

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, seul 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 les livarots Fermiers, Pont l’évêque et Pavé d’Auge

Gérard Samson travaille méticuleusement dans ses vignes à Grisy 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

A Longues sur mer Alizée et Pierre brassent leurs thés pour le pétillant BIO naturel LOU KOMBUCHA

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,

Sabine et sa fille nous préparent Yaourts, Fromages, Crème et Beurre pour nos sauces,

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.

Eric à la Ferme charcutière nous prépare sa charcuterie artisanale, jambon, rillettes... .

Chez Cluizel on sélectionne des fèves de Cacao pour que nos desserts soient onctueux,

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 éleveurs de la Charentonne et les Circuits Courts nous sélectionnent viandes de bœuf, veau et volailles de la région,

Pendant ce temps à Epaignes les canards s’engraissent,

Un peu plus loin...

Les jus de fruits de A. Milliat, ou encore les whiskies de Michel Couvreur... .

Cocktails et apéritifs

Cocktails Locaux et Maison

Les P'tits Calva arrangés (4 cl) - 5,50 €

Le passion ananas
Le Poiré vanille
Le vanille bourbon
L'esprit mojito menthe citron vert

Le P'tit planteur (20 cl) - 7,50 €

Calvados et fruits frais

Le Tout-Pomme (25 cl) - 7,50 €

Calvados, Pommeau, Jus de pommes, Grenadine

Le Spritz normand (15 cl) - 7,50 €

Apérol, Calvados, Poiré

Apple Mojito (20 cl) - 8,00 €

Calvados, Citron vert, Menthe, Poiré

Le Mojito (25 cl) - 8,50 €

Rhum, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse

L'Aphrodite (15 cl) - 6,50 €

Liqueur de framboises, jus de pommes, Vouvray pétillant

Le Pétillant Poiré Framboise (12.5 cl) - 5,00€

« Sans Alcool »

Cocktail de fruits (25 cl) - 5,00€

Pétillant pommes « Pisse de vache »

BIO (20 cl) - 3,90 €

Nos apéritifs « classiques »

Americano maison (8 ou 16cl avec Perrier) - 7,50 €

Le Spritz (12cl) - 7,50 €

Ricard ou Pastis 51 (2cl) - 3,60 €

Martini Rosso, Bianco ou Suze (6cl) - 4,50 €

Pommeau, Porto, Muscat (5cl) - 3,80 €

Kir au cidre, Poiré ou Vin blanc (12,5cl) - 3,90 €

Kir Vouvray (12,5cl) - 7,00 €

Coupe de Vouvray (12,5cl) - 6,50 €

Kir Royal (12,5 cl) - 12,50 €

Coupe de Champagne (12,5cl) - 12,00 €

Nos Whiskies

Whisky Glenfiddich (4 cl) - 5,50 €

Whisky Jack Daniel's (4 cl) - 7,50 €

Whisky "Unique" M.Couvreur" (4cl) - 7.00 €

Whisky "Overaged" M.Couvreur (4cl) - 9.00 €

Whisky "Origin" S. Malt « Le Breuil » (4cl) - 8,00 €

Distillés en Normandie

Whisky "Finish Tourbé" « Le Breuil » (4cl) - 10,00 €

Distillés en Normandie

Nos Rhums

Rhum Captain Morgan Caraïbes (4 cl) - 5,00 €

Rhum Don Papa 7 ans (4 cl) - 7,00 €

Explorer Caribbean (4cl) - 5,00 €

4 ans « Le Breuil » affiné en Normandie

Explorer Australia (4cl) - 6,50 €

2 & 8 ans « Le Breuil » affiné en Normandie

Nos Gins et vodkas

Gin Normand « C'est Nous » (4cl) - 6.00 €

Gin Bombay Saphir (4cl) - 6.00 €

Vodka Normande « C'est Nous » (4cl) - 6.00 €

Bières et soft

Boissons

Vittel (50cl) - 3,00 €
S.Pellegrino (50cl) - 3,95 €
Vittel (100cl)- 4,20 €
San Pellegrino (100cl) - 4,95 €
Châteldon (75cl) - 7,50 €

