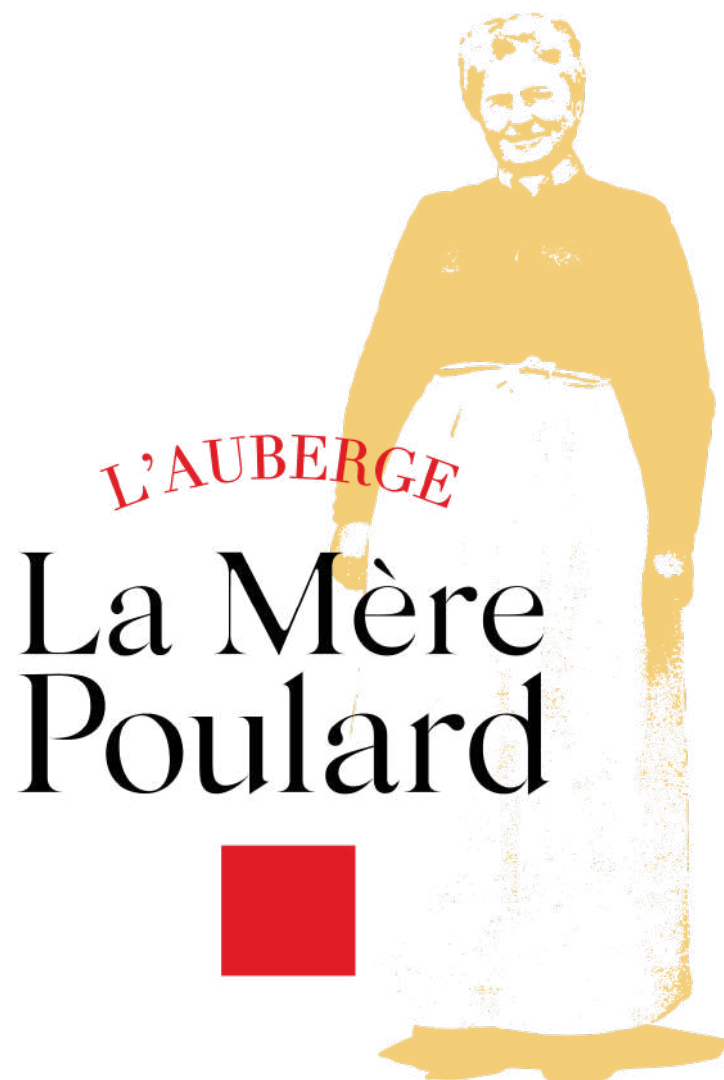




À PARTAGER TO SHARE

Les Rillettes de poule
Chicken Rillettes

8€

ENTRÉES STARTERS

L'Encornet, juste saisi à la plancha, collection de tomates cerises "Le Jardin de Rabelais", câpres, basilic et olives noires, copeaux de Mimolette d'Isigny 22€
L'Encornet, just seared a la plancha, cherry tomatoes from "Le Jardin de Rabelais", capers, basil and black olives, shavings of Isigny Mimolette cheese

Le Thon Rouge, mi-cuit à la citronnelle et sarrasin, feuille à feuille de fruits et légumes acidulés tout en fraîcheur 26€
Red Tuna, semi-cooked with lemongrass and buckwheat, a fresh leaf of tangy fruit and vegetables

Le Paté en Croûte, au foie gras, volaille et cochon, chutney de pomme à la graine de moutarde 24€
Paté en Croûte, with foie gras, poultry and pork, apple chutney with mustard seeds

La Tomate, tartare en trompe-l'oeil dans une version végétale 19€
Tomato, a trompe-l'oeil tartare in a plant-based version

Notre Soupe de Poisson, accompagnée d'une sauce rouille, fromage et croûtons 18€
Our Fish Soup, with rouille sauce, cheese and croutons

