

L'AUBERGE

# La Mère Poulard



## MENU SIGNATURE SIGNATURE MENU

72 €

### Entrée

Notre Terrine Grand-Mère au pommeau  
*Our Traditional Grandmother's Terrine with pommeau*

### Plat

L'Omelette au choix : La Paysanne, la Végétarienne  ou la Fromagère   
*Choice of omelette: Paysanne, Vegetarian or Cheese*

ou/or

L'Agneau élevé sur pré-salé «Le Grèvin» dans la baie du Mont Saint-Michel et l'ouest du Cotentin : le morceau choisi cuisiné au rythme de la saison  
*"Le Grèvin" Lamb reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin: the choisen piece cooked to the rhythm of the season*

### Dessert

Dessert ou fromage au choix à la carte (omelette sucrée +10 €)  
*Dessert or cheese of your choice from the menu (sweet omelette +10 €)*

Boisson non comprise / Drink not included

## MENU DÉGUSTATION À PARTAGER\* 45 € TASTING MENU TO SHARE\* /pers

Menu à partager, servi pour un minimum de deux convives.  
*Sharing menu, served for a minimum of two guests.*

### Entrée à partager

La Planche des Amis ou La Planche de la Baie  
*Choice of sharing platter: charcuterie or smoked salmon*

### Omelette au choix à partager

La Paysanne, la Végétarienne  ou la Fromagère   
*Choice of omelette to share: Paysanne, Vegetarian or Cheese*

La Belle Normande, la Campagnarde, la Côte d'Opale +15 €  
*Choice of omelette to share: Belle Normande, Campagnarde or Côte d'Opale*

### Dessert à partager

La Soupe de Fruits Rouges au citron vert et basilic, moelleux à la framboise  
*Red berry soup with lime and basil, served with moist raspberry cake*  
ou/or

La Généreuse Crème Caramel d'Annette  
*Annette's signature generous caramel custard*

Boisson non comprise / Drink not included

## MENU ENFANT 22 € CHILDREN'S MENU

### Plat

La Cuisse de Poulet Fermier, purée et légumes  
*Farmhouse Chicken Leg, puree and vegetables*  
ou/or

La Quenelle de Poisson, riz et légumes  
*Fish Quenelle, rice and vegetables*

### Dessert

La Boule de Glace au choix  
*One scoop of ice cream of your choice*  
ou/or

Le Moelleux à la Framboise  
*Moist Raspberry cake*

### Boisson

Jus de fruit ou soda  
*Fruit juice or soda*

Menu enfant réservé aux moins de 12 ans / Children's menu reserved for children under 12

\* Sélection incluse dans la formule demi-pension / \*included in the half-board package


## POUR COMMENCER, À PARTAGER TO START, TO SHARE

La Planche des Amis : charcuterie artisanale normande, terrine grand-mère au pommeau, véritable Andouille de Vire, langue de porc fumée et saucisson à l'ail 29 €  
*Selection of Norman artisan charcuterie, grandmother's pommeau terrine, authentic Andouille de Vire, smoked pork tongue and garlic sausage*

La Planche de la Baie : saumon fumé dans la baie du Mont Saint-Michel, aux copeaux de pommier, accompagné de pommes grenailles et crème d'Isigny 29 €  
*Salmon smoked in the bay of the Mont Saint-Michel using applewood chips, served with baby potatoes and Isigny cream*

## ENTRÉES STARTERS

Notre Soupe de Poisson accompagnée d'une sauce rouille, fromage et croûtons\* 20 €  
*Traditional fish soup served with rouille, cheese and croutons\**

L'Asperge du Moment et légumes marinés aux herbes potagères, fromage frais de brebis\*  20 €  
*Seasonal asparagus with herb-marinated vegetables, fresh sheep's cheese\**

L'Œuf en Meurette de la ferme de Jean-Paul, copeaux de bœuf séché et champignons\* 20 €  
*Egg in red wine sauce, with cured beef shavings and mushrooms\**

Entre Terre et Mer, le Veau mi-cuit au sésame, vinaigrette iodée, câpres et salicornes 20 €  
*Lightly seared veal with sesame, sea-infused dressing, capers and samphire*

