



Hôtel Restaurant Logis « La Coupe d'Or »

Open from 12 to 3 PM (4PM on Sundays)
orders are taken till 1:45 pm
Open from 7 to 11 PM
orders are taken till 9 PM

The restaurant's State of Mind:

Our Professionals Cooks prepare fresh food products. All dishes are home-made except puffs and ice-creams which are locally prepared.

So, a little waiting time may be felt while we are preparing your food and we apologize for it.

All the products we use come from local suppliers enclosed in the list bellow.

Please, let us know if you follow a diet.

Our staff wishes you an excellent meal.

Drinks

Home-made Cocktails and Aperitifs

Fruits Cocktail without alcohol (25cl)			3.80 €
Aphrodite (12cl) (Liquor wild strawberry, Apple juice, Champagne, 1 Strawberry)			5.00 €
<i>Aphrodite (12cl) (Liqueur fraise des bois, Jus de pommes, Champagne, 1 Fraise)</i>			
Le Tout-Pomme (20cl) (Calvados, Pommeau, Apple juice, Grenadine)			6.50 €
<i>Le Tout-Pomme (20cl) (Calvados, Pommeau, Jus de pomme, Grenadine)</i>			
Américano maison (Perrier) (16cl)			6,50 €
<i>Américano maison (Perrier) (16cl)</i>			
Cocktail fraîcheur Champagne (12cl) (Champagne, Orange juice, Lemon, Grenadine)			7.00 €
<i>Cocktail fraîcheur Champagne (12cl) (Champagne, Jus orange, Citron, Grenadine, 1 fleur)</i>			
Ricard ou Pastis 51 (2cl)	3,80 €	Whisky Jack Daniel's (4cl)	6,50 €
Martini Rosso, Bianco ou Suze (5cl)	3,80 €	Kir Sauvignon Vin de pays d'Oc (12cl)	3,80 €
Pommeau, Porto, Muscat (5cl)	3,80 €	Kir au cidre ou Poiré (12cl)	3,20 €
Whisky Grant's (4cl)	4,80 €	Kir royal (12cl)	7,80 €
Whisky Glenfiddich (4cl)	5,80 €	Champagne Brut Marquis de Marillac (12cl)	7,50 €

Beers and Softs

Heineken Pression (Draught) (25cl)	3,40 €	Vittel, S.Pellegrino (100cl)	4,50 €
Affligem Pression (Draught) (25 cl)	3,80 €	Chateldon	6,50 €
Pelforth Brune (33cl)	4,50 €	Coca, Perrier, Orangina, Schweppes (30cl)	3,20 €
Bière de la Baie Mt St Michel « Croix des grèves »		Meuh cola (25cl)	3,90 €
Wheat (Blanche), Lager (Blonde),		Limeuhnade citron (25cl)	3,90 €
Amber (Ambrée) (33cl)	4,90 €	Apple Juice « Pays d'Auge Bréavoine » (25cl)	3,20 €
Buckler Without Alcool (25cl)	3,60 €	Fruit Juice (25cl)	3.20 €
Vittel, S.Pellegrino (50cl)	3,40 €		

Hot Drinks

Espresso Coffee or Today's Coffee	1.90 €	Tea, Herb tea – Ask our card –	2.90 €
Decaffeinated	2.00 €	Coffee or Chocolate Viennois	4.50 €
Hot Chocolate	2.80 €	Capuccino	4.00 €

Digestifs

Get 27, Get 31 (4cl)	4,50 €	Calvados 4 ans P.Huet (4cl)	4,50 €
Bailey's (4cl)	5,00 €	Calvados 8 ans P.Huet (4cl)	5,50 €
Brandy, Armagnac (4cl)	5,50€	Calvados 12 ans Hors d'Age P.Huet (4cl)	7,00 €
Cream or liquor of Calvados P.Huet (4cl)	4,50 €	Calvados 20 ans Cordon Argent P.Huet (4cl)	9,50 €

The Carte Meals

For Choose a Dessert or a starter, must to command a Dish with. Thank for your understanding

