



Cuisiné par nos Chefs,  
sur place, chaque jour.

# GARDEN RESTAURANT BRANVILLE



## ENTRÉES - Starters

**ENTRÉE DU JOUR** 7,50  
Starter of the day

- MELON CHARENTAIS, QUENELLE DE FROMAGE FRAIS** 7,50  
Jambon de pays et condiment miel citron / *Charentais melon, fresh cheese quenelle, raw ham and honey & lemon condiment*
- TARTARE DE TOMATES & GUACAMOLE** 9,00  
Tortillas chips / *Tomatoes & guacamole tartare, tortillas crisps*
- GALETTE NORDIQUE** 8,50  
Pain nordique, fromage frais, salade, tomate, saumon mariné, vinaigrette vierge aux œufs de tobiko  
*Nordic buckwheat pancake. Black bread, fromage frais, salad, tomato, marinated salmon, virgin vinaigrette with tobiko eggs*
- ASSIETTE DE TAPAS CÔTE-OUEST** 9,50  
Accras de morue, accras de crevettes, beignets de calamar, sauce tartare  
*West-coast tapas platter. Codfish fritters, prawns fritters, squids fritters, tartare sauce*

## VANDES & POISSONS - Meats & Fishes

**PLAT DU JOUR** 12,50  
Dish of the day

- O'GARDEN BURGER, FRITES ET SALADE** 16,50  
*O'Garden burger, french fries and salad*
- SUPRÊME DE POULET VALLÉE D'AUGE** 16,50  
Champignons & pommes à la crème, pommes de terre grenailles aux herbes  
*Chicken supreme, mushrooms and creamy potatoes, baby potatoes with herbs*
- FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE** 17,00  
Sauce au cidre, gratin de pommes de terre  
*Pork filet mignon with wholegrain mustard, cider sauce, potatoes gratin*
- ENTRECÔTE GRILLÉE** 20,50  
Frites, salade, sauce poivre  
*Grilled rib steak, french fries, salad & pepper sauce*
- AIGUILLETES DE COLIN FAÇON FISH & CHIPS** 16,00  
Frites et ratatouille, huile parfumée aux herbes  
*Thin strips of coley (fish & chips style), french fries and ratatouille, oil flavoured with herbs*
- POKE BOWL AU SAUMON GRILLÉ** 18,50  
Sésame, riz parfumé, asperges vertes vapeur  
*Poke bowl with grilled salmon, sesame, flavoured rice, steamed green asparagus*

## SALADES - Salads



- SALADE CAUCHOISE** 8,00 13,50  
Salade, tomate, oignons et lardons confits au cidre, œufs, jambon cru, pommes, toast de camembert, noix et croûtons  
*Cauchoise salad. Salad, tomato, candied onions and bacon strips with cider, eggs, raw ham, apples, camembert cheese toast, nuts and croutons*
- SALADE DE POULET TERIYAKI** 8,00 13,50  
Vinaigrette citron vert et sésames torréfiés, œufs, tomates, amandes effilées, poulet mariné  
*Teriyaki chicken salad. Lime & roasted sesame vinaigrette, eggs, tomatoes, flaked almonds, marinated chicken*
- SALADE CÉSAR AUX AIGUILLETES DE SAUMON GRILLÉ** 8,50 14,00  
Salade, saumon, œufs durs, tomates, croûtons, parmesan, sauce césar  
*César salad with grilled thin slices of salmon. Salad, salmon, hard-boiled eggs, tomatoes, croutons, parmesan, césar sauce*

## PÂTES - Pastas

- PENNE CARBONARA** Pasta with carbonara sauce 13,00
- RAVIOLES AUX TROIS FROMAGES** 15,00  
Crème, camembert / *Three cheeses raviolis, cream, camembert*
- LINGUINI AU PESTO, CAJOU, ÉPINARDS** 14,50  
Mozzarella, citron, épinard frais, baies roses  
*Linguini with pesto, cashew nuts, spinach, mozzarella, lemon, fresh spinach, pink berries*

## Moules - Mussels

Servies avec des frites / Served with french fries

- MARINIÈRES** : échalote, persil, vin blanc 13,50  
*Mussels with shallot, parsley, white wine*
- NORMANDES** : échalote, persil, vin blanc, crème 13,90  
*Mussels with shallot, parsley, white wine, cream*
- CAMEMBERT** : échalote, persil, vin blanc, camembert, crème 14,50  
*Mussels with shallot, parsley, white wine, camembert, cream*



