

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, en circuit court, et surtout : Pour Votre Plaisir !

Plus de 40 producteurs partenaires

Dans le Pays d'Auge ...

Julie élève ses poules et fournit nos œufs frais.

Romain et Yann s'assurent que les truites profitent de l'espace de chaque bassin.

Nos champignons s'épanouissent à Orbec.

Émilie fait pâturer ses chèvres afin de nous préparer le meilleur des fromages.

Au Domaine St Hyppolite, nous est préparé la crème, le Livarot, le Pont l'Évêque et le Pavé d'Auge.

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

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.

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.

Et 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 pétillants.

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.

NOS COCKTAILS ET APERITIFS

Cocktails Locaux et Maison

Aphrodite (15 cl) – 8 €

Liqueur de framboise, jus de pommes, Prosecco

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) – 8 €

Vodka, triple sec, jus de cranberry

Cham-Cham (15 cl) – 16 €

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

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) - 3,50 €

Martini Rosso, Bianco ou Suze (4cl) - 3,50 €

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

Le Spritz (12cl) - 7,50 €

Pommeau, Porto, Muscat (5cl) - 3,50 €

Kir au cidre, Poiré ou Vin blanc (12,5cl) - 3,50 €

Coupe de Vouvray (12cl) - 6,50 €

Kir Vouvray (12cl) – 7,50 €

Coupe de Champagne Mercier (12cl) – 9,50 €

Kir Royal Mercier (12 cl) – 10,50 €

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 €

NOS BIERES, SOFTS ET DIGESTIFS

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 »

Nos Eaux

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

Nos Bières

Heineken Pression (25cl) - 4 €
Heineken Pression (50cl) - 7 €
Affligem Pression (25cl) - 4 €
Affligem Pression (50cl) - 7 €
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, Pamplemousse, Ananas

Nos 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

Nos Entrées *(pouvant être servies en plat moyennant un doublement de tarif)*

Salade crevettes bouquet - 8,50 €

Flambées pastis sur salade exotique mangue ananas

Gravlax de truite saumonée de Fervaques - 8,50 €

Et ses pommes Granny

Foie gras de canard au pommeau - 14,50 €

Et son chutney poires et pruneaux

Œuf Parfait - 8,50 €

Et son chèvre de la ferme

Coffre de Saint-Jacques - 8 €

Avec ses petits légumes et sa sauce champagne

Nos Plats *(Si vous commandez un plat en direct, prévoyez un temps de préparation de 15 minutes)*

Blanquette de légumes et son risotto d'épeautre **Végétarien** - 14,50 €

Côté Mer

Filet de truite saumonée grillée à l'unilatéral et sa fondue de poireaux - 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 €

Médailon de lapin sauce estragon - 19,50 €

Pavé de veau de l'Aveyron sauce pleurotes - 20 €

Nos Fromages : *Camembert, Livarot, Pont -L'Evêque, Pavé D'Auge, Chèvre*

1 fromage – 2,50 €

3 fromages – 6 €

5 fromages – 9,50 €

Nos Glaces : *Au lait fermier et arômes naturels (supplément Chantilly = 1€)*

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Menthe chocolat, Fraise, Citron, Cassis, Framboise, Pomme calvados.

1 boule – 2,50 €

2 boules – 4,50 €

3 boules – 5,50 €

Tous nos plats sont servis avec, au choix : Frites Maison et Salade ou Légumes du Jour

Nos Tarifs sont TTC Service Compris, Menus Hors Boissons

A LA CARTE

Nos Desserts Maison (* : A Commander en début de Repas)

Crème brûlée aux pommes - 6,50 €

Tarte fine aux pommes* - 8 €

Flambée calvados

Burger crème brûlée vanille* - 7 €

Poire et caramel au beurre salé

Tatin banane* - 8 €

Et sa boule glace vanille

Coulant chocolat* - 7,50 €

Accompagné de sa boule de glace chocolat blanc

Profiteroles aux Chocolat - 8 €

Meringue craquante accompagnée de son coulis

Thé : Supplément 1,50 €

Le Menu des Tout Petits ! - 11 €

Pour les - de 9 ans

Escalope de dinde à la 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

Tous nos plats sont servis avec, au choix : Frites Maison et Salade ou Légumes du Jour