## PLATS MAIN COURSES

La Quenelle de Poisson « Côte d'Émeraude », sauce homardine\* 27 €  
*"Côte d'Emeraude" Fish Quenelle with lobster sauce\**

Le Poulet Fermier, la cuisse confite façon vallée d'Auge à la crème d'Isigny\* 28 €  
*Farm-raised chicken, confit leg in Vallée d'Auge style with Isigny cream\**

Les Conchiglioni aux coquillages émulsion au beurre d'herbes et râpé de poutargue 39 €  
*Conchiglioni pasta with shellfish, herb butter emulsion and grated bottarga*

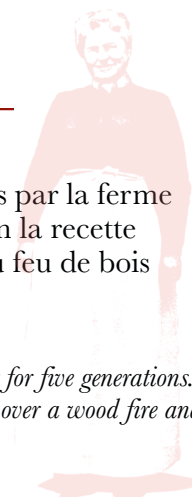
Le Cœur de Noix de veau aux morilles et asperges, risotto et jus de rôti perlé au beurre noisette 44 €  
*Veal sweetbread with morels and asparagus, risotto and roasting jus enriched with brown butter*

L'Agneau élevé sur pré-salé «Le Grèvin» dans la baie du Mont Saint-Michel et l'ouest du Cotentin : le morceau choisi cuisiné au rythme de la saison 47 €  
*"Le Grèvin" Lamb reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin: the choisen piece cooked to the rhythm of the season*

\* Sélection incluse dans la formule demi-pension / \*included in the half-board package

# LES VÉRITABLES OMELETTES

## de La Mère Poulard



Nos célèbres omelettes sont préparées avec des œufs frais de plein air fournis par la ferme de Jean-Paul, notre partenaire depuis cinq générations. Confectionnées selon la recette traditionnelle d'Annette Poulard, inchangée depuis 1888, elles sont cuites au feu de bois et sublimées par le beurre demi-sel d'Isigny Sainte-Mère A.O.P.

*Our famous omelets are made with fresh free-range eggs supplied by Jean-Paul's farm, our partner for five generations. Prepared according to Annette Poulard's traditional recipe, unchanged since 1888, they are cooked over a wood fire and enhanced with Isigny Sainte-Mère P.D.O. salted butter.*

### “Les Omelettes Traditionnelles”

45 €

#### La Paysanne

Aux lards, purée de pommes de terre à la graine de moutarde, oignon confit et jus de rôti  
*Cured bacon, mashed potatoes with mustard seeds, confit onion and roasting jus*

#### La Végétarienne

Petit épeautre et fondue de poireaux au curry breton, asperges et champignons, mousseline de légumes du moment  
*Spelt with curried leeks, asparagus, mushrooms and seasonal vegetable mousseline*

#### La Fromagère

Crèmeux du Mont Saint-Michel et camembert affiné au Calvados, petit épeautre au pavé d'Auge, ail noir de la baie et mimolette d'Isigny  
*Mont Saint-Michel creamy cheese and Calvados-aged camembert, spelt, black garlic and aged mimolette*

### “Les Omelettes Collections”

64 €

#### La Belle Normande

Andouille de Vire et camembert affiné au Calvados, pommes confites, purée de pommes de terre à la graine de moutarde, sauce vallée d'Auge  
*Vire Andouille and Calvados-aged camembert, candied apples, mashed potatoes with mustard seeds and vallée d'Auge sauce*

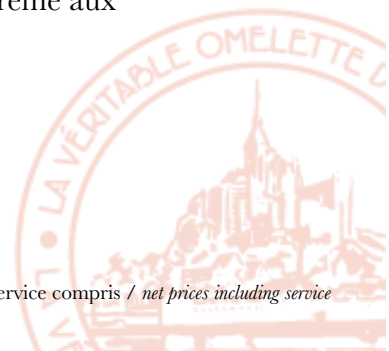
#### La Campagnarde

Paleron de bœuf, pommes de terre grenailles, oignon confit, copeaux de bœuf séché, sauce marchand de vin  
*Beef chuck, baby potatoes, confit onion, cured beef shavings and red wine sauce*

#### La Côte d'Opale

Saumon fumé aux copeaux de pommier, servi avec pommes grenailles, crème aux herbes et salicornes  
*Applewood-smoked salmon, served with baby potatoes, herb cream, and samphire*