PLATS MAIN COURSES

L'Agneau élevé sur pré-salé «Le Grèvin» dans la baie du Mont Saint-Michel et l'ouest du Cotentin : le morceau choisi cuisiné au rythme de la saison 46€
"Le Grèvin" Lamb reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin: the choisen piece cooked to the rhythm of the season

Le Poulet Fermier : la cuisse confite façon Vallée d'Auge à la crème d'Isigny et lard fumé 28€
Farmhouse Chicken: confit leg prepared in the Auge Vallée style with Isigny cream and smoked bacon

Le Lieu Jaune de petits bateaux, caramélisé à la flamme, beurre mi-fumé battu à la ciboulette et citron vert 41€
Yellow Pollack from small boats, flame-caramelized, semi-smoked butter beaten with chives and lime

La Quenelle de Poisson «Côte d'Emeraude», sauce homardine 27€
Côte d'Emeraude' Fish Quenelle with lobster sauce

La Cocotte de Légumes mijotés, les légumes du moment cuisinés dans un jus de carottes des sables infusé au curry breton 19€
Cocotte of simmered Vegetables, vegetables of the moment cooked in a breton curry-infused sand carrot juice



LES VÉRITABLES OMELETTES

au beurre d'Isigny

Nos célèbres omelettes sont préparées avec des œufs frais de plein air fournis par la ferme de Jean-Paul, notre partenaire depuis 1888. Confectionnées selon la recette traditionnelle d'Annette Poulard, elles sont cuites au feu de bois et sublimées par le beurre demi-sel d'Isigny Sainte-Mère A.O.P.

Our famous omelettes are made with fresh free-range eggs supplied by Jean-Paul's farm, our partner since 1888. Made according to Annette Poulard's traditional recipe, they are cooked over a wood fire and enhanced by P.D.O. Isigny Sainte-Mère semi-salted butter.

La Fromagère 46€

Au Crèmeux du Mont Saint-Michel et Vieille Mandière frottée au cidre, accompagnée d'un petit épeautre cuisiné au Camembert, ail noir de la baie et Mimolette d'Isigny
The Cheese Omelette, Crèmeux du Mont Saint-Michel and Vieille Mandière dipped with cider spelt grains and Camembert, black garlic from Mont Saint-Michel Bay and Isigny Mimolette

La Paysanne 43€

Notre sélection de plusieurs lards, pommes de terre grenaille à la fleur de sel, oignons confits et ciboulette
The Country Omelette, our selection of bacon, baby potatoes with fleur de sel, onion confit and chives

La Maraîchère au Sarrasin Bio 39€

Les légumes du moment crus et cuits, mousseline de pommes de terre à la graine de moutarde et noisettes
The Vegetable Omelette (Organic Buckwheat), our vegetables of the moment, raw and cooked, potato mousseline with mustard seed and hazelnuts

La Côtière "Demoiselle de Cherbourg" (selon arrivage) 75€ /pers

Cette omelette est servie pour deux personnes / This omelette is served for two.
Le homard de Chausey cuisiné au beurre demi-sel à l'estragon, écrasé de chou-fleur et légumes du moment gratinés sauce choron
The Coastal Omelette "Demoiselle de Cherbourg", Chausey lobster cooked in semi-salted butter with tarragon, mashed cauliflower and vegetables of the moment au gratin with choron sauce

Nos omelettes sont servies avec une salade de saison.
Our omelettes are served with a seasonal salad.

MENU SIGNATURE

68€

Les Rillettes de poule à partager
Chicken rillettes to share

L'Omelette au choix : La Fromagère, La Paysanne ou La Maraîchère au Sarrasin Bio
Choice of omelette: The Cheese Omelette, The Country Omelette, The Vegetable Omelette (Organic Buckwheat)

ou/or

L'Agneau élevé sur pré-salé «Le Grèvin» dans la baie du Mont Saint-Michel et l'ouest du Cotentin : le morceau choisi cuisiné au rythme de la saison
"Le Grèvin" Lamb reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin: the chosen piece cooked to the rhythm of the season

