



À PARTAGER TO SHARE

Les rillettes de poule 12€
Chicken Rillettes

ENTRÉES STARTERS

Le poireau rôti et le haddock, sauce gribiche et chips de pain 18€
Roast haddock and leek with gribiche sauce and bread crisps

Le paleron de boeuf affiné en vinaigrette aux parfums des sous-bois, copeaux de boeuf séché et mimolette d'Isigny 22€
Braised steak marinated in a wild plant vinaigrette

La coquille Saint-Jacques à l'ail noir de la baie, écrasé de chou-fleur à la vanille, beurre battu au vinaigre de cidre 20€
Scallops and black garlic from the bay, coarsely mashed cauliflower with vanilla served with a butter and cider vinegar sauce

Le chou-fleur caramélisé, vinaigrette au curry breton, oignon de Roscoff 17€
Caramelised cauliflower, Breton curry vinaigrette, Roscoff onion

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

Le parmentier d'agneau élevé sur pré-salé «Le Grévin» dans la Baie du Mont Saint-Michel et l'Ouest du Cotentin 37€
“Le Grévin” Lamb parmentier reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin

Le poulet fermier cuisiné façon Vallée d'Auge à la crème d'Isigny 26€
Farmhouse chicken prepared in the Auge Vallée style with Isigny cream

Le bar de nos côtes en croûte de sarrasin, petit épeautre cuisiné au camembert et andouille de Vire 39€
Locally fished Sea Bass in a buckwheat crust, spelt grains, camembert and Vire andouille sausage

La quenelle de poisson «Côte d'Emeraude», sauce homardine 25€
Côte d'Emeraude' fish quenelle with lobster sauce

Accompagnement supplémentaire : 6€/pers.

La cocotte à partager - Les pommes de terre grenaille à la fleur de sel

Additional side dish: The casserole to share - Baby potatoes with fleur de sel



LES VÉRITABLES OMELETTES

au beurre d'Isigny

Nos célèbres omelettes sont préparées avec des oeufs 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 sublimes 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€

Crèmeux du Mont Saint-Michel et Vieille Mandière frottée au cidre, 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 and Isigny mimolette

La Paysanne 43€

Lard fumé « artisanal », pommes grenailles à la fleur de sel et ciboulette

The Country Omelette, home prepared smoked bacon, baby potatoes with fleur de sel and chives

La Maraîchère 39€

Légumes du moment crus et cuits au sarrasin, mousseline de pommes de terre à la graine de moutarde et noisettes

The Vegetable Omelette, Seasonal raw and cooked vegetables with buckwheat, creamy mashed potato with mustard seed and hazelnuts

La Forestière 75€

Sélection de champignons de saison aux herbes potagères et à l'échalotte, escalope de foie gras de canard poêlé

The Forest omelette, selection of seasonal mushrooms with herbs and shallots, escalope of pan-fried duck foie gras

Nos omelettes sont servies avec une salade de saison.

Our omelettes are served with a seasonal salad.

MENU SIGNATURE

62€

Les rillettes de poule à partager

Chicken rillettes to share

L'omelette au choix : La Paysanne, La Maraîchère ou La Fromagère

(Supp. 25€ Omelette Forestière)

Choice of omelette: The Country Omelette, The Vegetable Omelette or The Cheese Omelette (Supp. 25€ Forest Omelette).

ou/or

Le parmentier d'agneau élevé sur pré-salé «Le Grévin» dans la Baie du Mont Saint-Michel et l'Ouest du Cotentin

"Le Grévin" Lamb parmentier reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin

Le dessert au choix à la carte ou fromages (Supp. 10€ Omelette sucrée)

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

MENU DU MARCHÉ

58€

L'entrée

Choice of starter.

Notre soupe de poisson, accompagnée d'une sauce rouille, fromage et croûtons

Our fish soup with rouille sauce, cheese and croutons

ou/or

Le chou-fleur caramélisé, vinaigrette au curry breton, oignon de Roscoff

Caramelised cauliflower, Breton curry vinaigrette, Roscoff onion

ou/or

L'entrée du jour à l'ardoise

See Board for starter of the day

Le plat

Main course

Le poulet fermier cuisiné façon Vallée d'Auge à la crème d'Isigny

Farmhouse chicken prepared in the Auge Vallée style with Isigny cream

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 (Supp. 10€ Omelette sucrée)

Dessert à la carte or Cheese (Supp. 10€ Sweet omelette)



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

MENU ENFANT

22€

Le plat

Main course

Le poulet fermier, purée de pommes de terre

Free-range chicken, mashed potatoes

ou/or

La quenelle de poisson, riz

Fish quenelle, rice

ou/or

Le filet de poisson du jour, riz

Fish fillet of the day, rice

Le dessert

Dessert

La crème caramel ou/or Les madeleines

Crème caramel or Madeleines

La boisson

Drinks

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 <i>Sweet omelette flambé, Suzette style</i>	25€
Le Saint-Michel - Savarin au Calvados, blancs en neige et crème vanillée <i>Saint-Michel - Savarin with Calvados, egg white and vanilla cream</i>	15€
La traditionnelle crème au caramel <i>The traditional crème au caramel</i>	15€
Le gros chou craquelin au chocolat, coeur praliné, tuile au gruë de cacao, sauce chocolat amer <i>Chocolate cracker chou, praline heart, cocoa nib tuile, bitter chocolate sauce</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

