

---

# 1899

RESTAURANT  
TOURGÉVILLE

## La Carte

Notre chef, Emmanuel Andrieu et son équipe, privilégient les circuits courts et magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche, pour vous faire découvrir une cuisine de saison, savoureuse et éco-responsable.

### THE MENU

Our chef Emmanuel Andrieu and his team favour locally sourced produce, showcasing market gardeners, farmers and fishermen, to bring you delicious, seasonal an eco-friendly cuisine.

Prix nets, service et toutes taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.  
Net prices, including service and taxes. Alcohol abuse is hazardous to health.  
Drink in moderation.

---

# ICI TOUT COMMENCE

## IT ALL STARTS HERE

BURRATA, AVOCAT, PESTO DE BASILIC Burrata, avocado, basil pesto	18€
SOUPE DE POISSON DU CHEF, CROSTINI D'AÏOLI Chef's Fish Soup	22€
ASPERGES TIÈDES, BRANDADE DE HADDOCK À L'AIL NOIR Warm asparagus, haddock and black garlic brandade	26€
HUÎTRES SPÉCIALES UTAH BEACH N°3, GRANDS CRUS EN COTENTIN Special Utah Beach oysters No.3 'Grands Crus en Cotentin'	6 : 21€ 9 : 30€ 12 : 39€
TRUITE FUMÉE D'APPEVILLE, CRÈME ET PAIN GRILLÉ Smoked trout from Appeville, cream and toast	25€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, RHUBARBE ET TOASTS Homemade duck foie gras, rhubarb and toast	29€

# L'AMOUR EST DANS LE PRÉ

## LOVE IN THE MEADOWS

TARTARE DE BŒUF, FRITES ET SALADE Steak tartare, French fries and salad	28€
AIGUILLETES DE POULET FERMIER GRILLÉES, ASPERGES, CRÈME AUX MORILLES ET NOIX DE PÉCAN Grilled free-range chicken fillets, asparagus, morel mushroom and pecan cream sauce	34€
FILET DE BŒUF NORMAND AU SAUTOIR, PETITS POIS ET CAROTTES, JUS À L'ESTRAGON Sautéed Normandy beef fillet with green peas and carrots, served with a tarragon jus	49€
KEFTA D'AGNEAU À LA MARJOLAINE, JUS AUX PETITS OIGNONS, QUINOA DE NORMANDIE (EN COCOTTE) Lamb kefta with marjoram, pearl onion jus, Normandy quinoa (Served in a casserole dish)	1 pers. : 32€ 2 pers. : 63€

# AU BORD DE LA MER

## BY THE SEA

LIEU JAUNE DORÉ, FENOUIL FONDANT, ANCHOÏADE Pan-seared pollock, braised fennel, anchovy sauce	35€
SAUMON RÔTI AU SÉSAME, CHOU, BROCOLI ET GRANNY SMITH Salmon roasted with sesame seeds, cabbage, broccoli and Granny Smith apples	29€
GAMBAS EN TEMPURA, SAUCE AIGRE-DOUCE, JEUNES POUSSÉS DE SALADE Tempura prawns, sweet and sour sauce, baby leaf salad	34€
SOLE CUITE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES Sole Meunière with mashed potatoes	59€

## PLAT VÉGÉTARIEN

### VEGETARIAN DISH

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS, CRÈME NOISETTE ET PARMESAN Mushroom ravioli with hazelnut cream and parmesan	28€
---	-----

## SNACKING INCONTOURNABLE

### MUST-HAVE LIGHT DISHES

SALADE CÉSAR AUX CREVETTES MARINÉES AU CURRY ET AVOCAT Caesar salad with curried prawns and avocado	29€
SALADE CÉSAR, VOLAILLE GRILLÉE ET BACON Caesar salad, grilled chicken and bacon	26€
CROQUE-MONSIEUR "FRANÇOIS" TRUFFE D'ÉTÉ, SALADE Croque Monsieur "François" with summer truffle, salad	26€
CLUB SANDWICH AU PAIN COMPLET, POULET GRILLÉ ET BACON Club sandwich with wholemeal bread, grilled chicken & bacon	27€
CLUB-SANDWICH À LA TRUITE FUMÉE ET AVOCAT Club Sandwich with smoked trout and avocado	29€
BURGER CLASSIQUE, FRITES MAISON Classic burger, homemade French fries	27€
BURGER NORMAND, STEAK, POMME, ANDOUILLE DE VIRE ET PONT-L'ÉVÊQUE, FRITES MAISON Normandy burger, steak, apple, Andouille de Vire sausage and Pont l'Evêque cheese, homemade French fries	29€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES NORMANDS Normandy charcuterie and cheese board	27€

