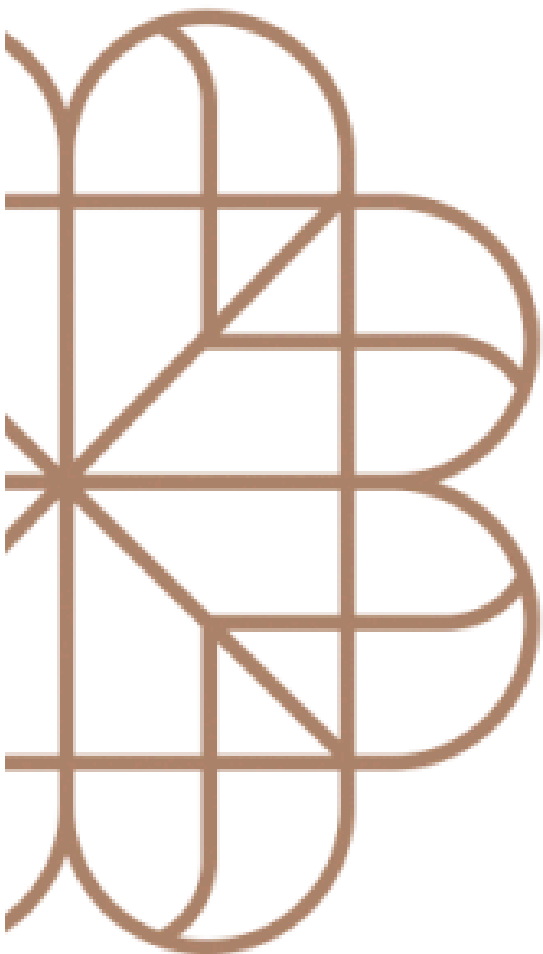




Les Entrées

Les Tomates anciennes  16€
espuma burrata, tempura, huile de basilic

Les Tagliatelles de courgettes   16€
crème ricotta citron vert et pistache

La Poêlée aux champignons 16€
aux escargots

Le Tataki de thon 16€
mayonnaise citron-gingembre, sésame et avocat



Les Plats

La Bouchée à la reine 32€
la vraie...

La Salade d'Oscar  28€
saucisson du marin ou thon, melon, courgettes, ricotta citron vert, champignons et croûtons

Le Poisson du jour  30€
haricots verts, vinaigrette abricot

Le Suprême de Volaille fermière  29€
jus au thym et piperade

Les Tomates anciennes  25€
espuma burrata, tempura, huile de basilic



Les Desserts

La pâtisserie du kiosque  13€
selon l'inspiration du chef

Les Crêpes flambées 14€
sauce suzette

La Pavlova framboise 14€
crème vanille et poivre de Kampot

Les Fruits de saison rôtis  14€
glace au lait d'amande, caramel épice

LA FORMULE

Tout au long de la saison

39€

Entrée + Plat + Dessert



MENU DU MARCHÉ

Pour le déjeuner hors week-end
Voir ardoise

25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Au choix du chef

35€

Entrée + Plat + Dessert

Au choix du chef

Les Grignotages

De 14h30 à 18h

Le Croque de l'espace 16€
frites de pomme de terre

Les Crêpes flambées 14€
sauce suzette

Les Pâtisseries du kiosque 13€

NOS MACARONS

A l'unité 3€

3 Macarons 8€

5 Macarons 12€

LES GLACES MAISON

1 boule 6€

2 boules 8,5€

3 boules 10,5€

Les Parfums

Nos sorbets :

Citron, fraise

Nos crèmes glacées :
chocolat, pistache, vanille, café



Oscar

DAVID GALLIENNE

MENU ENFANT



16€

Plat + Dessert+ Boisson

-12 ans

Risotto de coquillettes
au jambon ou croque
monsieur

Crêpe ou glace
Limonade ou jus de pomme



Le Bassin aux Nymphéas - Claude Monet, 1899

Partager vos photos souvenirs



 oscar.giverny



Claude Monet près du bassin des nymphéas

BIENVENUE CHEZ OSCAR

AU TRAVERS D'UNE CUISINE BISTROTIERE, EMBARQUEZ AVEC LE CHEF DAVID GALLIENNE DANS SES SOUVENIRS D'ENFANCE.

