

Bienvenue au Restaurant La Coupe d'Or

Depuis 1770, La Coupe d'Or accueille ses clients dans le 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 un hôtel, détruit pendant la guerre, puis reconstruit à cette adresse, où nous avons choisi de mettre en avant des produits locaux et de saison.



Nous avons à cœur de cuisiner des produits bruts, majoritairement en circuit court.

Pour votre plaisir gustatif, nos cuisiniers élaborent des recettes à partir de produits frais, 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

Dans le Pays d'Auge ...

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.

Émilie quant à elle, fait pâturer ses chèvres afin de nous préparer le meilleur des fromages.

Au Domaine St Hyppolite, à Saint Martin de la Lieue, nous est préparé la crème, Livarot, Pont l'Évêque et Pavé d'Auge.

Du côté de Méry Corbon, c'est la tôme Normande qui est produite à la ferme des Patis.

Gérard Samson travaille méticuleusement dans ses vignes à Grisy afin de vous faire découvrir son meilleur cru.

Tôt le matin, les boulangers de la maison Berthelot s'occupent déjà de leurs pétrins.

L'équipe des Terres Normandes travaille ses assemblages et ses 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 les maisons Pierre Huet, le Château du Breuil et Cidre Daufresne nous accompagnent.

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

Dans le Calvados ...

Moïse bichonne ses abeilles afin qu'elles nous offrent le miel le plus fin.

À la Ferme de Belleau, on s'affaire à nous préparer 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.

Mais toujours en Normandie ...

Philippe et Isabelle, du Bois Louvet, nous préparent leurs crèmes glacées au lait et crème de la ferme.

À la Ferme du Prieuré, les poulets profitent du plein air.

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

Jean Baptiste récolte ses plus belles framboises pour nos desserts, crème, vinaigre et pétillant.

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

Océane des circuits courts et les éleveurs de la Charentonne nous recherchent les meilleures viandes de la région.

Pendant ce temps, à Epaignes, les canards s'engraissent.

Un peu plus loin...

Les jus de fruits de A. Milliat nous proviennent de la Drôme.

Michel Couvreur et ses Whiskies made in France de Bourgogne.

COCKTAILS ET APERITIFS

Cocktails Locaux et Maison

Aphrodite (15 cl) - **7 €**

Liqueur de framboise, jus de pommes, Vouvray pétillant

P'tit planteur (20 cl) - **8 €**

Calvados et fruits frais

Tout-Pomme (25 cl) - **8 €**

Calvados, Pommeau, jus de pommes, grenadine

Normand on the beach (15 cl) - **8 €**

Vodka, jus d'orange, mangue, passion, grenadine, cranberry

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

Passion ananas
Poire vanille
Vanille bourbon
Esprit mojito

Cosmopolitan (15 cl) - **9 €**

Vodka, triple sec, jus de cranberry

Cham-Cham (15 cl) - **9 €**

Champagne Mercier (12cl), Chambord (3cl)

Tout-Pomme (25 cl) - **8 €**

Calvados, pommeau, jus de pommes, grenadine

Cocktail de fruits (25 cl) - **4€**

Sans alcool

Le cocktail des petits (- 9 ans) - **2 €**

Orange, pamplemousse, grenadine

Nos Apéritifs

Ricard ou Pastis 51 (2cl) - **3,60 €**

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

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

Le Spritz (12cl) - **7,50 €**

Pommeau, Porto, Muscat (5cl) - **3,80 €**

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

Coupe de Vouvray (12,5cl) - **7 €**

Kir Vouvray (12,5cl) - **8 €**

Coupe de Champagne (12,5cl) - **11 €**

Kir Royal (12,5 cl) - **12 €**

Nos Whiskies

Whisky Jack Daniel's (4cl) - **7,50 €**

Whisky Breuil Origin (4cl) - **8 €**

Whisky Breuil Finish tourbé (4cl) - **10 €**

Whisky "Unique" M.Couvreur (4cl) - **7 €**

Blend 4 ans, Ecosais

Whisky "Overaged" M. Couvreur (4cl) - **9 €**

Blended Malt Ecosais 12, 17 & 18 ans

Nos Rhums

Rhum Captain Morgan Caraïbes (4 cl) - **5 €**

Rhum Don Papa 7 ans (4 cl) - **7 €**

Rhum Explorer Caribbean (4cl) - **5 €**

4 ans « Le Breuil »

Rhum Explorer Australia (4cl) - **6,50 €**

2 & 8 ans « Le Breuil »

Nos Gins et vodkas

Gin Normand « C'est Nous » (4cl) - **6 €**

Gin Bombay Saphir (4cl) - **6 €**

Vodka Normande « C'est Nous » (4cl) - **6 €**

Vodka Belvedere (4cl) - **8 €**

BIERES ET SOFTS

Nos Cidres et Poirés – 25 cl : 4,50 € | 50 cl : 8,50 € | 75 cl : 11,50 €

Cidre Fermier Brut ou Fruité « Daufresne »
Cidre Demi Sec Pays d'Auge Aop « Pierre Huet »