# SUPPLÉMENT GARNITURE

## ADDITIONAL SIDE DISHES

BROCOLI, FRITES MAISON, POMME ÉCRASÉE, MESCLUN, RIZ BASMATI 9€  
Broccoli, Homemade french fries, Mashed potatoes, Mixed salad leaves, Basmati rice

# FROMAGES

## CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES DE NORMANDIE 14€  
Selection of Normandy cheeses

# INSTANTS DE DOUCEURS

## SWEET SENSATIONS

NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE 18€  
CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, GLACE VANILLE  
Our signature waffle with whipped cream,  
chocolate sauce and vanilla ice cream

PANIER DE FRAISES, CHANTILLY AU MASCARPONE 14€  
A basket of strawberries served with whipped mascarpone cream

TARTE SABLÉE, CRÉMEUX CITRON ET BASILIC 14€  
Lemon shortcrust tart, basil

FRAISE « MELBA » 14€  
« MELBA » strawberry

PALETTE DE GLACES ET SORBETS (3 boules) 14€  
Ice cream and sorbet (3 scoops)

VERRINE FRAÎCHEUR, PASSION FRAMBOISE 14€  
Fresh passion fruit and raspberry verrine

MOUSSE AU CHOCOLAT, BISCUIT MOELLEUX, CERISES GRIOTTES 14€  
Chocolate mousse, sponge biscuit, Morello cherries

CAFÉ GOURMAND 17€  
A selection of mini desserts served with coffee

# DÉCOUVREZ NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Notre chef et son équipe privilégient les circuits courts.

Ils magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche,  
pour vous faire découvrir une cuisine de saison savoureuse et éco-responsable.



1 • Pont l'évêque / Camembert / Livarot :  
LIVAROT, 14140

2 • Andouille de Vire :  
VIRE, 14500

3 • Huitres :  
UTAH BEACH, 50480

4 • Beurre :  
ISIGNY, 14230

5 • La Fontaine à Confiture  
SAINT-PIERRE-EN-AUGE, 14170

6 • Truite fumée  
APPEVILLE, 50500

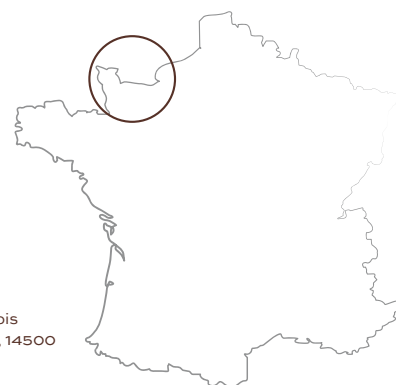
7 • Bœuf « Sauvage » :  
PICARDIE, 80390

8 • Bœuf « Eva » :  
SAINT-PIERRE SUR DIVES, 14170

9 • Bière « Sagesse » :  
LE BREUIL EN AUGE, 14130

10 • Vinaigre Le Paulmier  
MONTREUIL-LA-CAMBE, 61160

11 • Miel - Les ruchers du Bocoage Virois  
SAINT-GERMAIN-DE-TALLEVENDE, 14500



Sur toutes nos cartes, nos viandes de bœuf, porc, volaille et agneau sont d'origine France, UE et Royaume-Uni.  
On all our menus, our beef, pork, poultry and lamb are sourced from France, the European Union and the United Kingdom.

---

# 1899

RESTAURANT  
TOURGÉVILLE

# La Carte des Vins et Champagnes

Laissez-vous tenter par un rosé fruité de nos côtes de Provence, l'effervescence d'un champagne, les notes boisées des rouges de la région de Bordeaux ou découvrez notre sélection de vins blancs. L'équipe du « 1899 » se fera un plaisir de vous conseiller pour des accords mets et vins équilibrés et chargés d'émotion.

