

RESTAURANT HÔTEL BAUDY

81 rue Claude Monet – 27620 GIVERNY

Tél. 0232211003

Site : www.restaurantbaudy.com Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre 2026.

Permanence pendant la fermeture . Fermé le lundi. Mail : restaurantbaudy@yahoo.fr

Menu Baudy .

2 OPTIONS

- 3 plats , vin (ou soda) café compris 35,90 € .
- 3 plats , sans les boissons 30,60 € .

Entrées

Veuillez sélectionner une entrée dans la liste suivante :

- Ou Salade normande.....salade, tomate, pomme ,asperge, légume saison, camembert*
- Ou Terrine de fromage de chèvre fait maison.....salade , légumes de saison*
- Ou Terrine du chef fait maison.....foie de volaille , porc ,calvados, poivre sauvage de Madagascar*

Ou Assiette de saumon fumé (supplément de 4 €) Salade , crème ciboulette , petits legumes de saison

Plats

Veuillez sélectionner un plat dans la liste suivante :

- Ou Sauté de volaille façon Madame Baudy sauce crème, champignons,millefeuilles de pomme de terre*
- Ou Pintadeau sauce normande, pommes et cidre avec gratin de pomme de terre, légume saison*
- Ou cuisse de poulet sauce à l'estragon avec gratin de pomme de terre , légume saison*
- Ou Filet de poisson chef Philippes(selon arrivage) sauce bisque de homard , riz basmati , legume saison*

Desserts

Veuillez sélectionner un dessert dans la liste suivante :

- Ou Tarte aux pommes coulis caramel , noix de crème chantilly*
- Ou Ile flottante sur crème anglaise avec ses amandes torréfiés, brisures de spéculos*
- Ou Nougat glacé sur coulis de fruits rouges et ses baies givrées(mures , myrtilles)*
- Ou Salade de fruits selon fruits de la saison*

Supplément kir 14cl 4,30 € (l'alcool est dangereux et est à consommer avec modération)

Supplément assiette de trois fromages..... 5,30 € Camembert, Pont l'Evêque, chèvre

- Le choix des plats doit être le même pour tous .
- Les régimes particuliers (végétarien ,végan etc) sont à signaler à la réservation .
- Les commandes de dernière minute le jour du repas , y compris les régimes spéciaux ne pourront pas systématiquement bénéficier des mêmes conditions que le groupe et seront facturées au tarif carte .
- En cas de défection inattendue dite « lapin ou no show » la facturation sera établie selon les éléments notifiés sur la réservation initiale .
- Le nombre de participant doit nous être communiqué au plus tard 5 jours avant la visite



RESTAURANT ANCIEN HÔTEL BAUDY

restaurantbaudy@yahoo.fr

Ouvert du 01 avril au 31 octobre 2026 tous les jours sauf le lundi (excepté le lundi de Pâques)

saison 2026

Menu du terroir 31,50 €

2 plats + vin et café compris

➤ Les clients qui désirent le repas sans les boissons doivent retirer 5.30 € du montant initial .

Plats

Sélectionner un plat

Ou Sauté de volaille madame Baudy sauce crème et champignons /millefeuille pomme de terre.
Ou Pintadeau sauce normande aux pommes et cidre gratin dauphinois , demi tomate confite
Ou Cuisse de poulet à l'estragon gratin dauphinois , demi tomate confite
Ou Filet de poisson à la dieppoise (selon arrivage) riz basmati Tilda de l'Himalaya.

Desserts

Sélectionner un dessert

Ou Tarte aux pommes coulis caramel , noix de chantilly
Ou Ile flottante crème anglaise ,amandes torréfiées , brisure de spéculos
Ou Nougat glacé sur coulis de fruits rouges, petites baies givrées
Ou Salade de fruits frais au sirop maison selon saison

Supplément kir 14cl : 4,30 €

(l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération)

Supplément assiette de trois fromages et sa salade (camembert, Pont l'Evêque, chèvre) 5,30 €

- Le choix des plats doit être le même pour tous.
- Les intolérances et les régimes spéciaux (végans ,végétariens etc) sont à signaler à la réservation .
- Les commandes inopinées in situ, seront facturées au tarif carte.
- Pour des raisons d'approvisionnement, tout convive qui s'ajoutera en dernière minute , ne pourra pas systématiquement bénéficier , ni du même repas , ni du même tarif que le groupe et sera facturé en sus .
- En cas de défaut de présentation dit "lapin ou no show", les facturations seront établies selon nombre de participant et les conditions initialement notifié sur la réservation.

RESTAURANT ANCIEN HÔTEL BAUDY - 81 rue Claude Monet – 27620- GIVERNY Téléphone Fax : 02-32-21-10-03

Mail restaurantbaudy@yahoo.fr Site internet : www.restaurantbaudy.com

ouvert du 1er avril au 31 octobre 2026. Permanence assurée pendant la période de fermeture du 01/10/25 au 01/04/2026

RESTAURANT ANCIEN HÔTEL BAUDY
81 rue Claude Monet – 27620 GIVERNY
Téléphone Fax : 02-32-21-10-03
Mail : restaurantbaudy@yahoo.fr

Site internet : www.restaurantbaudy.com

Le restaurant Baudy est ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre.
Une permanence est assurée pendant la période de fermeture.



2026

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans 13.50 €

Boissons comprise (coca / oasis /sirop / eau)

Plats

Nuggets filet de poulet

frites .

Ou

Steack haché

frites

Ou

Filet de poisson pané

avec riz basmati de l'Himalaya ou frites

Desserts

Glaces



Cône

vanille, chocolat ou vanille fraise



Pouse- Pouse Haribo

vanille fraise

Ou

Gaufre

sucré

Le choix du menu ,dans la mesure du possible , doit être identique pour tous.

Les régimes spéciaux ,végans ,végétariens ainsi que les allergies sont à signaler à la réservation .

Afin de faciliter nos échanges en vue d'une réservation,

Veuillez copier/ coller la liste suivante et nous la retourner complétée :

☐ Nom ou numéro du groupe /du responsable :

☐ Date de la visite :

☐ Nombre de personne :

☐ Horaire d'arrivée :

☐ Horaire départ :

Menu choisi :

☐ *Entrée :*

☐ *Plat :*

☐ *Dessert :*

Boissons comprises :

Boissons non-comprises :

Autres demandes (apéritif / Kir / assiette fromage etc) :

Le choix des plats doit être le même pour tous . Les régimes spéciaux sont à signaler à la réservation . Toute modification du nombre de convive , **du choix des plats , des régimes particuliers doit nous être fourni 4 jours au plus tard** avant votre visite .

Vos commentaires :