

Bienvenue au Restaurant – La Coupe d’Or

Depuis 1770, La Coupe d’Or accueille ses clients en centre-ville de Lisieux. D’abord auberge ; les écuries étaient régulièrement inondées car traversées par le cours de l’Orbiquet. C’est en 1901 que l’établissement est devenu hôtel, détruit pendant la guerre avant sa reconstruction dans les locaux actuels où les produits locaux et de saison sont mis en avant.



Maitre Restaurateur, titre délivré par l’État pour la restauration Française, nous avons à cœur de cuisiner des produits bruts, majoritairement en circuit court.
Afin de vous satisfaire Nicolas, Olivier et Sébastien cuisinent des produits frais et maison à la commande.
Si votre temps est limité merci d’en aviser l’équipe en salle qui saura vous orienter.

Plus de 40 producteurs partenaires

Tout proche de Lisieux...

Julie élève ses poules qui nous pondent les œufs,
Pendant ce temps Romain et Yann s’assurent que les truites profitent de l’espace de chaque bassin,
Silence... nos futurs champignons poussent à Orbec,
Emilie quant à elle fait prendre l’air à ses chèvres pour nous préparer de bons petits fromages,
Au domaine St Hyppolite à Saint martin de la Lieue on nous prépare crème, livarots Fermiers, Pont l’évêque et Pavé d’Auge
Du côté de Mery corbon c’est la tome Normande et le beurre qui arrivent de la Ferme des patis,
Gérard Samson travaille méticuleusement dans ses vignes à Crisy pour préparer les vendanges,
Tôt le matin les boulangers de la maison Berthelot s’occupent déjà de leurs pétrins...
L’équipe des Terres Normandes nous arrange des bonnes recettes de Calvados
La bière Trip Hop de Lisieux a fait un court chemin entre la fermentation et votre table,
Et d’autres encore tels que Pierre Huet, Château du Breuil, Cidre Daufresne

Toujours dans le Calvados...

Océane des circuits courts nous recherche les meilleures viandes de la région,
Moïse s’occupe de ses abeilles qui s’affairent à nous préparer du bon miel
A la Ferme de Belleau on nous prépare cidre et poiré Bio,
David et Julie quant à eux se sont spécialisés dans le Gin et la Vodka Normande près de Caen,
Le meuh cola ce n’est pas du lait mais un cola et une Limonade de chez Nous !
Eric nous prépare de bonnes confitures de Lait et fruits pour le Petit déjeuner.

Et ailleurs en Normandie...

A la Ferme du Prieuré on surveille que les poulets profitent du plein air
Philippe et Isabelle nous préparent leurs crèmes glacées avec le lait et la crème de la Ferme.
Chez Good épices on sélectionne les meilleures épices à travers le monde,
Jean Baptiste récolte ses framboises pour nos desserts, crème, vinaigre et pétillant framboise,
Près d’Alençon à la Patte jeanjean on récolte les lentilles, blé d’épeautres... et autres céréales Bio qui serviront aussi aux pâtes « Crêtes de coq » de nos enfants,
Près de Domfront la Ferme du champ secret affine ses camemberts au lait de vaches Normandes
Les Circuits Courts nous sélectionnent viandes de bœuf, veau et volailles de la région,
Pendant ce temps à Epaignes les canards s’engraissent,
Enfin à la Ferme du Manège on s’affaire à préparer les Yaourts de la Ferme pour le menu des tout petits

A la Carte...

A partager pour l'apéro !

Le saucisson sec artisanal (env.150g) - **9,50 € la Pièce**

Les entrées

Une entrée doit être accompagné d'un plat ou un Dessert et ne peut être servie seule, merci

Salade crevettes bouquet flambées pastis sur salade exotique mangue ananas - **9,50 €**

Foie gras de canard au pommeau et son chutney Figues pommes - **14,50 €**

Tarte fine de Chèvre de la Ferme épinard et chorizo sur lit de mache - **8,50 €**

Oeuf Parfait de la Ferme sur velouté d'asperges, parmesan et jambon cru - **7,50 €**

Salade Gourmande croquettes camembert, poitrine, volaille et pommes croquantes - **8,50 €**

Duo de Tartare et Gravlax de truite saumonée de Fervaques avocat et pommes Granny - **9,00 €**

Les plats

Côté « Vége »

Le Poke bowl végétarien - **14,50 €**

Risotto d'épeautre du perche, Tagliatelles courgettes, Avocat, Poivrons marinés, Fèves de soja, Brochette de fruits.