Père Magloire Fine VS 4cl 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 Aperol, Prosecco, Perrier
Margarita Olmeca, Cointreau, Citron
Diamant Vert Vodka, Get 27, Citron
Dry Martini Gin ou Vodka, Dry Vermouth
Negroni 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	48€	8€



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	61€	16€
Château 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.

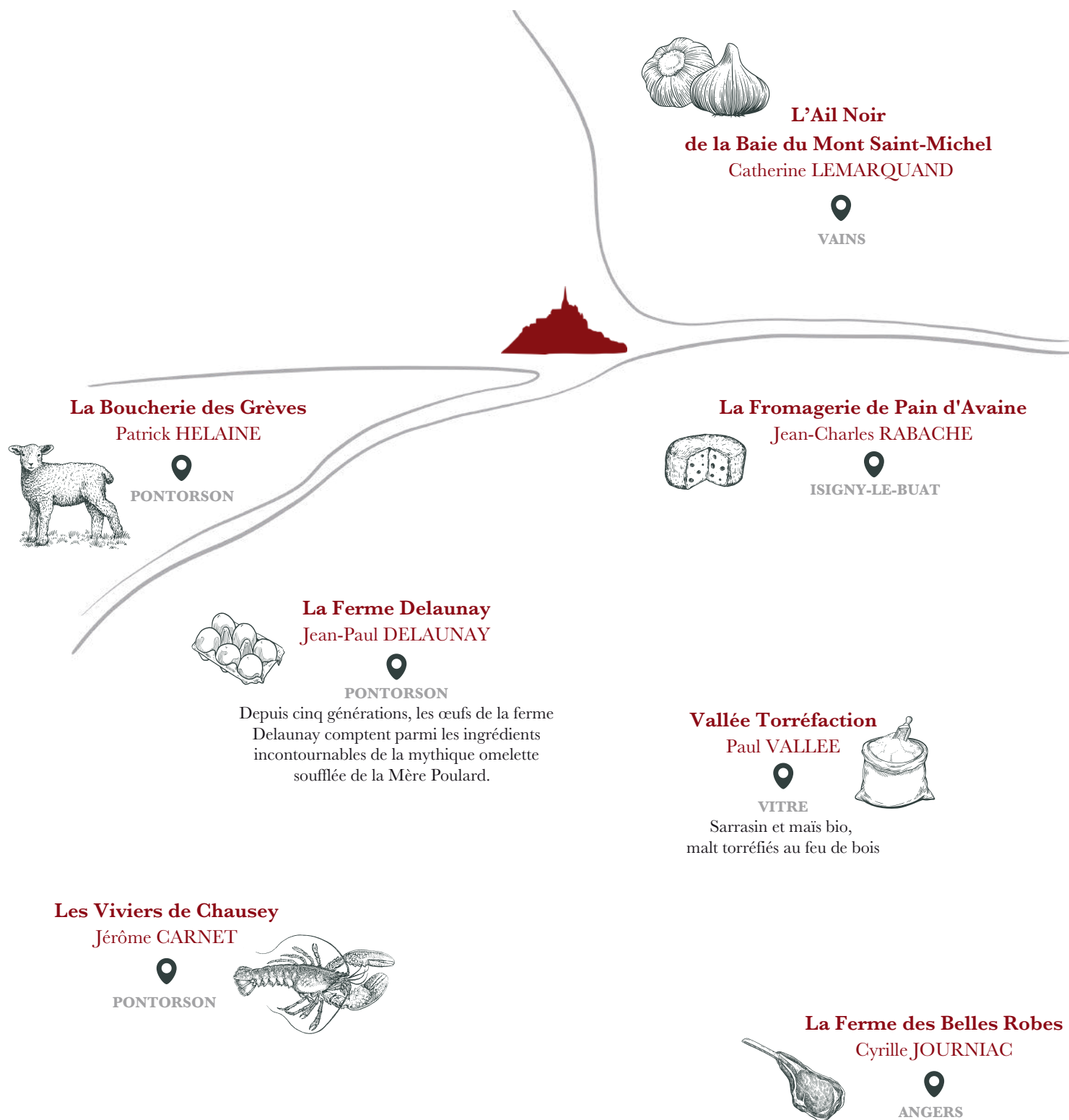


La Mère Poulard is an integral part of the history of Mont Saint-Michel and France. Annette Poulard fulfilled her dream of opening her inn, La Mère Poulard, in the heart of the medieval village of Mont Saint-Michel in 1888. Her talents were soon acknowledged and she was given the honorary title of "Mère," 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.*