## WINE & CHAMPAGNE LIST

Indulge in a fruity Côtes de Provence rosé, an effervescent Champagne, a barrel-aged Bordeaux red, or discover our selection of white wines. The "1899" team will be delighted to advise you on exciting food and wine pairing to create a perfect balance.

All prices include service and taxes. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health.  
Please drink responsibly.  
Net prices, including service and taxes. Alcohol abuse is hazardous to health.  
Drink in moderation.

---

# LES VINS AU VERRE

## WINES BY THE GLASS

12cl

### BLANC

	2024	IGP CHARDONNAY Vallée de la Loire / Les Hauts de la Jousselinière	10€
	2024	AOC CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Aîné — <i>BIO*</i>	11€
●	2023	AOC CHABLIS Domaine La Chablisienne	13€
	2024	AOC SANCERRE Domaine de la Rossignole	13€
	2024	IGP CÔTE DE GASCOGNE UBY Tortue	11€

### BLANC MOELLEUX

●	2024	AOC COTEAUX DU LAYON Domaine de Terrebrune	11€
---	------	--	-----

### ROSÉ

	2024	IGP PAYS D'OC Zangre / Famille Cros-Pujol	11€
	2024	IGP PROVENCE Ramaterra	13€

### ROUGE

	2023	AOC BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine du Verger / A. Geoffroy	11€
●	2024	AOC CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Aîné — <i>BIO*</i>	11€
	2024	AOC SANCERRE Domaine de la Rossignole	13€
	2021	AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION Fleur La Chapelle	13€

# LES CHAMPAGNES

## CHAMPAGNES

37.5cl 75cl 150cl

### LOUIS ROEDERER

	N.M.	Louis Roederer / Brut	55€	110€	210€
	2017	Louis Roederer / Rosé Millésimé		175€	
	2016	Louis Roederer / Vintage		185€	
●	2016	Louis Roederer / Cristal		595€	

### MOËT HENNESSY DIAGEO

	N.M.	Veuve Clicquot / Carte Jaune	55€	110€
	N.M.	Veuve Clicquot / Rosé		160€

\* Issu de l'Agriculture Biologique

● ← L'équipe des Manoirs de Tourgéville vous guide dans votre choix grâce à ses coups de cœur.

# LES VINS BLANCS

## WHITE WINES

		37.5cl	75cl		
<b>LA BOURGOGNE – AOC</b>					
	2023	CHABLIS	Domaine du Verger / A. Geoffroy	36€	64€
	2023	BOUZERON	Clos de la Fortune / Maison Chanzy		72€
	2020	BOURGOGNE	Les Sétilles / O. Leflaive		94€
●	2023	CHABLIS	1 <sup>er</sup> cru Fourchaume / Domaine du Verger / A. Geoffroy		117€
●	2022	PULIGNY	Montrachet / Louis Jadot		247€
	2024	SAINT-VÉРАН	Louis Jadot		68€
<b>LE VAL DE LOIRE – AOC</b>					
●	2023	MENETOU-SALON	Le Prieuré de St Céols	30€	49€
	2024	SANCERRE	Domaine de La Rossignole	32€	61€
●	2024	POUILLY FUMÉ	Domaine De Ladoucette (2023)	43€	76€
	2024	IGP VAL DE LOIRE	Les Hauts de la Jousselinière		40€
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE – AOC</b>					
●	2024	CÔTES DU RHÔNE	Parallèle 45 / Paul Jaboulet Aîné (2020) — <i>BIO*</i>	28€	52€
	2024	ST JOSEPH	Domaine Courbis	55€	82€
	2021	CONDRIEU	Delas Frères		155€
<b>LE SUD OUEST</b>					
	2024	IGP CÔTE DE GASCOGNE	UBY Tortue		46€
<b>LA PROVENCE – AOC</b>					
	2022	CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	Cru Classé		84€
<b>L'ALSACE – AOC</b>					
●	2020	MUSCAT D'ALSACE	Trimbach		60€
	2019	GEWURZTRAMINER	Trimbach		72€

# LE VIN BLANC MOELLEUX

## SWEET WHITE WINE

		37.5cl	75cl		
	2024	AOC COTEAUX DU LAYON	Domaine de Terrebrune		49€

\* Issu de l'Agriculture Biologique

● ← L'équipe des Manoirs de Tourgéville vous guide dans votre choix grâce à ses coups de cœur.