Nos omelettes sont servies avec une salade de saison.  
*Our omelettes are served with a seasonal salad.*



# LES GOURMANDISES D'ANNETTE

## ANNETTE'S TREATS

Notre Sélection de Fromages affinés* <i>Selection of carefully aged cheeses*</i>	14 €
La Généreuse Crème Caramel d'Annette* <i>Annette's signature generous caramel custard*</i>	14 €
Le Flan Rustique à la pistache, crème glacée* <i>Rustic pistachio flan served with ice cream*</i>	14 €
Le Caramel Liégeois, tuiles au sarrasin* <i>Caramel Liégeois served with buckwheat tuile*</i>	14 €
La Soupe de Fruits Rouges au citron vert et basilic, moelleux à la framboise* <i>Red berry soup with lime and basil, served with moist raspberry cake*</i>	14 €
L'Omelette Sucrée, flambée au Calvados, pommes caramélisées et crème glacée aux deux vanilles <i>Sweet omelette flambéed with Calvados, caramelised apples and double vanilla ice cream</i>	24 €

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et partagez vos meilleures photos avec le hashtag  
#aubergelamerepoulard

*Follow us on social media and share your best photos using the hashtag #aubergelamerepoulard*

 aubergelamerepoulard  Auberge La Mère Poulard

Notre site web / *Our website*

 aubergelamerepoulard.com

\* Sélection incluse dans la formule demi-pension / *\*included in the half-board package*

Prix nets service compris / *net prices including service*

## BOISSONS FROIDES RÉGIONALES REGIONAL COLD DRINKS

### COCKTAILS SANS ALCOOL SOFT COCKTAILS 10 €

Kir Victor	Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant
Kir Normand	Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier

### NOS COCKTAILS LOCAUX OUR LOCAL COCKTAILS 15 €

Spritz Normand	Aperol, Calva, Poiré, Perrier Pomme Verte
Sunrise	Calva, Jus d'Orange, Crème de Cassis
Negroni Normand	Calva, Campari, Martini Rouge

### CIDRE CIDER 75cl 12,5cl

Cidre Normand, brut, doux ou rosé	16 €	4 €
<i>Dry, sweet or rosé apple cider</i>		

### BIÈRES RÉGIONALES REGIONAL BEERS 33cl

« La Cotentine » ambrée 6.2°	9 €
<i>« La Cotentine » amber beer.</i>	
« La Cotentine » triple au Calvados 10°	12 €
<i>« La Cotentine » Calvados triple beer.</i>	

### CALVADOS CALVADOS 4cl

Père Magloire Fine VS	8 €
Père Magloire VSOP	10 €
Père Magloire XO	16 €

## CHAMPAGNES BLANCS WHITE CHAMPAGNES

			
Taittinger brut Réserve	75cl	37,5cl	12,5cl
Taittinger Prélude Grands Crus	106 €	60 €	17 €
Comtes de Champagne Grands Crus, Blanc de Blancs 2011	145 €		
	380 €		


## CHAMPAGNES ROSÉS ROSÉ CHAMPAGNES

Taittinger Prestige Rosé	155 €	24 €
--------------------------	-------	------

## COCKTAILS CLASSIC CLASSIC COCKTAILS 15 €

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Perrier
Margarita	Olmecca, Cointreau, Citron
Diamant Vert	Vodka, Get 27, Citron
Dry Martini	Gin ou Vodka, Dry Vermouth
Negroni	Campari, Martini Rouge, Gin

## BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS

	
	33cl
Heineken	7 €
Affligem	7 €
Pelfort brune	7 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	7 €

## APÉRITIFS, DIGESTIFS & LIQUEURS APERITIF DRINKS, DIGESTIVES & LIQUORS

### APÉRITIFS

Kir blanc, parfum au choix :  
Cassis, framboise, mûre, pêche  
*White wine Kir, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach*

11 €

Kir royal Taittinger, parfum au choix :  
Cassis, framboise, mûre, pêche  
*Taittinger Kir royal, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach*

20 €

Gin Gordon's London (4cl)

10 €

Vodka Smirnoff 21 Red (4cl)

10 €

Martini Blanc/Rouge (4cl)