Côté Mer

Filet de Truite saumonée grillée à l'unilatéral beurre blanc et caviar de citron yusu - **16,00 €**

Cabillaud en tournedos croute chorizo sur crème velouté épinard - **19,50 €**

Côté Terre

Le Magret de canard de la ferme (env. 190 g) sauce pommes et pommeau - **19,00 €**

La Fricassée de Cœur de ris de veau et rognons sauce « Vallée d'auge » - **22,00 €**

Pavé de Veau Fermier façon Rossini sauce foie gras - **19,50 €**

Le Norm' Hamburger bœuf Angus au camembert pain pavot sésame maison- **16,50 €**

Tomahawk de porc sauce au choix* (env 350gr) - **19,00 €**

Piece persillée issue d'un carré de cochon avec couenne...

Picanha de Bœuf sauce au choix* (env 260gr) - **22,00 €**

Pointe du rumsteak avec sa couche de gras comme un magret rendant la viande juteuse...

(*) sauce Camembert, Poivrons piment d'Espelette ou poivre.

Tous nos plats sont servis avec assortiments de légumes ou frites fraîches Maison salade

Les fromages et desserts à la carte

Un dessert doit être accompagné d'un plat ou une Entrée et ne peut être servie seule, merci

Plateau de fromages

1 fromage - 2,50 €

3 fromages - 6,00 €

5 fromages - 9,50 €

Les glaces de la ferme

Un dessert doit être accompagné d'un plat et ne peut être servie seule, merci

1 boule - 2,50 €

2 boules - 4,50 €

3 boules - 5,50 €

Supplément chantilly - 1,00 €

Au lait de la Ferme et arômes naturels

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Menthe chocolat,

Fraise, Citron, Cassis, Framboise, Pomme calvados, Teurgoule, Poire.



Les desserts

Crème brûlée - 6,50 €

aux éclats de caramel flambé

Brioche perdue pommes poêlées - 7,00 €

autour du caramel beurre salé

Profiteroles Chocolat - 8,00 €

Choux maison, glace vanille et chocolat chaud

Tatin Fine aux pommes * - 8,00 €

flambée calvados

Coulant chocolat* - 7,50 €

et sa boule de glace chocolat blanc

Café gourmand - 8,50 € (Thé: Supplément 1.50€)

macaron framboise « Lenglet », mini crème brûlée, moelleux chocolat, glace vanille de la Ferme

Sablé fraise Rhubarbe * - 8,00 €

Saveur agrumes meringue et sa soupe fraise

*** A commander en début de repas**

Idée gourmande :

Le café 2 macarons Lenglet (framboise, Chocolat ou pistache) - 4,50 €



Le Menu Gourmand

Entrée - Plat - Dessert 29,00 €

Entrée - Plat 24,00 €

Les entrées

Une entrée du moment à l'ardoise

Salade crevettes bouquet flambées pastis sur salade exotique mangue ananas

Tarte fine de Chèvre de la Ferme épinard et chorizo sur lit de mache

Salade Gourmande croquettes camembert, poitrine, volaille et pommes croquantes

Les plats

Un plat du moment à l'ardoise

Filet de Truite saumonée grillée à l'unilatéral crème velouté épinard

Le Magret de canard de la ferme (env. 190 g) sauce pommes et pommeau

Le Norm' Hamburger bœuf Angus au camembert pain pavot sésame maison

Tomahawk de porc grillé* sauce au choix (env 350gr)