CULTIVONS ENSEMBLE LE SAVOIR-FAIRE A LA FRANÇAISE OÙ L'AUTHENTICITÉ, LA CONVIVIALITÉ, LA GÉNÉROSITÉ SONT LES MAÎTRES MOTS.

EN HOMMAGE À LA FAMILLE DE **OSCAR** CLAUDE MONET, UNE INVITATION AU VOYAGE, UNE BALADE GUSTATIVE ET SENSORIELLE DANS LES JARDINS QUI VOUS LAISSERA SANS AUCUN DOUTE UN DOUX SOUVENIR DE VOTRE PASSAGE CHEZ OSCAR.



Les Softs

Coca-Cola	33cl	6€
Coca-Cola zero	33cl	6€
Perrier	33cl	4,5€
Limonade au citron	33cl	5,5€
Pétillant de rhubarbe	25cl	6,5€
Pétillant pomme framboise	25cl	6,5€
Jus de rêves		6€
orange, multi-fruits, abricot, pomme, ananas		
Sirop à l'eau		2,5€
menthe, fraise, grenadine		
Eau microfiltrée AquaChiara		3,5€
forfait à discrétion par personne		



Cafés et Thés

LES CLASSIQUES

Espresso	5cl	4€
Ristretto	2.5cl	4€
Allongé	20cl	4€
Double espresso	10cl	6€
Café latte	30cl	6€
Cappuccino	25cl	6€

Thé, infusion	30cl	6€
Palais des Thés Noir - Darjeeling, Breakfast, Earl Grey, Chai Vert - Sencha, Jasmin, Menthe Infusion - Menthe poivrée, Verveine		

Supplément lait végétal	0,5€
-------------------------	------

ALCOOLS

Nos Bières

BRASSERIE BARBOUZ	33cl	
Spicy Hale Barbouz		8,5€
Blanche Fleur de surreau		8,5€
IPA		8,5€
Blonde		7€
Summer Barbouz		6,5€
Blonde légère		

Nos Apéritifs

Kir vin blanc	12cl	12€
cassis, pêche, mûre, coquelicot		
Kir normand	12cl	11€
Kir royal	12cl	15€
Champagne Marie Copinet	12cl	14€
Cidre Florentin Sicera	33cl	12€
Pastis Les Triplettes	3cl	10€
Martini blanc, rouge	6cl	10€
Spritz	20cl	15€
Ugo Spritz	20cl	15€
Gin'verny tonic	20cl	15€
Americano	12cl	15€
Campari Spritz	20cl	15€
Sarti Rosa Spritz	20cl	15€

Les Digestifs

DISTILLERIE FRANC TIREUR

Gin'verny	3cl	12€
Gin Normandie dry		12€
La Bête		12€
dans l'esprit d'une vodka		
Whisky "Le Conquérant"		12€
Pur malt "Le Tourbé"		12€
Rhum "Le Normand"		12€
Rhum "Les Origines"		12€

COGNAC

XO by David Gallienne	14€
-----------------------	-----

CALVADOS ROGER GROULT

3 ans	12€
12 ans	18€

ARMAGNAC

Maison Laballe Résistance	12€
---------------------------	-----

LES VINS

Rosés

Mirabeau	75cl	10cl	35€	6€
Peyrassol			49€	

Rouges

Saumur		47€
Domaine De L'ours Bleu 2021		
Bourgogne		55€
Côtes D'Auxerre 2022		
Sancerre		64€
"Osmoze", Domaine Denizot 2023		12€
Ladoix Les Chaillots		69€
Catherine et Claude Maréchal 2021		
Côtes du Rhône		46€
Saint Cosme 2023		9€
Bourgueil bio		30€
Domaine des Chesnaies 2022		7€

