



# LE PRE – VERGER

## Restaurant Crêperie



Le pré-verger associe dans un même champ, une prairie de pâture et un verger cidricole haute tige.

Véritable symbole historique du terroir normand, le pré verger forme un écosystème riche et diversifié, de fleurs sauvages, de haies et de plantes. Il accueille nombre d'insectes, favorise la pollinisation et offre un habitat naturel à de nombreux petits animaux.

Le pré-verger est aussi l'un des piliers de la cuisine Normande. Associant l'élevage de bovins dont est issue la production de lait à celle de la culture de la pomme à cidre, le pré-verger est à lui seul le lieu de production des bases de notre gastronomie. Du pré verger proviennent le beurre, la crème, les fromages, les pommes, le cidre, le Pommeau de Normandie et bien sûr le calvados, que les normands ont appris à marier avec succès dans leurs assiettes.

Symbole de tradition, de respect de la nature, le pré-verger reste un trésor à préserver et à célébrer, perpétuant ainsi l'héritage des générations passées pour le plus grand bonheur des générations futures.

Les galettes :

Originaire de Chine, le sarrazin, également connu sous le nom de blé noir, a été introduit en Europe par les croisés au Moyen Âge. Moins sensible aux aléas climatiques que le blé, ce grain rustique s'est rapidement adapté aux conditions climatiques et aux sols de la Normandie, où il a trouvé un terreau fertile pour prospérer.

Dès lors, le sarrazin est devenu un élément central de l'alimentation normande, où il était consommé sous forme de pain (des faminots), de soupe et bien sûr de galettes.

# LE PRE – VERGER

## Restaurant crêperie de notre terroir

Toutes nos crêpes sont réalisées à partir de farine Normande Biologique et nos ingrédients sourcés parmi les meilleurs artisans et producteurs de la région.

*En italique, à côté des plats, nos suggestions de boissons du domaine en accompagnement.*



### LES EN-CAS

Camembert rôti - pain de campagne : **9,90€**  
*(un verre de cidre brut 3.00€)*

Planche de 3 fromages AOC  
(Camembert, Livarot, Pont l'Evêque) : **9.90€ / personne**  
*(2cl de Calvados Réserve 3.50€ ou un verre de cidre brut 3.00€)*

Planche de charcuteries normandes : **9.90€ / personne**  
*(un verre de cidre brut 3.00€)*

### LES GAULETTES DE SARRASIN

Galette complète :  
Jambon de Normandie, œuf bio, Tomme de Normandie :  
**11.90€**  
*(un verre de cidre brut : 3.00€)*

Galette des Pâturages :  
Camembert, Livarot, Pont l'Evêque (fromages au lait cru)  
et Tomme de Normandie : **13.50€**  
*(2cl de calvados VSOP : 4.00 € ou un verre de cidre brut : 3.00€)*

Galette Viroise :  
Andouille de Vire faite main, crème de Pont l'Evêque,  
pomme crue, confit d'oignons au cidre : **15.90€**  
*(2cl de calvados Très Pomme : 4.00€ ou un verre de cidre brut : 3.00€)*

Galette Pays d'Auge :  
Poulet cuisson basse température, crème d'Isigny,  
champignons et Calvados Pays d'Auge : **15.90€**  
*(2cl de calvados Réserve : 3.50€ ou un verre de cidre brut : 3.00€)*

Galette Domfront :  
Suprême de pintade, sauce au Poiré et à la crème,  
confit d'oignons, Tomme de Normandie : **16.50€**  
*(2cl de Domfrontais : 3.50€ ou un verre de poiré : 3.30€)*

Galette la Touques :  
Truite fumée du Claireau, émincée de poireaux et crème,  
ciboulette : **15.90€**  
*(2cl de Blanche : 3.00€ ou un verre de poiré : 3.30€)*

Salade verte de saison : **2.50€**

### LES CRÊPES

Jessie : sucre et citron : **4.50€**  
*(un verre de cidre demi-sec 3.00€ ou un verre de poiré : 3.30€)*

Sarah : Beurre d'Isigny et sucre : **4.50€**  
*(un verre de cidre demi-sec : 3.00€)*

Confiture artisanale du moment : **5.60€**  
*(un verre de cidre demi-sec : 3.00 € ou un verre d'ABC : 4.50€)*

Gabriel : crème de marron, crème fraîche épaisse  
et boule de glace vanille : **8.50€**  
*(un verre de cidre demi-sec 3.00€)*

Guillaume : glace à la vanille, pommeau de Normandie,  
caramel, chantilly maison : **8.50€**  
*(un verre de cidre demi-sec 3.00€ ou un verre de Pommeau 4.00€)*

Adrien : chocolat et amandes, crème chantilly maison : **8.90€**  
*(un verre de cidre demi-sec 3.00€ ou un verre de VSOP : 4.00€)*

Christian : pommes poêlées façon tatin au pommeau  
de Normandie, crème fraîche, flambée au calvados : **9.90€**  
*(un verre de cidre demi-sec 3.00€ ou un verre de X.O. : 4.50€)*