# LES VINS ROUGES

## RED WINES

37.5cl 75cl

### LE BORDELAIS – AOC

#### — Pessac-Léognan :

●	2021	CHÂTEAU FERRAN		60€
	2018	CHÂTEAU BROWN		114€
	2013	CHÂTEAU BOUSCAUT		85€

#### — Saint-Estèphe :

	2018	CHÂTEAU FRANCK PHELAN		84€
	2016	CHÂTEAU DE PEZ		118€
	2016	CHÂTEAU DE PEZ	72€	

#### — Margaux :

	2020	LES HAUTS DU TERTRE		99€
--	------	---------------------	--	-----

#### — Pauillac :

	2017	CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL		82€
--	------	--------------------------------	--	-----

#### — Pomerol :

	2017	BALLADE DE LA POINTE		85€
--	------	----------------------	--	-----

#### — Saint-Emilion :

●	2018	SAINT-EMILION GRAND CRU Château De Fonbel		94€
	2014	SAINT-EMILION GRAND CRU Château Berliquet		118€
	2021	PUISSEGUIN SAINT-EMILION Fleur La Chapelle		48€

#### — Médoc, Haut-Médoc, Moulis-en-Médoc :

	2018	HAUT-MÉDOC Château Lanessan		74€
	2017	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	64€	
	2012	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET Jean Gautreau		135€

# LES VINS ROUGES

## RED WINES

		37.5cl	75cl
<b>LA BOURGOGNE – AOC</b>			
2023	PINOT NOIR Geoffroy		65€
2020	SANTENEY Philippe Le Hardi		92€
2022	ALOXE-CORTON Philippe Le Hardi		126€
2018	POMMARD 1 <sup>er</sup> Cru Charmots / O. Leflaive		206€
2015	NUITS SAINT GEORGES 1 <sup>er</sup> Cru les Vaucraains-Louis Jadot		299€
2023	PERNANT VERGELESSES Louis Jadot		109€
<b>LE VAL DE LOIRE – AOC</b>			
2023	SAUMUR CHAMPIGNY Domaine Raymond Morin		46€
2024	CHINON Marc Brédif		54€
●	2023	MENETOU-SALON Le Prieuré de St Céols (2022)	29€ 49€
	2024	ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine De La Chevalerie	47€
	2024	SANCERRE Domaine de La Rossignole (2021)	34€ 68€
<b>L'ALSACE – AOC</b>			
●	2022	PINOT NOIR Trimbach	65€
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE – AOC</b>			
●	2024	CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Ainé	28€
●	2024	CÔTES DU RHÔNE Parallèle 45 / Paul Jaboulet Ainé	52€
	2024	SAINT-JOSEPH Domaine Courbis	53€ 80€
	2022	CORNAS Champelrose - Domaine Courbis	99€
<b>LA PROVENCE – AOC</b>			
	2021	CHÂTEAU SAINT MARGUERITE Cru Classé	84€

# LES VINS ROSÉS

## ROSÉ WINES

		37.5cl	75cl	150cl
●	2024	IGP PAYS D'OC Zangre / Famille Cros-Pujol	39€	
●	2023	AOC CÔTES DE PROVENCE By Ott (2022)	32€	104€
●	2023	AOC CÔTES DE PROVENCE Ott / Château de Selle		94€
	2024	IGP CÔTES DE PROVENCE Ramaterra		42€
	2024	CHÂTEAU SAINT MARGUERITE Cru Classé de Provence		63€
	2023	CHÂTEAU LAUZADE		52€

\* Issu de l'Agriculture Biologique

● ← L'équipe des Manoirs de Tourgéville vous guide dans votre choix grâce à ses coups de cœur.