Nos Tarifs sont TTC Service Compris, Menus Hors Boissons

NOS MENUS

-

LE GOURMAND

Également Soirée Etape et Demi-Pension

Entrée - Plat - 24 € | Entrée - Plat - Dessert - 29 €

Entrées

Œuf Parfait et chèvre de la ferme

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

Gravlax de truite saumonée de Fervaques

L'entrée de l'ardoise de la semaine

Plats

Filet de truite saumonée grillée à l'unilatéral et sa fondue de poireaux

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

Médailon de lapin sauce estragon

Le Plat de l'ardoise de la semaine

Desserts

Un dessert de la carte ou de l'ardoise de la semaine

Assiette 3 fromages sur notre sélection au plateau

Tous nos plats sont servis avec, au choix : Frites Maison et Salade ou Légumes du Jour

Nos Tarifs sont TTC Service Compris, Menus Hors Boissons

NOS MENUS

-

LE TERROIR

Soirée Etape et Demi-Pension + 10 €

Entrée - Plat - Dessert – 39€

Entrées

Foie gras de canard au pommeau et son chutney poires, pruneaux

Coffre de Saint-Jacques aux petits légumes sauce champagne

Une entrée du menu Gourmand ou de l'ardoise de la semaine

Pause gourmande

Trou normand

Plats

Filet de bar sauce langoustine

Fricassée de cœur de ris de veau et rognon sauce Normande

Pavé de veau de l'Aveyron sauce pleurotes

Un plat du menu Gourmand ou de l'ardoise de la semaine`

Desserts

Un dessert de la carte ou de l'ardoise de la semaine

Assiette 3 fromages sur notre sélection au plateau

Tous nos plats sont servis avec, au choix : Frites Maison et Salade ou Légumes du Jour

Nos Tarifs sont TTC Service Compris, Menus Hors Boissons

NOS VINS

Nos Vins Rosés	14 CL	50 CL	75 CL
Ile de Beauté Domaine Umanu	4 €	13 €	17 €
Côtes de Provence Domaine de la Croix	5 €	18 €	24 €
Nos Vins Blancs			
Muscadet Côteaux de Loire sur Lie Domaine du Haut Fresnes	4 €	11 €	15 €
Saumur Blanc Sec Domaine Val Brun	5 €	16 €	22 €
Sancerre Domaine Tassin	6 €	20 €	28 €
Pouilly Fumé 2022 Domaine Cedrick Bardin	7 €	25 €	35 €
Coteaux du Layon Domaine Pied Flond	6 €	21 €	28 €
Chablis Domaine de Vauroux Vieilles Vignes	10 €	35 €	49 €
Chardonnay Domaine Castelnau	5 €	15 €	18 €
Crozes Hermitage Signature Blanc Michelas	10 €	38 €	53 €
Vin de Pays du Calvados Arpents du Soleil	9 €	28 €	-
Nos Vins Rouges			
Bordeaux			
Médoc Château La Fleur des Aubiers 2016	4 €	12 €	15 €
Saint Emilion Roque Palatin Montagne	5 €	16 €	22 €
Saint Julien Les Clés de Saint Julien 2016	11 €	40 €	56 €
Loire			
Saint Nicolas de Bourgueil Les Caves du Plessis	5 €	18 €	23 €
Sancerre Domaine des Brosses	9 €	31 €	43 €
Bourgogne			
Macon Milly Lamartine Terres Secrètes	6 €	19 €	25 €
Pinot Noir Domaine de la Pierre des Dames	7 €	25 €	35 €
Chorey les Beaunes Domaine Cauvard	11 €	38 €	54 €
Rhône			
Perigord Terraz IGP Domaine Barde	4 €	10 €	14 €
Côte du Rhône Rive Droite Clos des Centenaires	5 €	13 €	19 €
Terrasses du Larzac Les Ruches Mas des Quernes	8 €	26 €	38 €
Nos Vins Pichet (Rosé/Blanc/Rouge)			
Garenne Tradition Castelnau	14 CL	25 CL	50 CL
	4 €	7 €	12 €
Nos « Bulles »			
Prosecco Treviso Extra Sec	12 CL		75 CL
	5 €	-	20 €
Champagne Mercier Cuvée Brut			
	14 €	-	70 €