Le Dessert au choix à la carte ou Fromages (supplément 10€ Omelette sucrée)
Dessert à la carte or Cheese (supplement 10€ sweet omelette)

Boisson non comprise / Drinks not included

MENU DU MARCHÉ

59€

L'entrée

Starter

Notre Soupe de Poisson, accompagnée d'une sauce rouille, fromage et croûtons

Our Fish Soup with rouille sauce, cheese and croutons

ou/or

La Tomate, tartare en trompe-l'œil dans une version végétale

Tomato, a trompe-l'oeil tartare in a plant-based version

ou/or

L'Entrée du Jour à l'ardoise

See board for starter of the day

Le plat

Main course

Le Poulet Fermier : la cuisse confite façon Vallée d'Auge à la crème d'Isigny et lard fumé

Farmhouse Chicken: confit leg prepared in the Auge Vallée style with Isigny cream and smoked bacon

ou/or

La Quenelle de Poisson «Côte d'Emeraude», sauce homardine

Côte d'Emeraude' Fish Quenelle with lobster sauce

ou/or

Le Plat du Jour à l'ardoise

See board for the dish of the day

Le fromage ou le dessert

Cheese or dessert

Le Dessert au choix à la carte ou Fromages (supplément 10€ Omelette sucrée)

Dessert à la carte or Cheese (supplement 10€ sweet omelette)

 Menu Demi-Pension : supp. +8€ par omelette (La Fromagère, La Paysanne, ou La Maraîchère au Sarrasin Bio)

Half-board menu: supp. +8€ per omelette (The Cheese Omelette, The Country Omelette, or The Vegetable Omelette (Organic Buckwheat))

Boisson non comprise / Drinks not included

MENU ENFANT

22€

Le plat

Main course

Cuisse de Poulet Fermier, purée et légumes

Farmhouse Chicken Leg, puree and vegetables

ou/or

Le Filet de Poisson du Jour, riz et légumes

Fish Fillet of the Day, rice and vegetables

Le dessert

Dessert

La Crème Caramel

Crème Caramel

ou/or

Les Madeleines

Madeleines

La boisson

Drink

Jus de fruit ou Soda

Fruit juice or Soda

FROMAGES & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Notre Sélection de Fromages affinés <i>Our Selection of mature Cheeses</i>	15€
L'Omelette sucrée flambée, façon Suzette et tuiles au gruë de cacao <i>Sweet Omelette flambé, Suzette style and cocoa nib tuiles</i>	23€
Le Mille-feuille au beurre d'Isigny aux fruits rouges et crème mousseline vanillée <i>Mille-feuille with Isigny butter, red fruit and vanilla mousseline cream</i>	15€
La Traditionnelle Crème au Caramel <i>The Traditional Crème au Caramel</i>	12€
Le Gros Chou Craquelin au caramel et fleur de sel, ganache montée au chocolat noir Pure Origine, coulis de mangue et passion <i>Caramel and fleur de sel Cracker Chou, Pure Origine dark chocolate ganache, mango and passion fruit coulis</i>	15€
Le Café ou Thé Gourmand et ses madeleines, accompagnées de caramel au beurre salé et crème fouettée <i>Gourmet Coffee or Tea and madeleines accompanied with salted butter caramel and whipped cream</i>	8€



BOISSONS FROIDES RÉGIONALES REGIONAL COLD DRINKS

COCKTAILS SANS ALCOOL SOFT COCKTAILS

10€

Kir Victor	Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant
Kir Normand	Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier

NOS COCKTAILS LOCAUX OUR LOCAL COCKTAILS

15€

Spritz Normand	Aperol, Calva, Poiré, Perrier Pomme Verte
Sunrise	Calva, Jus d'Orange, Crème de Cassis
Negroni Normand	Calva, Campari, Martini Rouge

BIÈRES RÉGIONALES REGIONAL BEERS

33cl

« La Cotentine » ambrée 6.2°
« La Cotentine » amber beer.