# PIZZAS - Pizzas



## 1/2 BAMBINO

Tomate, jambon, mozzarella  
Tomato, ham, mozzarella

7,50

## 1/2 POULET

Tomate, poulet, mozzarella  
Tomato, chicken, mozzarella

7,50

## MARGUERITE

Tomate, mozzarella, olives, origan  
Tomato, mozzarella, olives, oregano

9,50

## ROMANA

Tomate, mozzarella, jambon, origan  
Tomato, mozzarella, ham, oregano

10,50

## TUNA

Tomate, crème, moutarde à l'ancienne, mozzarella, thon, olives, origan  
Tomato, cream, wholegrain mustard, mozzarella, tuna, olives, oregano

12,50

## REINE

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan / Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, oregano

12,50

## 4 SAISONS

Tomate, fromage, légumes grillés, olives, origan / Tomato, cheese, grilled vegetables, olives, oregano

13,00

## NORMANDE

Crème fraîche, Livarot, camembert, Pont l'Evêque / Cream, Livarot cheese, camembert, Pont l'Evêque cheese

13,50

## CAMPAGNARDE

Tomate, mozzarella, oignons confits, lardons, crème / Tomato, mozzarella, candied onions, bacon, cream

13,00

## CHEF

Crème, moutarde à l'ancienne, poulet, champignons, oignons, mozzarella, origan  
Cream, wholegrain mustard, chicken, mushrooms, onions, mozzarella, oregano

13,00



## FORESTIÈRE

Tomate, mozzarella, jambon de pays, chèvre, persillade, origan / Tomato, mozzarella, raw ham, goat's cheese, parsley and garlic, oregano

13,00

## CANNIBAL

Tomate, haché de bœuf, chorizo, œuf, oignons, mozzarella, origan / Tomato, minced beef, chorizo, egg, onions, mozzarella, oregano

13,50

## NORVÉGIENNE

Base crème fraîche, saumon, olives, mozzarella, câpres, origan / Cream, salmon, olives, mozzarella, capers, oregano

13,50

# Desserts

Desserts



## ASSIETTE DE FROMAGES AOP DE NORMANDIE

Local cheeses platter

6,50

DESSERT DU JOUR 6,50

Dessert of the day

## FRAISE MELBA

Fraises marinées au sucre roux, glace vanille, chantilly & amandes

7,50

Strawberries marinated with brown sugar, vanilla ice cream, whipped cream and almonds

## CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON

Glace pistache

Seasonal fruits clafoutis, pistachio ice cream

6,50

## TARTE AUX POMMES NORMANDES

Boule vanille

Norman apple pie, vanilla ice cream

7,50

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Confiture de lait et chantilly / Soft chocolate cake, milk jam & whipped cream

7,00

## CAFÉ GOURMAND

Mini flan au lait, mini mousse chocolat, profiterole aux fruits rouges  
Mini milk custard, mini chocolate mousse, red fruits profiterole

7,50



# GLACES - Ice creams

## Nos Coupes (3 boules) - 3 scoops of ice creams

### DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly  
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

6,50

### NORMANDIE

Pomme, poire, cannelle, caramel à la fleur de sel, Chantilly  
Apple, pear, cinnamon, salted caramel, whipped cream

7,50

### CARAMELITO

Caramel, praliné, vanille, caramel à la fleur de sel, Chantilly / Caramel, praline, vanilla, salted caramel, whipped cream

7,00

### COUPE LIÉGEOISE

Café ou chocolat, ou caramel  
Coffee or chocolate or caramel

6,50

### MELBA FRUITS ROUGES

Glaces fruits rouges, fraise, framboise, coulis fruits rouges, chantilly / Red fruits, strawberry, raspberry ice creams, red fruits coulis, whipped cream

7,50

### DÉLICE DE FRUITS

Sorbets mangue, framboise, passion, coulis de fruits rouges, fruits, Chantilly  
Mango, raspberry, passion fruit sorbets, red fruits coulis, fruits, whipped cream

7,00

### COUPE NUTTY

Glace nutty, macaron caramel, nougat, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly  
Chocolate-hazelnut ice cream, caramel macaroon, nougat, chocolate sauce, flaked almonds, whipped cream

7,50

## Do it yourself...

2 BOULES 2 Scoops 4,00  
3 BOULES 3 Scoops 5,50

Parfum : Vanille, café, chocolat, caramel, pomme, poire, cannelle, pistache, framboise, yaourt fruits rouges, mangue, passion, nutty, praliné, macaron caramel  
Flavour choice: vanilla, coffee, chocolate, caramel, apple, pear, cinnamon, pistachio, raspberry, red fruits yogurt, mango, passion fruit, chocolate-hazelnut, praline, caramel macaroon



## SUPPLÉMENT EXTRA

1,00  
Chocolat chaud ou coulis ou chantilly  
Extra: Whipped cream, warm chocolate or coulis