Blancs

Alsace, Riesling		35€
Les Frères Engel 2023		
Coteaux du Layon bio		39€
Domaine Cady 2023		8€
Anjou		45€
"En Chenin" Famille Ogerau 2024		
Menetou-Salon		48€
Domaine Philippe Gilbert 2023		9€
Viognier		58€
"IGP de Cessenon" Château Viranel 2024		10€
Saint Joseph		96€
"Le Sud", Domaine P.Gilbert 2024		
Corbieres		56€
"Racine" Les Ollieux Romanis 2025		8€

Les Bulles

Marie Copinet	96€	14€
Extra brut - Extra Quality		
Philipponat Rosé	129€	
Champagne AOC		
Marie Copinet	149€	
Au Détour Du Sézannais		
Palmer cuvée Oscar	80€	
La Réserve		

Cidres & Poirés

Cidre Sicera	75cl	33cl	22€	12€
Poiré Sicera Odette			27€	

EN HOMMAGE À LA FAMILLE DE OSCAR CLAUDE MONET, NOTRE BARMAID MARIE VOUS PROPOSE UNE INVITATION AU VOYAGE À TRAVERS CES COCKTAILS METTANT EN AVANT L'UNIVERS IMPRESSIONNISTE.



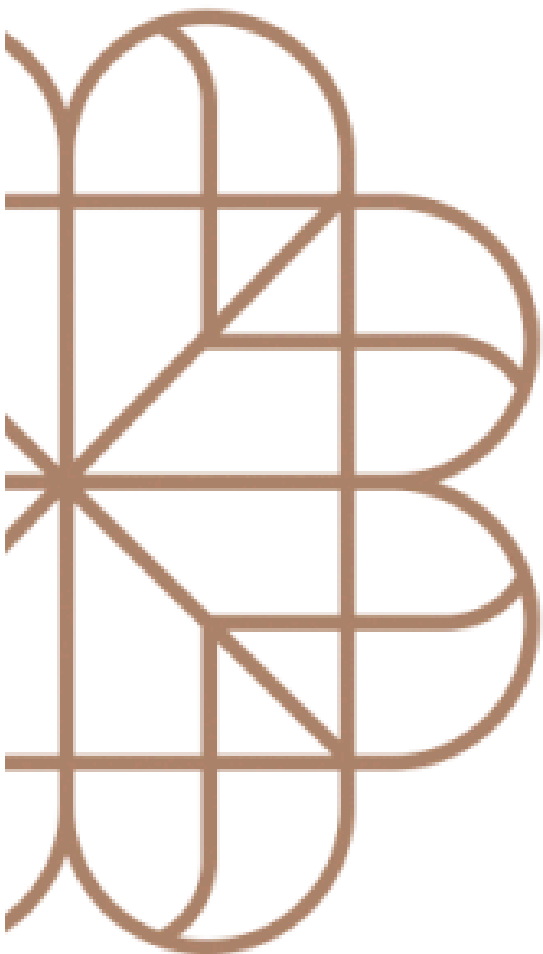
COCKTAILS

Cocktails Signature

Impression Coquelicot	17€
Gin, coquelicot, citron, tonic	
Pigment Paradis	17€
Rhum ambré, banane, vanille, citron vert	
Zeste en perspective	17€
Whisky tourbé, pamplemousse rose, Angostura	
Soleil Noyé	17€
Rhum blanc, mangue, citron vert, framboise, mûre	
Nectar du levant	17€
Vodka, abricot, citron jaune, angostura, pêche et blanc d'œuf	
Les Classiques	14€
Mojito, caipirinha, cosmo, margarita	

Mocktails

Reflets Passion	13€
Vermouth sans alcool, orange, passion	
Le Nymphéa Spritz	13€
Spritz sans alcool	
Rêverie florale	13€
Lavande, miel, citron, eau pétillante	
Estampe acidulée	13€
Gin 0%, kiwi, ananas, citron vert	



Starters

- Heirloom tomatoes 

Espuma burrata, tempura, basil oil

16€
- Zucchini Tagliatelle  

Lime and pistachio ricotta cream

16€
- Pan-fried mushrooms

With snails

16€
- Tuna Tataki

Lemon-ginger mayonnaise, sesame and avocado

16€



Main Courses

- Queen's Bouchée

The authentic version...