9€

« La Cotentine » triple au Calvados 10°
« La Cotentine » Calvados triple beer.

12€

CIDRE CIDER

75cl

12,5cl

Cidre Normand, brut, doux ou rosé.
Dry, sweet or rosé apple cider.

16€

4€

CALVADOS

4cl

Père Magloire Fine VS

8€

Père Magloire VSOP

10€

Père Magloire XO

16€

CHAMPAGNES BLANCS CHAMPAGNES

Taittinger brut Réserve
Taittinger Prélude Grands Crus
Comtes de Champagne Grands Crus, Blanc de Blancs 2011



75CL



37,5CL



12,5CL

106€

60€

17€

145€

24€

380€

CHAMPAGNES ROSÉS ROSÉ CHAMPAGNES

Taittinger Prestige Rosé

155€

24€

COCKTAILS CLASSIC CLASSIC COCKTAILS

15€

Aperol Spritz
Margarita
Diamant Vert
Dry Martini
Negroni

Aperol, Prosecco, Perrier
Olmeca, Cointreau, Citron
Vodka, Get 27, Citron
Gin ou Vodka, Dry Vermouth
Campari, Martini Rouge, Gin

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS



33cl

Heineken

7€

Affligen

7€

Pelfort brune

7€

Heineken 0.0 (sans alcool)

7€

APÉRITIFS, DIGESTIFS & LIQUEURS

APERITIF DRINKS, DIGESTIVES & LIQUORS

APÉRITIFS

Kir blanc, parfum au choix : Cassis, framboise, mûre, pêche. <i>White wine Kir, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach.</i>	11€
Kir royal Taittinger, parfum au choix : Cassis, framboise, mûre, pêche. <i>Taittinger Kir royal, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach.</i>	20€
Gin Gordon's London (4cl)	10€
Vodka Smirnoff 21 red (4cl)	10€
Martini blanc/rouge (4cl)	6€
Porto blanc/rouge (4cl)	6€
Anis (2cl)	6€
Suze (4cl)	6€
Tequila Olmeca (Silver) (4cl)	10€
Rhum 7 ans (Havana Club) (4cl)	10€

LIQUEURS

Mandarine Napoléon	6€
Poire Williams	8€
Cointreau	8€

WHISKIES

Bulleit Bourbon 45°	9€
Épicé, riche et persistant.	
Johnie Walker Black Label 40°	10€
Fumé, boisé et fruité.	
Knockando Season 12 ans 43°	12€
Mature, authentique et délicat.	
Cardhu 12 ans singlemalt 40°	11€
Fruité, moelleux et rond.	
Talisker Port Ruighe 45°8	11€
Fumé, puissant et iodé.	
Lagavulin 16 ans malt 43°	14€
Intense, tourbé et complexe.	

COGNACS

Hennessy VS	9€
Hennessy XO	15€
Armagnac Bas Laubade	12€

DIGESTIFS

Malibu	8€
Get 27/31	8€
Baileys	8€

+ Supplément soda 2€

AUTRES BOISSONS FROIDES

OTHER COLD DRINKS

 33cl	6€	Oasis (25cl)	6€
 SANS SUCRES 33cl	6€	Orangina (25cl)	6€
 Cherry 33cl	6€	Jus de fruit ou nectars (25cl)	7€
 25cl	6€	Abricot, pomme, ananas, orange, tomate	
 25cl	6€	Perrier (33cl)	6€
 25cl	6€	Vittel (25cl)	4€
 25cl	6€	Vittel (100cl)	7€
	6€	San Pellegrino (100cl)	7€
	6€	Thé glacé (50cl) parfum au choix	8€
		Diabolo (25cl)	6.50€
		Sirop à l'eau (25cl)	3€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café expresso	3€	Chocolat chaud	6€
Double expresso	6€	Thés et infusions	5€
Café crème	6€	Thé Earl Grey, Thé noir, Thé à la menthe,	
Cappuccino	6€	Thé vert Gunpowder, Infusion camomille.	
Café normand au Calvados	8€		