Starters

Today's Starter	6.50 €
<i>L'Entrée du jour « Ardoise du Marché »</i>	
Homemade Two Fishes Terrine Smoked Salmon with Lemony cream	6.50 €
<i>La Terrine aux 2 Poissons Saumon fumé et sa crème Citronnée</i>	
Home-made Pork and Turkey Terrine with Salad Viroise (Chitterlings Sausage from Vire and Apples)	6.50 €
<i>La Terrine de Campagne « Maison » et Salade Viroise</i>	
Crumble of Courgettes, Tomatoes and Chorizo with Parmesan cheese	7.50 €
<i>Le Crumble de Légumes du Soleil, Parmesan et Chorizo</i>	
Salad « Landaise » of candied Gizzard, Smoked duck breast and Crunchy Apple	8.50 €
<i>La Salade Landaise de Gésiers confits, magret fumé et Pommes Croquantes</i>	
Green Salad with Goat's Milk cheese fry with Almonds	8.50 €
<i>La Salade de Chèvre poêlé aux amandes</i>	
Tart of Chitterlings sausage from Vire and Camembert cheese	8.00 €
<i>La Tarte fine d'andouille au Camembert</i>	
Scallops Carpaccio flavor citrus fruit	12.00 €
<i>Le Carpaccio de Saint Jacques saveur agrumes</i>	
Home-made duck Foie gras Flavour Pommeau 100gr	12.00 €
<i>Le Foie gras de Canard « Maison » au Pommeau env.100g.</i>	

Dishes

Our specialty: Roast Camembert cheese and Cold Meats	16.90 €
<i>NOTRE SPECIALITE : Le Camembert Roti et sa cochonnaille</i>	
Vegetarian Dish: Quinoa Steak from Perche, Pesto Goat cheese and summer Vegetables	12.90 €
<i>Les Plats végétariens: Le Steak de Quinoa du Perche, Chèvre Pesto et légumes du soleil</i>	
Today's Dish	11.50 €
<i>Le Plat du Jour « Ardoise du Marché »</i>	
Salmon Trout's Fillet, Grill on one side and Butter Miller	12.50 €
<i>Le Filet de Truite Saumoné Grillé à l'unilatéral et son Beurre Meunier</i>	
Salmon and pollack Blanquette, Dieppoise sauce	12.50 €
<i>La Blanquette de Saumon et Lieu sauce Dieppoise</i>	
Sea Bass's Fillet with aniseed white butter in the Fennel	17.50 €
<i>Le Filet de Bar au Beurre Blanc anisé au Fenouil</i>	
Broiled Ham Bone with Cider sauce and Apples	12.50 €
<i>Le Jambon à L'Os de la Manche grillé sauce cidre et pomme</i>	
French grill Sirloin Steak (Camembert cheese, shallot or green pepper)	13.50 €
<i>Le Faux filet Grillé (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)</i>	
Grilled brochette: Lamb cutlet, Breast, Beef	15.50 €
<i>La Brochette du Grilladin : Cote d'Agneau, Poitrine, Bœuf</i>	
Half Duck Breast and Pommeau sauce 180gr	13.90 €
<i>Le Demi Magret de Canard 180gr sauce pomme pommeau</i>	
Duck Breast and Pommeau sauce 360gr	19.90 €
<i>Le Magret de Canard entier 360gr sauce pomme pommeau</i>	
Rib Steak of Normandy with Camembert sauce	19.90 €
<i>L'Entrecôte grillée sauce Camembert</i>	
Fricassee of Sweet Breads and Kidneys « Vallée D'Auge » (Cream and Mushrooms)	18.50 €
<i>La Fricassée de Ris de Veau et Rognons de Veau Vallée d'Auge</i>	

Vegetable of your choice: Today's Rice or Today's Potatoes or Chips

Légumes au choix : Riz du Jour ou Pommes de Terre du Jour ou Frites.