32€
- Oscar's Salad 

Sailor-style sausage or tuna, melon, zucchini, lime-infused ricotta, mushrooms, and croutons

28€
- Catch of the Day 

Green beans, apricot vinaigrette

30€
- Free-range Chicken Supreme 

Thyme jus and piperade

29€
- Heritage Tomatoes 

Burrata espuma, tempura, basil oil

25€



Desserts

- Kiosk Pastry 

Chef's daily inspiration

13€
- Flambéed Crêpes

Suzette sauce

14€
- Raspberry Pavlova

Vanilla and Kampot pepper cream

14€
- Roasted Seasonal Fruit 

Almond milk ice cream, spiced caramel

14€

THE FORMULA
Throughout the season

39€
Starter + Main Course + Dessert


MARKET MENU

For weekday lunch
See the chalkboard

25€
Starter + Main Course or Main Course + Dessert
Chef's choice

35€
Starter + Main Course + Dessert
Chef's Choice

Snacks

From 2:30 PM to 6:00 PM

- Space Croque-monsieur

French fries

16€
- Flambéed crêpes

Suzette sauce

14€
- Kiosk pastries

13€

OUR MACARONS

Each 3€
3 Macarons 8€
5 Macarons 12€

HOMEMADE ICE CREAM

1 scoop 6€
2 scoops 8,5€
3 scoops 10,5€

Flavors
Our sorbets:
Lemon, strawberry
Our ice creams:
Chocolate, pistachio, vanilla, coffee



Oscar
DAVID GALLIENNE



The Water-Lily Pond – Claude Monet, 1899

KIDS'
MENU



16€
Main Course + Dessert + Drink

Ages 12 and under
Shell-pasta risotto with ham or croque-monsieur

Crêpe or ice cream
Lemonade or apple juice

Share your souvenir photos



 oscar.giverny



Claude Monet near the water lily pond

WELCOME TO OSCAR'S

EMBARK ON A JOURNEY THROUGH CHEF DAVID GALLIENNE'S CHILDHOOD MEMORIES, EXPRESSED THROUGH BISTRO-STYLE CUISINE.

LET US CELEBRATE FRENCH CULINARY CRAFTSMANSHIP TOGETHER—WHERE AUTHENTICITY, CONVIVIALITY, AND GENEROSITY ARE THE GUIDING PRINCIPLES.

A TRIBUTE TO THE FAMILY OF **OSCAR** CLAUDE MONET, THIS IS AN INVITATION TO TRAVEL—A GUSTATORY AND SENSORY STROLL THROUGH THE GARDENS THAT WILL UNDOUBTEDLY LEAVE YOU WITH A FOND MEMORY OF YOUR VISIT TO OSCAR.



Soft Drinks

Coca-Cola	33cl	6€
Coca-Cola Zero	33cl	6€
Perrier	33cl	4,5€
Lemonade; Sparkling rhubarb	33cl	5,5€
Sparkling apple-raspberry	25cl	6,5€
Fruit juices	25cl	6,5€
Orange, mixed fruit, apricot, apple, pineapple		6€
Cordial with water		2,5€
Mint, strawberry, grenadine		
AquaChiara micro-filtered water		3,5€
Unlimited service per person		



Coffees and Teas

THE CLASSICS

Espresso	5cl	4€
Ristretto	2.5cl	4€
Elongate	20cl	4€
Double espresso	10cl	6€
Caffè latte	30cl	6€
Cappuccino	25cl	6€

Tea, herbal tea	30cl	6€
Palais des Thés Black – Darjeeling, Breakfast, Earl Grey, Chai Green – Sencha, Jasmine, Mint Herbal tea – Peppermint, Verbena		