VINS BLANCS WHITE WINES



75cl



12,5cl

BOURGOGNE

J. Moreau & Fils, AOC Bourgogne Aligoté	39€	
Le Finage, La Chablisienne, AOC Chablis	51€	14€
Montagny 1er Cru, Château de Davenay	73€	

BORDEAUX

Château Landereau, AOC Entre-Deux-Mers	28€	
Château Brondelle Classic, AOP Graves	47€	12€

VALLÉE DE LA LOIRE

Chardonnay, Domaine Le Coquillier, IGP Val de Loire	32€	5€
Les 3 Coteaux, Maison Baudry Dutour, AOC Chinon	41€	11€
Les Ormeaux, Maison Mellot, AOC Sancerre	54€	

RHÔNE

Les Meysonniers, M. Chapoutier, AOC Crozes-Hermitage 	58€	
--	-----	--

VIN PÉTILLANT

PMG, Domaine Fouet, Vallée de Loire 	39€	10€
---	-----	-----

"Notre pépite du moment" : La cuvée PMG est un vin naturellement pétillant réalisé en méthode ancestrale. Aucun sucre ni levure ne sont ajoutés.

VIN DE DESSERT

Orangerie, AOC Coteaux de l'Aubance		9€
-------------------------------------	--	----

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

"Parlez-vous la Loire", Sauvion, IGP Val-de-Loire	27€	
Domaine La Champone, AOC Luberon	35€	8€
M de Minuty, Château Minuty, AOC Côtes-de-Provence	39€	6€



VINS ROUGES RED WINES



75CL



12,5CL

BORDEAUX

Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, AOC Bordeaux	44€	12€
Hauts de Pez, Château Tour de Pez, AOC Saint-Estèphe Château	61€	16€
Larose Perganson, AOC Haut-Médoc	69€	
Château Pipeau, AOC Saint-Émilion Grand Cru	94€	

BOURGOGNE

Pinot Noir, André Ducal, AOC Bourgogne	41€	11€
Hautes-Côtes de Beaune, St Saturnin de Vergy	71€	

BEAUJOLAIS

Brouilly, Château de Pierreux, AOC Brouilly	42€	7€
---	-----	----

RHÔNE

Orca, Marrenon, AOC Ventoux	50€	
Côte-Rôtie, Pierre Gaillard, AOC Côte-Rôtie	119€	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château de Pennautier, AOC Cabardès	27€	
Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, AOC Pic Saint Loup	44€	12€
Cigalus, Gerard Bertrand, IGP Aude Hauterive  	82€	
Héritage "An 1650", Gérard Bertrand, AOP La Clape	36€	

VALLÉE DE LA LOIRE

Cuvée L'Amarante, Domaine Fouet, AOC Saumur Champigny 	34€	9€
Le Petit Chambord, AOC Cheverny	40€	
Sancerre, Pierre Martin, AOC Sancerre	46€	12€





La Mère Poulard fait partie de l'histoire du Mont Saint-Michel et de la France. C'est en 1888 qu'Annette Poulard accomplit son rêve en ouvrant l'auberge de La Mère Poulard au cœur de la cité médiévale. Très vite reconnus, les talents d'Annette lui valent le titre honorifique de « Mère », distinguant ses grandes qualités de cuisinière et sa contribution à la renommée et à la tradition culinaire de la France.