6 €

Porto Blanc/Rouge (4cl)

6 €

Anis (2cl)

6 €

Suze (4cl)

6 €

Tequila Olmeca Silver (4cl)

10 €

Rhum Havana Club 7 ans (4cl)

10 €

### LIQUEURS

Mandarine Napoléon

6€

Poire Williams

8€

Cointreau

8€

### WHISKIES

4cl

Bulleit Bourbon 45°

9€

Épicé, riche et persistant

Johnie Walker Black Label 40°

10 €

Fumé, boisé et fruité

Knockando Season 12 ans 43°

12 €

Mature, authentique et délicat

Cardhu Single Malt 12 ans 40°

11 €

Fruité, moelleux et rond

Talisker Port Ruighe 45°8

11 €

Fumé, puissant et iodé

Lagavulin Malt 16 ans 43°

14 €

Intense, tourbé et complexe

### COGNACS

4cl

Hennessy VS

9 €

Hennessy XO

15 €

Armagnac Bas Laubade

12 €

### DIGESTIFS

4cl

Malibu

8 €

Get 27/31

8 €

Baileys

8 €

+ Supplément soda 2 €

## AUTRES BOISSONS FROIDES

### OTHER COLD DRINKS



*Coca-Cola* 33cl

6 €

Orangina (25cl)

6 €

*Coca-Cola* SANS SUCRES 33cl

6 €

Sirop à l'eau (25cl)

3 €

*Coca-Cola* Cherry 33cl

6 €

Jus de fruit ou nectars (25cl)

7 €

*Sprite* 25cl

6 €

Abricot, pomme, ananas, orange, tomate

Perrier (33cl)

6 €

**FANTA** 25cl

6 €

Vittel (25cl)

4 €

**fuzetea** 25cl

6 €

Vittel (100cl)

7 €

Oasis (25cl)

6 €

San Pellegrino (100cl)

7 €

Thé glacé (50cl) parfum au choix

8 €

Diabolo (25cl)

6,50 €

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Café expresso

3 €

Chocolat chaud

6 €

Double expresso

6 €

Thés et infusions

5 €

Café crème

6 €

Thé Earl Grey, Thé noir, Thé à la menthe,

Cappuccino

6 €

Thé vert Gunpowder, Infusion camomille.

Café normand au Calvados

8 €

VINS BLANCS  
WHITE WINES



75cl



37,5cl



12,5cl



**BOURGOGNE**

J. Moreau & Fils, AOC Bourgogne Aligoté	39 €	
Le Finage, La Chablisienne, AOC Chablis	51 €	14 €
Montagny 1er Cru, Château de Davenay	73 €	
Domaine des Fines Caillottes, AOP Pouilly-Fumé	84 €	

**BORDEAUX**

Château Landereau, AOC Entre-Deux-Mers	28 €	
Château Brondelle Classic, AOP Graves	47 €	12 €

**VALLÉE DE LA LOIRE**

Chardonnay, Domaine Le Coquillier, IGP Val de Loire	32 €	5 €
Les 3 Coteaux, Maison Baudry Dutour, AOC Chinon	41 €	11 €
Les Ormeaux, Maison Mellot, AOC Sancerre	54 €	
Domaine Fouet, AOP Saumur, l'Ardillon	59 €	
Domaine Pellé, AOP Menetou-Salon, Les Bornés 	59 €	
Famille Lieubeau, Folle Blanche, AOP Gros Plant du Pays Nantais 	48 €	
Domaine Verdier Logel, Petite Vertu, IGP Pays d'Urfé	64 €	

**RHÔNE**

Les Meysonniers, M. Chapoutier, AOC Crozes-Hermitage 	58 €	
--	------	--

**ALSACE**

Gewürztraminer, Wolfberger, AOP Alsace		33 €
--	--	------

**VIN PÉTILLANT**


PMG, Domaine Fouet, AOC Vallée de Loire 	39 €	
---	------	--

"Notre pépite du moment" : La cuvée PMG est un vin naturellement pétillant réalisé en méthode ancestrale. Aucun sucre ni levure ne sont ajoutés.