Bières

Heineken Pression (25cl) - 3,80 €
Heineken Pression (50cl) - 6,50 €
Affligem Pression (25 cl) - 4,20 €
Affligem Pression (50 cl) - 8,00 €

Bière artisanale « TRIP HOP » de Lisieux - 5,50 €
Blanche, Blonde, Ambrée, Brune (33cl)

Nos sodas et jus de fruits

Coca, Perrier, Orangina, Diabolo (30cl) - 3,80 €
Schweppes, Ice tea (30cl) - 3,80 €
Limeuhnade Normande (25cl) - 4,00 €
Meuh Cola Normand (25cl) - 4,00 €
Pétillant Framboise Artisanale (33 cl) 7,50 €
Jus de Pomme Pays d'Auge (25 cl) - 4,00 €

Pétillant pommes «Pisse de vache» (15 cl) 3,50 €
Thé Pétillant Naturel **BIO** (30 cl) - 5.00 €
« LOU KOMBUCHA » Brassé en Normandie
Original, Citron vert menthe gingembre, Pomme
mangue, Fraise Sureau
Jus de fruits (30cl) Alain Milliat - 4,50 €
Abricot d'Ardèche, Poire de la Drome, Orange du
Brésil, Pamplemousse Rio grande, Ananas du Panama

Boissons chaudes

Café Espresso - 2,00 €
Décaféiné - 2,00 €
Café Crème - 2,10 €
Café Double - 3,50 €

Chocolat chaud - 3,80 €
Café ou Chocolat Viennois - 4,20 €
Cappuccino - 4,00 €
Irish coffee, Normandy coffee - 6,50 €

Nos Thé et infusions- 3,80€

Thé Earl Grey (Thé noir de Chine Bergamote)
Thé Darjeeling (Thé noir d'Inde)
Ceylan (Thé noir de Ceylan SriLanka)
Thé Vert gingembre citron (Thé Vert de Chine)
Thé 4 fruits rouges (Thé noir fruits rouges)
Thé Detox (Maté et de thé vert citron et citronnelle)
Thé Prince Vladimir (Thé noir, vanille, épices, agrumes)
Anastasia (Bergamote, Citron vert, Fleur oranger)

Thé vert Menthe
Verveine
Verveine Menthe poivrée
Tilleul

KUSMI TEA
PARIS

On partage une planche ?

Planche « Paysanne de la Ferme » Jambon fumé, Andouille, Saucisson, Rillettes, Chorizo, tome normande 8,00 € par pers.

Planche « Terre Mer » Truite saumonée de Fervaques gravlax et Foie gras de canard au pommeau - 9,00 € par pers.

Le saucisson sec artisanal à partager env.150gr - 9,50 € la Pièce



Pour commencer

Une entrée ne peut être servie seule, Entrée servie en plat (supplément 8,00 €)*

Gravlax de truite saumonée de Fervaques* - 6,40 €
et sa crème fenouil pommes Granny

Oeuf parfait crème de pont l'évêque - 7,50 €
pleurotes et poitrine grillée

Gravlax de canard* - 7,40 €
aux épices et agrumes en salade

6 Huitres Normandes de Blainville N°3 - 14,00 €
vinaigre à l'échalote et citron

Salade de Langoustines* - 14,50 €
flambées pastis à l'ail et basilic

Salade Gésiers de canard de la Ferme* - 8,90 €
et canard en gravlax

Salade fermière Crottin de chèvre* - 8,90 €
rôti au miel et fraises fraîches

Foie gras de canard au pommeau* - 15,50 €
et son chutney Figues pommes

Les plats

Si vous commandez un plat en direct, prévoyez 15 minutes de préparation minimum

Le Poke Bowl Végétarien - 13,00 €

de quinoa et petits légumes, Fruits de saison, Caviar aubergine, Poivrons marinés, Haricots verts, Pickles

Le Poke Bowl Chèvre chaud de la ferme ou Truite gravlax ou Magret de canard gravelax - 15,00 €