Cheeses and deserts (Order at the beginning of your meal)

Plate of AOP Normandy's Cheeses (Livarot and Pont L'evêque), Hot Camembert Cheese in Brick Pastry and Green Salad	6.50 €
<i>L'Assiette de Livarot, Pont l'évêque, Brick de Camembert Chaud et salade Verte</i>	
Today's desert	5.50 €
<i>Le Dessert du jour « Ardoise du Marché »</i>	
Homemade « Teurgoule » (Rice Pudding with Cinnamon) and Craft Teurgoule Ice Cream	5.50 €
<i>Le Duo de Teurgoule et Glace Artisanale</i>	
Creme Brulee	5.50 €
<i>La Crème Brulée</i>	
Hot Soft Chocolate Cake with White Chocolate ice-cream	6.50 €
<i>Le Coulant au Tendre Chocolat et glace chocolat Blanc</i>	
Chocolate tube, with inside Coconut mousse and Craft Coconut Ice Cream	6.50 €
<i>Le Fraicheur tout Coco Chocolat</i>	
Apple Pie blazed and Apple Ice-cream	6.50 €
<i>La Tarte fine aux pommes flambée et son sorbet Pomme</i>	
Pear in Puff pastry with runny heart of salted Butter Caramel and Sherbet pear	6.50 €
<i>Le Douillon Poire Caramel au beurre Salé et son sorbet Poire</i>	
Gourmet Coffee (Hot Soft Chocolate Cake, Vanilla ice-cream, Teurgoule, Flower of apples)	7.00 €
<i>Le Café Gourmand (Mini Moelleux Chocolat, Glace Vanille, Teurgoule, Fleur de Pommes)</i>	
Traditionals Profiteroles : Chocolate or Red Berry	7.00 €
<i>Les Traditionnelles Profiteroles : Chocolat ou Fruits rouges</i>	
Home-made « Mille Feuille » of Raspberry	7.00 €
<i>Le Millefeuille Framboise façon « Coupe d'Or »</i>	

« Craft ice-cream from Ferme du Bois Louvet »

Ice Cream produced by dairy cows of our regions without artificial colors or preservatives.

Their diet is primarily produced on the farm based on cereal and fodder.

1 Scoop 2.00 € - 2 Scoops 4.00 € - 3 Scoops 5.00 € - Extra whipped cream 1.00€

Vanilla, Chocolate, White Chocolate, Coffee, Rum raisin, Salted Butter Caramel, Mint chocolate, Coconuts, Lemon, Apple, Strawberry, Cassis, Raspberry Apple/Calvados, Mango, Teurgoule, Spiced Biscuit, Pear.

Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Café, Rhum Raisin, Caramel Beurre salé, Menthe chocolat, Noix de coco, Citron, Pomme, Fraise, Cassis, Framboise, Pomme calvados, Mangue, Teurgoule, Spéculos, Poire.

Express Lunch Menu at 15,50 €

(From Tuesday to Saturday Lunch except Sunday and holidays)

Home-made Pork and Turkey Terrine

La Terrine de Campagne « Maison »

Today's Starter

Une Entrée « Ardoise du Marché »

**

Salmon and pollack Blanquette, Dieppoise sauce

La Blanquette de Saumon et Lieu sauce Dieppoise

Today's Grill Piece of the butcher (Camembert cheese sauce, shallot or green pepper)

La Pièce du Boucher grillée du Jour (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)

Today's Dish

Un Plat « Ardoise du Marché »

**

Duo of Cheese (Camembert et Pont l'Evêque) and Green Salad

Le Duo de Camembert et Pont l'Evêque et sa salade verte

Homemade « Teurgoule » (Rice Pudding with Cinnamon) and Craft Teurgoule Ice Cream

Le Duo de Teurgoule et Glace Artisanale

Creme Brulee

La Crème Brulée

Today's desert

Le Dessert du jour « Ardoise du Marché »

Gourmet Menu at 22.00 €

Home-made Pork and Turkey Terrine with Salad Viroise (Chitterlings Sausage from Vire and Apples)

La Terrine de Campagne « Maison » et Salade Viroise

Homemade Two Fishes Terrine Smoked Salmon with Lemony cream

La Terrine aux 2 Poissons Saumon fumé et sa crème Citronnée

Salad « Landaise » of candied Gizzard, Smoked duck breast and Crunchy Apple

La Salade Landaise de Gésiers confits, magret fumé et pommes croquantes

Green Salad with Goat's Milk cheese fry with Almonds

La Salade de Chèvre Chaud poêlé aux amandes

Crumble of Courgettes, Tomatoes and Chorizo with Parmesan cheese

Le Crumble de Légumes du Soleil, Parmesan et Chorizo

**

Glass cup of Apple Calvados Sherbet

**

Salmon and pollack Blanquette, Dieppoise sauce

La Blanquette de Saumon et Lieu sauce Dieppoise

Broiled Ham Bone with Cider sauce and Apples

Le Jambon à L'Os de la Manche grillé sauce Cidre et Pomme

French grill Sirloin Steak (Camembert cheese, shallot or green pepper)