Cidre Fermier Brut BIO « Ferme de Belleau »
Poiré Fermier Brut BIO « Ferme de Belleau »

Boissons

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

Bières

Heineken Pression (25cl) - 3,80 €
Heineken Pression (50cl) - 6,50 €
Affligem Pression (25cl) - 4,20 €
Affligem Pression (50cl) - 8 €
Bière artisanale Lisieux "Trip Hop" (25cl) - 5,50 €

Nos sodas et jus de fruits

Sirop à l'eau (30cl) - 2,80 €
Coca, Perrier, Orangina (30cl) - 3,80 €
Schweppes, Ice tea (30cl) - 3,80 €
Limeuhnade Normande (25cl) - 4 €
Meuh Cola Normand (25cl) - 4 €

Jus de Pomme Pays d'Auge (25cl) - 4 €
Pétillant pomme « Pisse de vache » (25cl) BIO - 4 €
Pétillant Muroise (33 cl) BIO - 4,50 €
Jus de fruits (25cl) - 4,20 €
Abricot, Orange, Pamplémousse, Ananas

Boissons chaudes

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

Chocolat chaud - 3,80 €
Café ou Chocolat Viennois ou Cappuccino - 5 €
Irish coffee, Normandy coffee - 6,50 €

Nos Thés et Infusions - 3,80 €

Earl Grey *Thé noir de Chine Bergamote*
Ceylan *Thé noir de Ceylan Sri Lanka*
Thé Vert gingembre citron *Thé Vert de Chine*
Darjeeling *Thé noir d'Inde*
Thé 4 fruits rouges *Thé noir fruits rouges*

Anastasia *Bergamote, Citron vert, Fleur oranger*
Thé Prince Vladimir *Thé noir, vanille, épices, agrumes*
Thé vert Menthe
Thé Detox *Maté de thé vert citron et citronnelle*

Nos digestifs

Cognac Sarrazin (4cl)
5 ans - 7,30 € / 8 ans - 8,10 € / Extra Old 89' - 10 €
Calvados Huet (4cl)
4 ans - 5 € / 8 ans - 6 € / 12 ans - 7,50 € / 20 ans - 10 €
Bas Armagnac Darroze (4cl)
8 ans - 5 € / 12 ans - 6,50 € / 20 ans - 8,50 €

Crème ou liqueur de calvados
P. Huet (4cl) - 4,50 €
Le Célèbre « 44 » (4cl) - 6 €
Get 27, Get 31, Bailey's (4cl) - 5 €

A LA CARTE

Pour Commencer

Une entrée plus copieuse peut vous être servie en plat moyennant un doublement du tarif

Salade crevettes bouquet - 8,50€

Flambées pastis sur salade exotique mangue ananas

Foie gras de canard au pommeau - 14,50 €

Et son chutney figues pommes

Salade gourmande - 8 €

Croquettes camembert, poitrine, volaille et pommes croquantes

Gravlax de truite - 8,50 €

Saumonée de Fervaques et pommes Granny

Salade de chèvre de la ferme - 8,50€

Accompagnée de fraises

Salade de gésiers de canard - 9 €

Et son œuf parfait

Les Plats

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

Le Poke Bowl Végétarien - 14,50 €

Risotto d'épeautre du Perche, haricots verts, avocat, poivrons marinés, fèves de soja, melon, ananas

Côté Mer

Filet de truite saumonée grillée à l'unilatéral meunière et perles de citron - 16 €

Filet de bar sauce langoustine - 19,50 €

Côté Terre

Magret de canard de la ferme (env. 190 g) aux pommes et pommeau - 18,50 €

Fricassée de cœur de ris de veau et rognons « à la Normande » - 22 €

Tataki de bœuf - 19 €

Suprême de poulet du prieuré sauce camembert - 22 €

Pavé de rumsteak au bœuf sauce au choix camembert, poivrons, piment ou poivre - 22 €

Tomahawk de cochon grillé (env. 350 g) sauce au choix camembert, poivrons, piment ou poivre - 19 €

Tous nos plats sont accompagnés avec assortiments de légumes ou frites fraîches maison – salade

NOS FROMAGES

Plateau de Fromages

1 fromage – 2,50 €

3 fromages – 6 €

5 fromages – 9,50 €

Camembert, Livarot, Pont l'Évêque, Pavé d'Auge, Chèvre

NOS DESSERTS

Les Glaces de la Ferme

1 boule – 2,50 €

2 boules – 4,50 €

3 boules – 5,50 €

Au lait fermier et arômes naturels

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Menthe chocolat,

Fraise, Citron, Cassis, Framboise, Pomme calvados,

Supplément chantilly – 1 €

Les Desserts

Crème brûlée aux pommes - 6,50 €

Flambée et éclats caramel

Tarte fine aux pommes* - 8 €

Flambée calvados

Brioche perdue pommes poêlées - 7 €

Entourée de caramel au beurre salé

Profiteroles au chocolat - 8 €

Choux maison, glace vanille et chocolat chaud.