Côté Mer

Le Filet de truite saumonée de Fervaques Meunière - 14,90 €

Le Blanc de bar poché aux épices douces sauce langoustine - 19,00 €

Le Risotto de Lotte riz vénéré et crème Yusu 20,00 €

Côté Terre

Le Suprême de Poulet Fermier sauce camembert et croustade de Noisettes - 16,50 €

Le Travers de Veau (env. 300 g) mariné et caramélisé au Miel - 18,00 €

Le Magret de canard de la ferme (env. 190 g) sauce Shitaké et pommeau - 18,50 €

La Fricassée de Cœur de ris de veau et rognons « Normande » - 22,00 €

Côté Grill

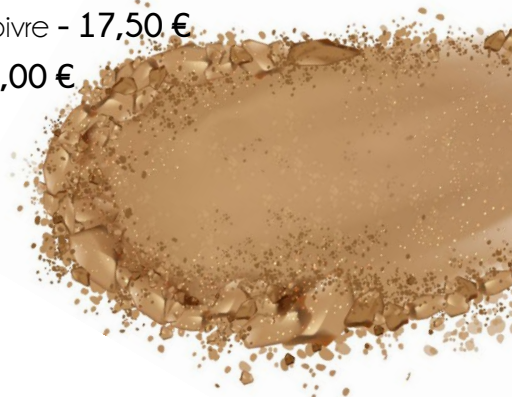
Le Pavé de Rumsteak Normand (env. 200g) sauce Camembert, échalote ou poivre - 17,50 €

Le Tomahawk de cochon Français (env. 350 g) sauce cidre et pomme fruit - 19,00 €

Les 3 côtes d'agneau (270g) grillées et beurre d'ail - 22,00 €



Nos Tarifs sont TTC Service compris, Menus hors boissons



Les fromages et desserts à la carte

Plateau de fromages

1 fromage - 2,00 €

3 fromages - 5,50 €

5 fromages - 9,00 €

Les glaces de la ferme

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

1 boule - 2,00 €

2 boules - 4,00 €

3 boules - 5,00 €

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

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

Dessert du jour - 5,50 €

à l'ardoise

Crème brûlée - 6,50 €

flambée et éclats caramel

Gourmandise Mascarpone 7,50 €

mangue ananas saveur citron vert

Coulant chocolat* - 8,00 €

et sa boule de glace chocolat blanc

Profiteroles Fruits rouges

glace Framboise, Cassis, Fraise et coulis fruits rouges

Café gourmand - 8,00 €

macaron « Lenglet » pistache, teurgoule, moelleux
chocolat, glace vanille de la Ferme

La tarte Tatin Banane* - 8,00 €

flambée au rhum

La tarte Fine aux pommes* - 8,00 €

flambée au calvados

Forêt Noire revisitée - 8,00 €

ganache chocolat et cerise amarena

*** A commander en début de repas**



Nos Tarifs sont TTC Service compris, Menus hors boissons



Les menus

Le Gourmand - 29,50 €

Les entrées

Une entrée du jour à l'Ardoise

Gravlax de truite saumonée de Fervaques et sa crème fenouil pommes Granny

Gravlax de canard aux épices et agrumes en salade

Salade Gésiers de canard de la Ferme et canard gravelax

Œuf parfait crème de pont l'évêque pleurotes et poitrine grillée



Les plats

Un Plat du Jour à l'Ardoise

Le Filet de truite saumonée de Fervaques Meunière

Le Suprême de Poulet de la Ferme sauce camembert et croute de Noisettes

Le Pavé de Rumsteak Normand grillé (200g) sauce Camembert, échalote ou poivre

Le Tomahawk de cochon (env. 350 g) sauce cidre et pomme fruit

Le Travers de Veau (env. 300 g) mariné et caramélisé au Miel

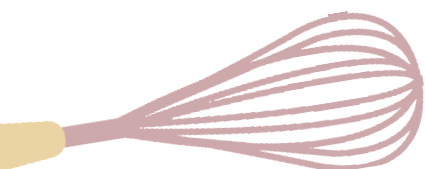


Les fromages

Le Duo de fromage - Supplément 4€

Les desserts

Un Dessert au choix à la carte



Les menus

Le Terroir - 39,50 €

Les entrées

Une entrée du menu Gourmand

6 Huitres Normandes de Blainville N°3 vinaigre à l'échalote et citron

Salade de Langoustines flambées pastis à l'ail et basilic

Salade fermière Crottin de chèvre rôti au miel et fraises fraîches

Foie gras de canard au pommeau et son chutney poire butternuts

La pause gourmande

La glace pomme calvados et son Sabayon calvados

Les plats

Un plat du menu Gourmand

Le Risotto de Lotte riz vénéré et crème Yusu

Le Blanc de bar poché aux épices douces sauce langoustine

Les 3 côtes d'agneau grillées (270g) beurre d'ail

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

La Fricassée de Cœur de ris de veau et rognons « à la Normande »

