



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.groupe@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 1^{er} avril au 1^{er} novembre
2020**

Menus Groupes 2020

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 2020

(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, 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 joué de porc 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