(*) sauce Camembert, Poivrons piment d'Espelette ou poivre

Les desserts

Un Dessert au choix à la carte ou à l'ardoise

Ou Assiette 3 fromages sur notre sélection au plateau

Tous nos plats sont servis avec assortiments de légumes ou frites fraîches maison, Salade

Le Menu Terroir

Entrée - Plat - Dessert 39,00 €

Les entrées

Une entrée du menu gourmand

Foie gras de canard au pommeau et son chutney Figues pommes

Œuf Parfait de la Ferme sur velouté d'asperges, parmesan et jambon cru

Duo de Tartare et Gravlax de truite saumonée de Fervaques avocat et pommes Granny

La pause gourmande

La glace pomme calvados et son Sabayon calvados

Les plats

Un plat du menu gourmand

Cabillaud en tournedos croute chorizo sur crème velouté épinard

La Fricassée de Cœur de ris de veau et rognons sauce « Vallée d'auge »

Pavé de Veau Fermier façon Rossini sauce foie gras

Picanha de Bœuf sauce au choix* (env 260gr)

(*) sauce Camembert, Poivrons piment d'Espelette ou poivre

Les desserts

Un Dessert au choix à la carte ou à l'ardoise

Ou **Assiette 3 fromages** sur notre sélection au plateau

Tous nos plats sont servis avec assortiments de légumes ou frites fraîches maison Salade

Le Menu tout petits ! - 11,00 €

Pour les - de 9 ans

Escalope de dinde normande pâtes Artisanales BIO blé d'épeautre ou Frites

Ou **Burger au Bœuf** pâtes Artisanales BIO blé d'épeautre ou Frites

Ou **Le P'tit Poisson du jour à la crème tomatée** pâtes Artisanales ou Frites

Le Mini moelleux chocolat

Ou **Yaourt Fermier** de la « Ferme du Manège »

Ou **crêpe** sucre ou Nutella



« Le Cocktail des petits »

2,50€

Orange, Pamplemousse et
grenadine (20cl)

Le Bistrot - 23,50 €

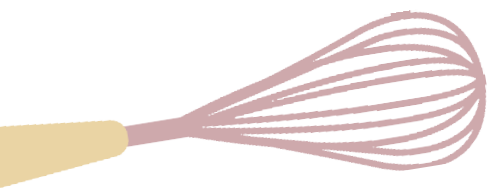
(Hors jours fériés et concerts)

21,50 € le midi du mardi au samedi

Une entrée du jour à l'Ardoise

+ **Un Plat du Jour à l'Ardoise**

+ **Le Dessert du Jour à l'Ardoise**



Vous êtes à l'hôtel ?

Menu Soirée étape / Demi-Pension

Prenez le menu Terroir, Supplément 15€/pers

Les entrées

Une entrée du moment à l'Ardoise

Tarte fine de Chèvre de la Ferme épinard et chorizo sur lit de mache

Œuf Parfait de la Ferme sur velouté d'asperges, parmesan et jambon cru

Salade Gourmande croquettes camembert, poitrine, volaille et pommes croquantes

Les plats

Un Plat du Jour à l'Ardoise

Le Poke bowl végétarien

Filet de Truite saumonée grillée à l'unilatéral crème velouté épinard

Le Norm' Hamburger bœuf Angus au camembert pain pavot sésame maison

Tomahawk de porc sauce au choix* (*env 350gr*)

(*) sauce Camembert, Poivrons piment d'Espelette ou poivre

Les desserts

Assiette 3 fromages Livarot, camembert et Pont l'évêque

Crème brûlée aux éclats de caramel flambé

Coulant chocolat* et sa boule de glace chocolat blanc

Brioche perdue pommes poêlées autour du caramel beurre salé de la ferme

Tartelette fraise Rhubarbe* meringuée

*** A commander en début de repas**

Tous nos plats sont servis avec assortiments de légumes ou frites fraîches maison Salade

Nous vous souhaitons un bon appétit. . .

*HOTEL *** Restaurant*
« La coupe d'Or »
49 rue pont Mortain
14100 Lisieux

Tél : 02 31 31 16 84
Mail : lacoupedor@orange.fr
Site : la-coupe-dor.com