Les fromages

Le Duo de fromage - Supplément 4€

Les desserts

Un Dessert au choix à la carte

Les menus

Le Bistrot - 22,50 €

19,90 € le midi du mardi au vendredi

Une entrée du jour à l'Ardoise

+ Un Plat du Jour à l'Ardoise

+ Le Dessert du Jour à l'Ardoise

Le Menu tout petits ! - 10,00 €

Pour les - de 8 ans

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

Ou Steak Haché de 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 Coupe de Glace 2 boules de la Ferme

Ou Fromage blanc de la ferme



Le Menu moins petits ! - 13,00 €

Pour les - de 13 ans

« Le Cocktail des petits »

2,50€

Orange, Pamplemousse et
grenadine (20cl)

La terrine de Campagne du chef

Ou Une petite entrée du jour

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

Ou Steak Haché de Bœuf pâtes Artisanales BIO blé d'épeautre ou Frites

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

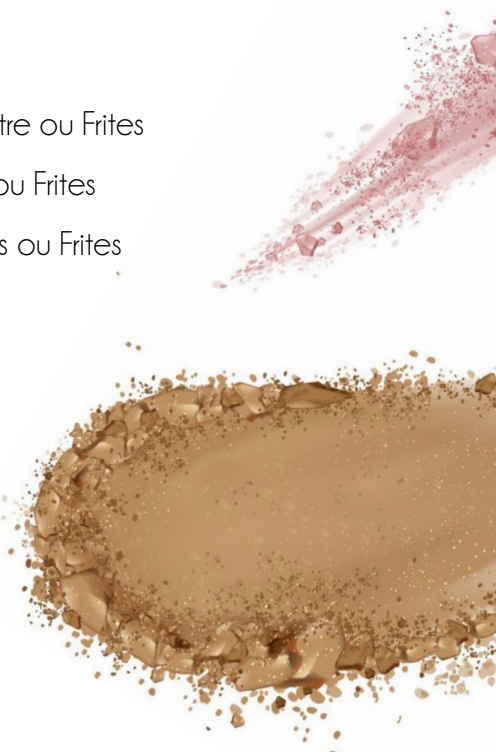
Le Mini moelleux chocolat

Ou Coupe de Glace 2 boules de la Ferme

Ou Fromage blanc de la ferme



Nos Tarifs sont TTC Service compris, Menus hors boissons



La Soirée étape / Demi-Pension

Les entrées

Une entrée du jour à l'Ardoise

6 Huitres Normandes de Blainville N°3 vinaigre à l'échalote ou citron (Sup'3€)

Salade Gésiers de canard de la Ferme et canard gravelax

Œuf parfait crème de pont l'évêque pleurotes et poitrine grillée

Les plats

Un Plat du Jour à l'Ardoise

Le Filet de truite saumonée de Fervaques Meunière

Le Suprême de Poulet de la Ferme sauce camembert et croute de Noisettes

Le Pavé de Rumsteak Normand (200g) sauce Camembert, échalote ou poivre

Les fromages

Le Duo de fromage - Supplément 4€

Les desserts

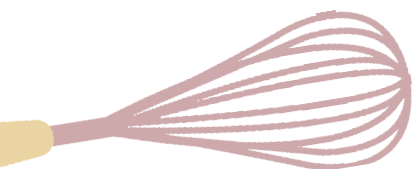
Un Dessert du jour à l'ardoise

Crème brûlée flambée et éclats caramel

Coulant chocolat et sa boule de glace chocolat blanc

Gourmandise Mascarpone mangue ananas saveur citron vert

Profiteroles Fruits rouges glace Framboise, Cassis, Fraise et coulis fruits rouges



Nos Tarifs sont TTC Service compris, Menus hors boissons

