12 €
<i>Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	
Tarte normande	12 €
<i>Normandy apple pie</i>	
Coupe de fraises Madame Baudy	11.50 €
<i>Strawberry cup Mrs Baudy</i>	

GLACES ET SORBETS

Café Liégeois	11.50 €
Chocolat Liégeois	11.50 €
Dame Blanche	11.50 €
Coupe Normande (sorbet pomme cidrée, Calvados)	12.50 €
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)	12.50 €
1 boule	5.00 €
2 boules	9.00 €
3 boules	12.00 €
Parfums : Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Caramel beurre salé d'Isigny	
<i>Flavours : Vanilla, Strawberry, Coffee, Chocolate, Isigny salted caramel</i>	
Sorbets : Citron de Sicile, Pêche de vigne, Pomme cidrée, Abricot romarin, Fruits rouges	
<i>Sorbets : Sicilian lemon, Vineyard peach, Cider apple, Apricot & rosemary, Red berries</i>	
Supplément Chantilly	3.50 €
<i>Extra whipped cream</i>	