**VIN DE DESSERT**

Orangerie, AOC Coteaux de l'Aubance		9 €
-------------------------------------	--	-----

VINS ROSÉS  
ROSÉ WINES

"Parlez-vous la Loire", Sauvion, IGP Val de Loire	27 €	
Grenache, Gérard Bertrand Naturalys, IGP Pays d'Oc 	43 €	
Masfleurey, AOC Côte de Provence	41 €	



## VINS ROUGES RED WINES



75cl



12,5cl

### BORDEAUX

Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, AOC Bordeaux	44 €	12 €
Hauts de Pez, Château Tour de Pez, AOC Saint-Estèphe	61 €	16 €
Château Larose Perganson, AOC Haut-Médoc	69 €	
Château Pipeau, AOC Saint-Émilion Grand Cru	94 €	

### BOURGOGNE

Pinot Noir, André Ducal, AOC Bourgogne	41 €	11 €
St Saturnin de Vergy, AOP Hautes-Côtes de Beaune	71 €	

### BEAUJOLAIS

Brouilly, Château de Pierreux, AOC Brouilly	42 €	7 €
---	------	-----


### RHÔNE

Orca, Marrenon, AOC Ventoux	50 €	
Côte-Rôtie, Pierre Gaillard, AOC Côte-Rôtie	119 €	
Cave de Tain, Nobles Rives, AOP Crozes-Hermitage	62 €	
Domaine Chapoutier, La Bernardine, AOP Châteauneuf-du-Pape	119 €	

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château de Pennautier, AOC Cabardès	27 €	
Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, AOC Pic Saint Loup	44 €	12 €
Cigalus, Gerard Bertrand, IGP Aude Hauterive  	82 €	
Héritage "An 1650", Gérard Bertrand, AOP La Clape	36 €	

### VALLÉE DE LA LOIRE

Cuvée L'Amarante, Domaine Fouet, AOC Saumur Champigny 	34 €	9 €
Le Petit Chambord, AOC Cheverny	40 €	
Sancerre, Pierre Martin, AOC Sancerre	46 €	12 €



La Mère Poulard fait partie de l'histoire du Mont Saint-Michel et de la France. C'est en 1888 qu'Annette Poulard accomplit son rêve en ouvrant l'Auberge La Mère Poulard au cœur de la cité médiévale. Très vite reconnus, les talents d'Annette lui valent le titre honorifique de « Mère », distinguant ses grandes qualités de cuisinière et sa contribution à la renommée et à la tradition culinaire de la France.



*La Mère Poulard is an integral part of the history of Mont Saint-Michel and France. Annette Poulard fulfilled her dream of opening her inn, La Mère Poulard, in the heart of the medieval village of Mont Saint-Michel in 1888. Her talents were soon acknowledged and she was given the honorary title of "Mère," a distinction recognizing her great abilities in the kitchen and her contribution to the renown and culinary traditions of France.*



# NOS FOURNISSEURS LOCAUX

## OUR LOCAL SUPPLIERS



**L'Atelier SeaFrais**  
**Fumoir artisanal de saumons**  
Luan CRONIN



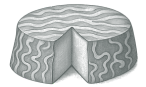
DRAGEY (8 KM)



**L'Ail Noir de la Baie  
du Mont Saint-Michel**  
Catherine LEMARQUAND




VAINS (8 KM)



**La Bergère du Val**  
Laura NOWAK



LE VAL SAINT-PÈRE (10 KM)

Toutes nos viandes sont d'origine française   
*The meat is exclusively of French origin*



**La Boucherie des Grèves**  
Patrick HELAINE



PONTORSON (9 KM)



**La Fromagerie de Pain d'Avaine**  
Jean-Charles RABACHE



ISIGNY-LE-BUAT (25 KM)

**La Ferme Delaunay**  
Jean-Paul DELAUNAY



PONTORSON (9 KM)



Depuis cinq générations, les œufs de la ferme Delaunay comptent parmi les ingrédients incontournables de la mythique omelette soufflée de la Mère Poulard.

**Vallée Torrèfaction**  
Paul VALLEE



VITRE (61 KM)

Sarrasin et maïs bio,  
malt torrèfiés au feu de bois.



**Les Viviers de Chausey**  
Jérôme CARNET



PONTORSON (9 KM)



**La Ferme des Belles Robes**  
Cyrille JOURNIAC



ANGERS (147 KM)