### LES GLACES DE LA FERME DU BOIS LOUVET

Figue, fraise/rhubarbe, citron vert, café, mangue,  
poire, vanille, caramel beurre salé, pomme :  
**2.95€ la boule**

Supplément crème chantilly : **1.50€**

Le Trou Normand : **5.95€**

### LES PÂTISSERIES

La Tatin du Chef : **8.90€**  
*(un verre de cidre demi-sec 3.00€ ou un verre de X.O. : 4.90€)*

Teurgoule - Riz au lait normand à la cannelle : **7.00€**  
*(jus de pomme Tree of Love : 3.00€)*

**MENU ENFANT** (- DE 10 ANS)  
**10.50€**

Galette au choix : œuf bio fromage ou jambon fromage  
Crêpe au choix : beurre sucre, confiture ou chocolat  
Un verre de jus de pomme Tree of Love ou de sirop menthe ou grenadine

*Pour les allergènes veuillez consulter la carte mise à disposition.*

# LES BOISSONS

	Le verre	75cl	100cl
Jus de Pomme Tree of Love (25cl)	3.00€		8.00€
Jus de Pomme Tree of Love Pétillant (25cl)	3.00€	8.00€	
Cidre demi-sec (15cl)	3.00€	9.90€	
Cidre brut (15cl)	3.00€	9.90€	
Poiré (15cl)	3.30€	11.00€	
Kir au Poiré (15cl)	4.00€		
Pommeau de Normandie (4cl)	4.00€		
ABC de Christian Drouin sur glace (6cl)	4.50€		
ABC de Christian Drouin tonic (4cl)	5.50€		
Gin Tonic (Le Gin, Carmina ou Pira) (4cl)	5.90€		
La Blanche Tonic (4cl)	5.90€		
Eau plate (100cl)			4.90€
Eau gazeuse (100cl)			4.90€
<b>Boissons Chaudes</b>			
Café, Brulerie de Belleville		2.50€	
Expresso, café allongé ou décaféiné			
Café au lait		3.00€	
Thés et infusions Flore Norman		3.30€	
Café calva		4.00€	
Chocolat chaud		4.50€	

# LES CALVADOS (2cl)

La Blanche 40%	3.00€	1992 Calvados Pays d'Auge 42%	14,50€
Réserve Calvados Pays d'Auge 40%	3.50€	1991 Calvados Pays d'Auge 42%	15.30€
Le Domfrontais 40%	3.50€	1990 Calvados Pays d'Auge 42%	16.10€
Très Pomme Calvados Pays d'Auge 53%	4.00€	1989 Calvados Pays d'Auge 42%	16.90€
VSOP Calvados Pays d'Auge 40%	4.00€	1988 Calvados Pays d'Auge 42%	17.80€
X.O Calvados Pays d'Auge 40%	4.50€	1987 Calvados Pays d'Auge 42%	18,60€
Hors d'Age Calvados Pays d'Auge 42%	5.50€	1984 Calvados Pays d'Auge 42%	20.50€
<b>Les Expérimentaux de Christian Drouin</b>			
Springbank Angels 50,4%	7.00€	1982 Calvados Pays d'Auge 42%	22.50€
Finish Rhum JM Angels 46,5%	7.00€	1981 Calvados Pays d'Auge 42%	23.50€
Finish Rhum Foursquare Angels 46,8%	7.00€	1980 Calvados Pays d'Auge 42%	24.50€
Finish Whisky Arran 46,9%	7.00€	1979 Calvados Pays d'Auge 40%	25.50€
		1977 Calvados Pays d'Auge 42%	26.50€
		1976 Calvados Pays d'Auge 40%	27.50€
2005 Calvados Pays d'Auge 42%	8.00€	1975 Calvados Pays d'Auge 42%	28.60€
2004 Calvados Pays d'Auge 42%	8.00€	1974 Calvados Pays d'Auge 40%	29.90€
2003 Calvados Pays d'Auge 42%	8.50€	1973 Calvados Pays d'Auge 42%	31.00€
2002 Calvados Pays d'Auge 42%	9.00€	1972 Calvados Pays d'Auge 42%	32.10€
2001 Calvados Pays d'Auge 42%	9.50€	1971 Calvados AOC 42%	33.20€
2000 Calvados Pays d'Auge 42%	10.00€	1970 Calvados AOC 42%	34.30€
1999 Calvados Pays d'Auge 42%	10.50€	1968 Calvados AOC 42%	36.50€
1998 Calvados Pays d'Auge 42%	11.00€	1967 Calvados AOC 42%	37.60€
1997 Calvados Pays d'Auge 42%	11.50€	1964 Calvados AOC 40%	41.00€
1996 Calvados Pays d'Auge 42%	12.00€	1963 Calvados AOC 42%	44.00€
1995 Calvados Pays d'Auge 42%	12.50€	1962 Calvados AOC 40%	46.00€
1994 Calvados Pays d'Auge 42%	13.00€	1961 Calvados AOC 40%	49.00€
1993 Calvados Pays d'Auge 42%	13.70€		