Le Faux filet Grillé (sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)

Salmon Trout's Fillet, Grill on one side and Butter Miller

Le Filet de Truite Saumoné Grillé à l'unilatéral et son Beurre Meunier

Grilled brochette : Lamb outlet, Breast, Beef

La Brochette du Grilladin (Sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)

**

One Cheese or Craft Ice-Cream or Dessert « One the Card Meals »

Un Fromage, Une Glace Artisanale ou Un Dessert « à la Carte »

*Extra plate of 3 Cheeses in your Menu +4,50 €

Local Specialties Menu at 32,90 €

Home-made duck Foie gras Flavour Pommeau

Le Foie gras de Canard « Maison » au Pommeau

Tart of Chitterlings sausage from Vire and Camembert cheese

La Tarte fine d'andouille au Camembert

Scallops Carpaccio flavor citrus fruit

Le Carpaccio de Saint Jacques saveur agrumes

**

Glass cup of Apple Calvados Sherbet

La Verrine sorbet Pomme Calvados

**

Sea Bass's Fillet with aniseed white butter in the Fennel

Le Filet de Bar au Beurre Blanc anisé au Fenouil

Rib Steak of Normandy with Camembert sauce

L'Entrecôte grillée sauce Camembert

Fricassee of Sweet Breads and Kidneys « Vallée D'Auge » (Cream and Mushrooms)

La Fricassée de Ris de Veau et Rognons de Veau Vallée d'Auge

Half Duck Breast and Pommeau sauce 180gr

Le Demi Magret de Canard sauce pomme pommeau

**

One Cheese or Craft Ice-Cream or Dessert « One the Card Meals »

Un Fromage, Une Glace Artisanale ou Un Dessert « à la Carte »

*Extra plate of 3 Cheeses in your Menu +4,50 €

*Supplément Assiette 3 Fromages dans votre Menu +4,50 €

Children's Menu at 8,50 €

(Until 12 Years)

Home-made Pork and Turkey Terrine or Two Fishes Terrine

La Terrine de Campagne ou Poisson

Egg with Mayonnaise

L'œuf Mayonnaise

**

Home-made Hamburger

L'Hambourgeois Charolais « Maison »

Little plate of Today's Dish

Le petit plat « Ardoise du marché »

**

Little Hot Soft Chocolate Cake with Vanilla Ice-Cream

Le Mini Moelleux Chocolat et Glace Vanille

Two Ice-Cream Scoops

La Glace 2 Boules

Little Today's desert

Le petit dessert du jour

Surprise at the end of the meal for the wisest !!

Our Wines and Cider

Red Wine	A glass	37.5 cl	75 cl
1 ère Cote de Bordeaux Château Bourjaud	3,50 €	12,90 €	19,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Croisée » Dom. De la Cotelleraie		15,90 €	25,90 €
Lalande Pomerol Château Pierrefitte	4,90 €		26,90 €
Bourgogne « Cuvée Chapitre suivant » Dom. René Bouvier	5,00 €		28,90 €
Cote de Provence Rouge « Les Mures » Chateau de Roquefort	5,00 €		32,90 €
Sancerre « Chavignol » Domaine Martin		19,90 €	33,90 €

White Wine	A glass	37.5 cl	75 cl
Muscadet S/Lie « Les Parcelles » Dom. Les Hautes Noelles		12,90 €	18,90 €
Chardonnay Vin de Pays d'Oc Dom. Preignes les vieux	3,90 €	14,90 € (50cl)	22,90 €
Riesling « Vieil Armand »			22,90 €
Sancerre « Chavignol » Domaine Martin		18,90 €	29,90 €
Monbazillac « Les Brumes » Château les hauts de Caillevel	5,90 €		32,90 €
Vin de Pays du Calvados Les arpents du Soleil 50cl	6,60 €	25,90 € (50cl)	

