

# 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
- 9 **Assiette de charcuterie**  
Sélection de cochonnailles de la région
- 9 **Friture d'éperlans et sauce tartare**  
En persillade, parfaite pour le partage
- 10 **Tartare de daurade**  
Pomme verte, oignons rouges et jus de citron
- 10 **Melon jambon**  
Soupe de melon et chips de jambon de pays
- 11 **Camembert rôti 150g**  
Incontournable en toutes saisons

## Nos Salades

- 16 **Arlette**  
Notre César normande avec sucrine, tomme de Normandie, croûtons, champignons et sauce César
- 16 **Gustave**  
Une salade estivale sucrée salée: mâche, fraises, melon, chèvre, noix et tomates jaunes
- +2 **Option jambon ou poulet**

## Nos desserts

- 8 **Mousse au chocolat**  
Chocolat noir 70%
- 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  
Sorbet : Chocolat noir, fraise, pomme, poire, citron
- 9 **Fraises gariguettes**  
Crème fouettée et zestes
- 10 **Assiette de fromages AOP**
- 9 **Pêche melba**  
La recette authentique
- 10 **Trou Normand**  
Glace pomme ou poire arrosée de Calvados

## Nos plats

Une garniture au choix pour les viandes et poissons

- 17 **Penne à la crème et jambon de la Manche**  
Crème fromagère gourmande, estragon pour la fraîcheur
- 17 **Bavette sauce au poivre**  
180g de boeuf normand
- 17 **Tartare Vegan - frites**  
Tartare de tomates séchées et condiments
- 17 **Suprême de poulet à la normande**  
Grand classique, avec sa crème et ses champignons
- 17 **Moules de Bouchot**  
+2 Option crème
- 18 **Burger des Hortensias**  
Potatoe bun, steak haché normand, tomme, oignons rouges confits et mesclun
- 20 **Filet de bar**  
Beurre blanc au cidre
- 22 **Côte de cochon 220g**  
Cuisson basse température et sauce au miel
- 23 **Carpaccio de filet de boeuf normand au couteau**  
Zestes de citron, copeaux de tomme de Normandie et salade d'herbes

## Garnitures supplémentaires

- 4 Salade verte
- 6 Pommes frites
- 6 Ratatouille

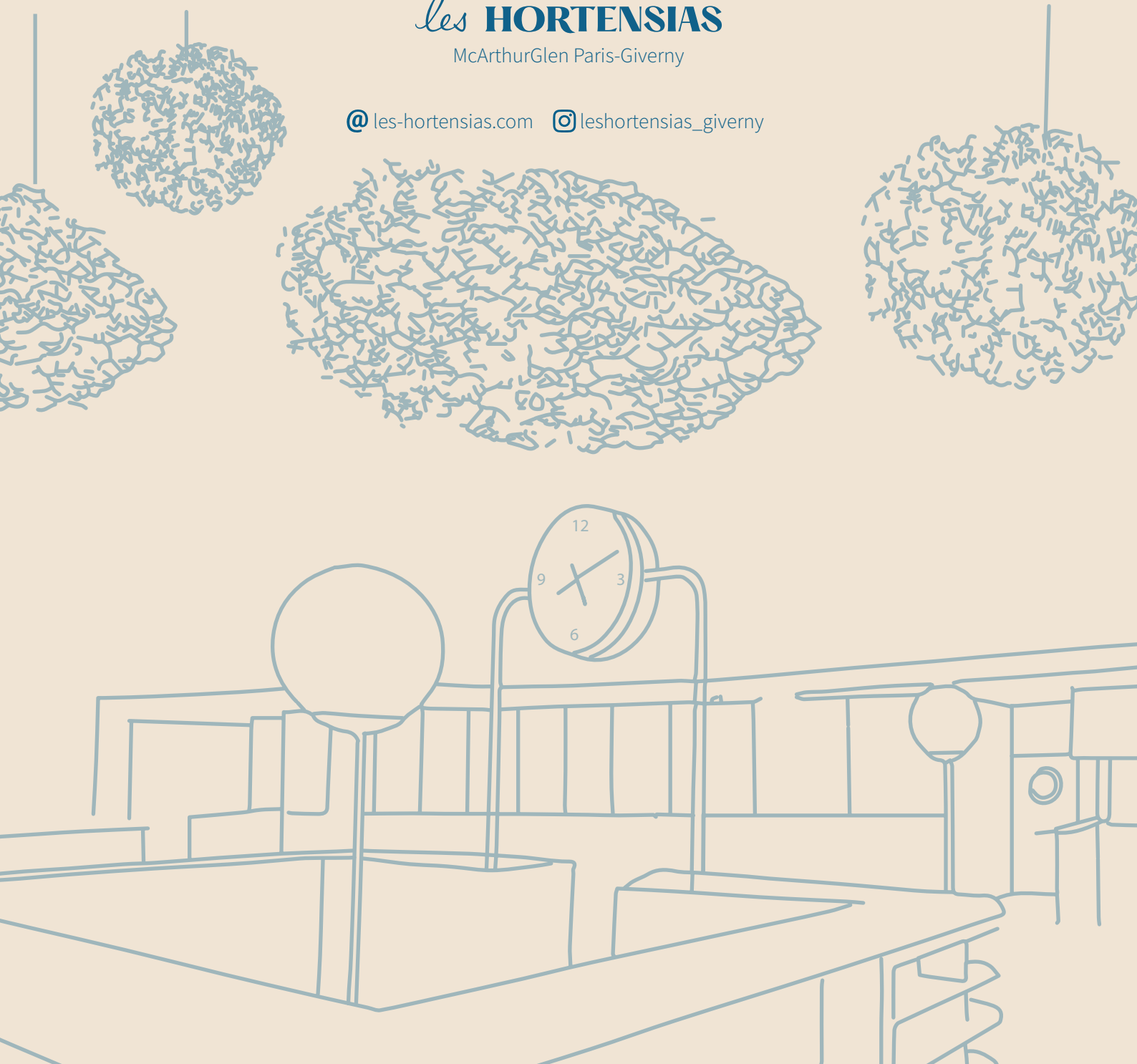
## Menu enfant

- 12 **Steak haché ou poisson avec frites**  
Un sirop à l'eau et une boule de glace

# 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.