Plant-based milk supplement	0,5€
-----------------------------	------

ALCOHOLS

Our Beers

BARBOUZ BREWERY	33cl	
Spicy Hale Barbouz		8,5€
Elderflower Wheat Beer		8,5€
IPA		8,5€
Blonde Ale		7€
Summer Barbouz		6,5€
Light blonde ale		

Our Aperitifs

White Wine Kir	12cl	12€
blackcurrant, peach, blackberry, poppy		
Kir Norman	12cl	11€
Royal Kir	12cl	15€
Champagne Marie Copinet	12cl	14€
Florentine Sicera Cider	33cl	12€
Pastis Les Triplettes	3cl	10€
White Martini, Red	6cl	10€
Spritz	20cl	15€
Hugo Spritz	20cl	15€
Gin'verny tonic	20cl	15€
Americano	12cl	15€
Campari Spritz	20cl	15€
Sarti Rosa Spritz	20cl	15€

Digestifs

FRANCTIREUR DISTILLERY

Gin'verny	3cl	12€
Normandy Dry Gin		12€
La Bête		12€
Vodka-style spirit		12€
"Le Conquérant" Single		12€
Malt Whisky ("Peated" version)		12€
Rum "Les Origines" Rum		12€

COGNAC

XO by David Gallienne	14€
-----------------------	-----

CALVADOS ROGER GROULT

3 years	12€
12 years	18€

ARMAGNAC

Laballe Resistance House	12€
--------------------------	-----

THE WINES

Rosé

Mirabeau	75cl	10cl	35€
Peyrassol			49€

Reds

Saumur		47€
Domaine De L'ours Bleu 2021		
Burgundy		55€
Côtes d'Auxerre 2022		
Sancerre		64€
"Osmoze", Domaine Denizot 2023		12€
Ladoix Les Chaillots		69€
Catherine et Claude Maréchal 2021		
Côtes du Rhône		46€
Saint Cosme 2023		9€
Organic Bourgueil		30€
Domaine des Chesnaies 2022		7€

Whites

Alsace, Riesling		35€
Les Frères Engel 2023		
Coteaux du Layon bio		39€
Domaine Cady 2023		8€
Anjou		45€
"En Chenin" Famille Ogerau 2024		
Menetou-Salon		48€
Domaine Philippe Gilbert 2023		9€
Viognier		58€
"IGP de Cessenon" Château Viranel 2024		10€
Saint Joseph		96€
"Le Sud", Domaine P.Gilbert 2024		
Corbieres		56€
"Racine" Les Ollieux Romanis 2025		8€

The Bubbles

Marie Copinet	96€	14€
Extra brut - Extra Quality		
Philipponat Rosé		129€
Champagne AOC		
Marie Copinet		149€
Au Détour Du Sézannais		
Palmer cuvée Oscar		80€
La Réserve		

Ciders & Perries

Cidre Sicera	75cl	33cl	22€
Poiré Sicera Odette			27€

IN TRIBUTE TO THE FAMILY OF OSCAR-CLAUDE MONET, OUR BARTENDER MARIE INVITES YOU ON A JOURNEY THROUGH THESE COCKTAILS THAT HIGHLIGHT THE IMPRESSIONIST WORLD.



COCKTAILS

Signature Cocktails

Impression Coquelicot	17€
Gin, poppy, lemon, tonic	
Pigment Paradis	17€
Amber rum, banana, vanilla, lime	
Zeste en perspective	17€
Peated whisky, pink grapefruit, Angostura	
Soleil Noyé	17€
White rum, mango, lime, raspberry, blackberry	
Nectar du levant	17€
Vodka, apricot, lemon, Angostura, peach, and egg white.	
The Classics	14€
Mojito, caípirinha, cosmo, margarita	

Mocktails

Reflets Passion	13€
Non-alcoholic vermouth, orange, passion fruit	
Le Nymphéa Spritz	13€
Non-alcoholic Spritz	
Rêverie florale	13€
Lavender, honey, lemon, sparkling water	
Estampe acidulée	13€
Gin 0%, kiwi, pineapple, lime	