



Retrouvez plus de photos ainsi qu'une visite virtuelle de notre établissement sur notre site : www.giverny-restaurant-nymphéas.fr



Accès pour les personnes à mobilité réduite.
Parking gratuit pour voitures et autocars

Pour les réservations de repas de groupes
contactez-nous au :

06 45 47 26 35

e-mail : restaurantlesnymphéas@gmail.com

Conditions de réservations

Capacité : 60 en salle et 50 dans le patio

- Versement d'un acompte de 200€ par chèque à la confirmation.
- Annulation possible jusqu'à 2 semaines avant la date prévue.
- Choix du menu, identique pour tout le groupe (même entrée, même plat et même dessert) au plus tard 2 semaines avant la date de réservation.
- Confirmation du nombre de convives 2 semaines avant.
- Changement du nombre de participants toléré jusqu'à la veille (dans la limite de 5 personnes).

Règlement du solde sur place : espèces, CB, chèque en Euros

Pour les groupes une gratuité est accordée toutes les 20 personnes payantes.

Privatisation du restaurant le soir : nous contacter

Joël POUPAT, gérant du restaurant

**Pour la visite de la Maison
et des Jardins de Claude MONET**

Téléphone : 02 32 51 90 31

Email : reservation.groupes@fondation-monet.com
www.fondation-monet.com

Les Nymphéas

Square Gérald et Florence Van der Kemp
27620 GIVERNY
Tél : 02 32 21 20 31

Les Nymphéas
RESTAURANT - SALON DE THÉ

Le restaurant, propriété de la Fondation Monet, est situé en face de l'entrée de la Maison de Claude Monet.

Que vous soyez installés sur la terrasse fleurie, la grande salle où domine le comptoir en zinc ou le patio ouvert sur une ancienne cour de ferme, vous pourrez déguster des spécialités issues des recettes de Claude Monet.



Tous les plats portant la mention « fait maison » sont préparés à base de produits frais. Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine France en provenance de l'élevage Normand.

**Ouverture tous les jours de
9h à 18h.
Du 22 mars au 1^{er} novembre
2019**

Menus Groupes 2019

Menu Jardin

23.00 €

Plat, dessert et boissons identiques pour tout le groupe

Poulet Vallée d'Auge

Poisson du jour sauce au beurre blanc

Composition Monet

Salade, saumon fumé, écrevisses, avocat, tomate, champignon, haricot vert, œuf de lump, pointe d'asperge.

Composition Nymphéas

Salade, épaule, magret de canard, Emmental, œuf, champignon.

Tarte aux pommes, crème anglaise

Tarte aux griottes, crème chantilly

Un quart de vin de Pays, eau minérale et café

Menu

A la table de Monet



28.50 €

Plat, dessert, boissons identiques pour tout le groupe

Potino de lapin

Canard aux navets

Suprême de poulet aux oignons

Bœuf mode à la façon de Marthe BUTLER

Duo de poissons à la créole

Galette feuilletée de Mélanie et compote de fruits du moment

Gâteau au chocolat

Crème somptueuse au chocolat et madeleine à l'orange

Glace banane et madeleine au citron

Un quart de vin de Pays, eau minérale et café

Menus Groupes 2019

(20 personnes ou plus)

Menu Normand

29.50 €

Entrée, plat, dessert, et boissons identiques pour tout le groupe

Pâté en croûte Richelieu

Crème de légumes du jardin

Saumon fumé à la crème légère

Terrine de légumes sauce tartare

Œuf en aspic au jambon et légumes sur lit de salade.

Poulet Vallée d'Auge

Bœuf braisé au cidre et carottes

Cuisse de confit de canard

Duo de poissons à la crème d'asperges (selon arrivage)

Tarte aux POMMES avec crème anglaise

Tarte aux GRIOTTES avec crème Chantilly

Sorbet POMME arrosé de Calvados

Sorbet POIRE arrosé d'alcool de poire

Un quart de vin de Pays, eau minérale et café

Menu « A la Table de Monet »

selon les recettes de Claude Monet, extraites de l'ouvrage de Claire Joyes « La Cuisine selon Monet » aux éditions du Chêne, en vente à la boutique de la Maison de Claude Monet.

Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans)

9.50 €

Assiette de crudités

Poulet, jambon ou nuggets servi avec des frites

Glace fraise-vanille ou chocolat-vanille ou Fruit

Une boisson

Menu Terroir

33.00 €

Entrée, plat, fromages, dessert, et Boissons identiques pour tout le groupe

Terrine de canard au poivre vert

Rillettes de saumon à l'avocat

Vol au vent d'escargots

Œuf poché aux girolles selon Mallarmé

Suprême de pintade aux senteurs des bois

Souris d'agneau braisée au four, légumes du soleil

Merlu et saumon au basilic

Noix de joue de bœuf confite au miel

Veau farci aux olives

Duo de poissons créoles façon Monet (selon arrivage)

Bavarois aux fruits

Tarte aux myrtilles meringuée

Mœlleux au chocolat noir et crème anglaise

Fondant au chocolat blanc

Un quart de Bordeaux rouge ou Muscadet sur Lie, eau minérale et café

En gras : Plats issus des recettes de Claude Monet

CHOISIR UN MENU POUR TOUT LE GROUPE

Suppléments par personne

Assiette de fromages 3 €

Kir normand ou pommeau ou verre de cidre : 2,50 €

Trou normand (sorbet pomme Calvados) : 3 €

Bordeaux rouge ou Muscadet sur Lie : 2,50 €

Coupe de champagne : 5 € (une bouteille pour 7)

Accompagnement des plats : légumes du moment