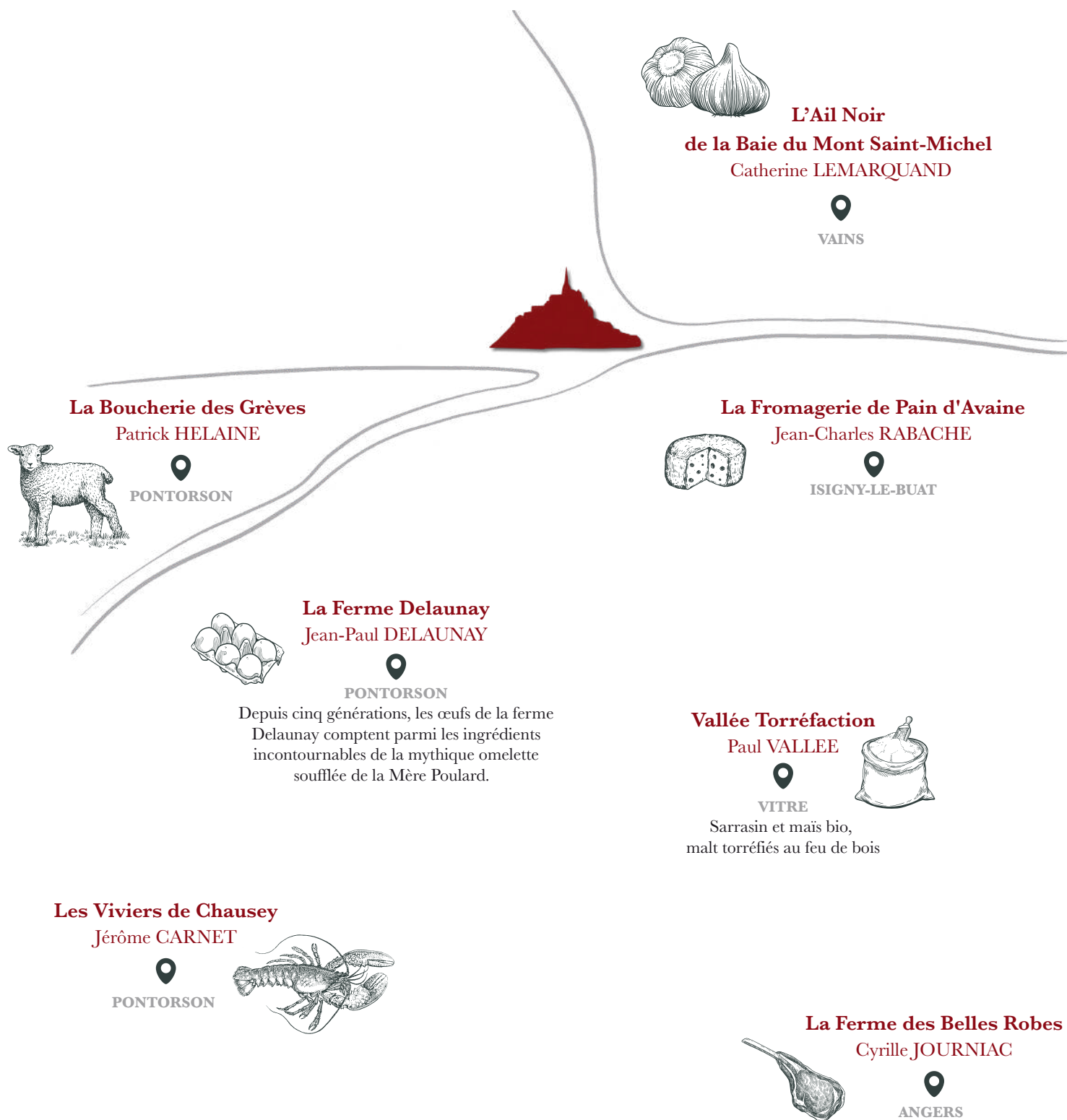


La Mère Poulard is an integral part of the history of Mont Saint-Michel and France. Annette Poulard fulfilled her dream of opening her inn, La Mère Poulard, in the heart of the medieval village of Mont Saint-Michel in 1888. Her talents were soon acknowledged and she was given the honorary title of "Mère," a distinction recognizing her great abilities in the kitchen and her contribution to the renown and culinary traditions of France.



NOS FOURNISSEURS LOCAUX

OUR LOCAL SUPPLIERS



Toutes nos viandes sont d'origine française. - The meat is exclusively of French origin.