Coulant chocolat* - 7,50 €

Accompagné de sa boule de glace chocolat blanc

Pavlova aux fruits rouges - 8 €

Meringue craquante accompagnée de son coulis

Café gourmand - 8,50 €

Macaron pistache « Lenglet », mini crème brûlée aux pommes, moelleux chocolat, glace vanille de la ferme

Thé : Supplément 1,50 €

** A commander en début de repas*

NOS MENUS

Le Gourmand

Entrée - Plat 24 € | Entrée - Plat - Dessert 29 € (Également Soirée Etape/Demi-Pension)

Les entrées

L'entrée du jour à l'ardoise

Salade gourmande croquettes camembert, poitrine, volaille et pommes croquantes

Salade crevettes bouquet flambées pastis sur salade exotique, mangue, ananas

Salade chèvre de la ferme et fraises

Les plats

Le Plat du Jour à l'ardoise

Filet de truite saumonée meunière grillée à l'unilatéral et perles citron

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

Tomahawk de cochon grillé (env. 350 g) sauce au choix (camembert, poivrons, piment ou poivre)

Suprême de poulet du Prieuré sauce camembert

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 accompagnés avec assortiments de légumes ou frites fraîches maison – salade

NOS MENUS

Le Terroir

Entrée - Plat - Dessert 39 € (Soirée Etape/Demi-Pension + 10€)

Les Entrées

Une entrée du menu Gourmand

Foie gras de canard au pommeau et son chutney figues pommes

Salade de gésiers de canard et œuf parfait

Gravlax de truite saumonée de Fervaques et pommes Granny

Pause gourmande

Trou normand

Les Plats

Un plat du menu Gourmand`

Filet de bar sauce langoustine

Fricassée de cœur de ris de veau et rognon sauce « Vallée d'Auge »

Pavé de rumsteak de bœuf sauce au choix camembert, poivron ou poivre

Tataki de bœuf

Les Desserts

Dessert au choix à la carte ou à l'ardoise

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

Le Menu des Tout Petits ! - 11 €

Pour les - de 9 ans

Escalope de dinde normande + Frites ou légumes du jour

Ou **P'tit poisson du jour à la crème tomatée** + frites ou légumes du jour

Ou **steak haché** + frites ou légumes du jour

Le Mini moelleux chocolat

Ou **Yaourt fermier** « Ferme du Manège »

Ou **Crêpe** sucre ou Nutella

NOS VINS

Vins Rouges

	15 CL	37,5CL	50 CL	75 CL
Valençay Le Claux Delorme	5,50 €		18 €	26 €
St Nicolas Bourgueil Dom. De la Cotelleraie <small>BIO</small>		17,20 €		29 €
Grignan les Adhémar Dom. Grangeneuve	6,50 €		22 €	30 €
Coteaux bourguignons Dom. François d'Allaines	6,60 €		22,50 €	32 €
Lalande Pomerol Château Les hautes Tuilerie	6,60 €		22,50 €	32 €
Menetou Salon Dom. Minchin				39 €
Haute côte de Beaune Dom. François d'Allaines				46 €
Vin de Pays du Calvados Arpents du Soleil	8,50 €		28 €	

Vins Blancs

Muscadet Sevre et Maine Dom. Vignes St Vincent <small>BIO</small>	5 €		16 €	22 €
Chardonnay Pays d'Oc Dom. Preignes	5 €		16 €	22,50 €
St Pourçain « Instant T » Les Terres d'Ocre				26 €
Valençay Le Claux Delorme	5 €		16 €	28 €
Coteaux du Layon Dom. de la Poterie	6,80 €		23 €	34 €
Menetou Salon « Morogues » Dom. Minchin <small>BIO</small>				34 €
Pouilly Fuissé Dom. François d'Allaines				46 €
Vin de Pays du Calvados Arpents du Soleil	8,50 €		28 €	

Vins Rosés

Pays d'Oc « Filou et loustic » <small>BIO</small>				19 €
Côtes de Provence Château Roquefort <small>BIO</small>	6,60 €		22 €	32 €

Vins Pichet

	15 CL	25 CL	46 CL
Les Preignes « Gourmandises » Rouge	4 €	5,50 €	9,50 €
Les Preignes « Gourmandises » Rosé ou Blanc	4 €	5,50 €	9,50 €

Méthodes Champenoises

	12,5 CL (VERRE)	75 CL
Champagne Blanc de blanc Cécile Lecointre	11 €	65 €
Vouvray Pétillant Brut Ancestrale « V. Carême »	7 €	42 €