Vrose Wine	A glass	37.5 cl	75 cl
Coteau d'Aix « Signature » Dom Les 4 Tours	3.50 €		19,90€
Côtes de Provence Aoc Clos Cibonne	3,90 €		21,90 €
Patrimonio Corse « A mandria » Clos Signadore			24,90 €

Jug Wine		25 cl	46 cl
Cotes de Rhône Aoc Rouge		4,00 €	7,90 €
Vin de Pays d'Oc Rosé		4,00 €	7,90 €
Vin de Pays d'Oc Blanc		4,00 €	7,90 €

Our Champagnes	Le Verre	37.5 cl	75 cl
Champagne Brut De Venoge Cordon bleu		29,90 €	55,00 €
Champagne Brut Marquis de Marillac	7.50 €		39,00 €

Our Cider and Poirés		25 cl	50 cl	75 cl
Cidre Fermier du Pays d'Auge Brut Bréavoine Dom. Du Lieu Gosset	4,50 €	7,00 €		9,50 €
Cidre Demi Sec Pays d'Auge Aop P.Huet				10,50 €
Poiré Brut P.Huet				9,50 €

You don't finish your wine bottle ? Ask for our bag for take it!

Half Board **Soirée Etape/Demi-Pension**

Salad « Landaise » of candied Gizzard, Smoked duck breast and Crunchy Apple
La Salade Landaise de Gésiers confits, magret fumé et pommes croquantes
Home-made Pork and Turkey Terrine with Salad Viroise (Chitterlings Sausage from Vire and Apples)
La Terrine de Campagne « Maison » et Salade Viroise
Homemade Two Fishes Terrine Smoked Salmon with Lemony cream
La Terrine aux 2 Poissons Saumon fumé et sa crème Citronnée
Green Salad with Goat's Milk cheese fry with Almonds
La Salade de Chèvre Chaud poêlé aux amandes
Crumble of Courgettes, Tomatoes and Chorizo with Parmesan cheese
Le Crumble de Légumes du Soleil, Parmesan et Chorizo
Fish soup with her Homemade « Rouille » (Spicy Provencal sauce)
La Soupe de Poisson Artisanale et sa rouille

**

Salmon and pollack Blanquette, Dieppoise sauce
La Blanquette de Saumon et Lieu sauce Dieppoise
Broiled Ham Bone with Cider sauce and Apples
Le Jambon à L'Os de la Manche grillé sauce Cidre et Pomme
French grill Sirloin Steak with Maitre d'hotel Butter
Le Faux filet Grillé au Beurre Maître d'hôtel
Salmon Trout's Fillet, Grill on one side and Butter Miller
Le Filet de Truite Saumoné Grillé à l'unilatéral et son Beurre Meunier
Grilled brochette : Lamb cutlet, Breast, Beef (Sauce : Camembert cheese, Shallot, Green Pepper)
La Brochette du Grilladin (Sauce Camembert, Echalote ou Poivre vert)
Omelette with Lardons or Mushrooms and Green Salad
L'omelette Nature, Lardons ou champignons et salade verte

**

Plate of AOP Normandy's Cheeses (Livarot and Pont L'evêque), Hot Camembert Cheese in Brick Pastry and Green Salad

L'Assiette de Livarot, Pont l'évêque, Brick de Camembert Chaud et salade Verte
Hot Soft Chocolate Cake with White Chocolate ice-cream
Le Coulant au Tendre Chocolat et glace chocolat Blanc
Homemade « Teurgoule » (Rice Pudding with Cinnamon) and Craft Teurgoule Ice Cream
Le Duo de Teurgoule et Glace Artisanale
Chocolate tube, with inside Coconut mousse and Craft Coconut Ice Cream
Le Fraicheur tout Coco Chocolat
Traditionals Profiteroles : Chocolate or Red Berry
Les Traditionnelles Profiteroles : Chocolat ou Fruits rouges
Gourmet Coffee (Hot Soft Chocolate Cake, Vanilla ice-cream, Teurgoule, Flower of apples)
Le Café Gourmand (Mini Moelleux Chocolat, Glace Vanille, Teurgoule, Fleur de Pommes)
Three Craft Ice-Cream scoops
La Glace artisanale 3 Boules