

FORMULES

Tout au long de la saison

39€

Entrée + Plat + Dessert



Menu du marché (la semaine à midi)

25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Au choix du chef

Voir ardoise

35€

Entrée + Plat + Dessert

Au choix du chef

A l'ardoise



MENU ENFANT



16€

Plat + Dessert + Boisson

-12 ans

Risotto de coquillettes au
jambon ou croque monsieur

Crêpe ou glace
Limonade ou jus de pomme

Les Entrées

Le gravlax de truite 16€
Tzatziki de concombre - rhubarbe
supp Caviar maison Sturia +20€

Les asperges de Quentin 16€
Condiment citron - estragon
Sabayon ail des ours

La poêlée de champignons 16€
Aux escargots



Les Plats

Le Ribs de bœuf confit 40€

La belle Saucisse normande 🔥 28€

La Côte de cochon fermier 54€
pour deux à partager

Le Maquereau de Trouville 🔥 28€

Le demi Magret de canard 🔥 26€

Le Magret de canard entier 48€
pour deux à partager

La Bouchée à la reine 🍴 32€
La vraie...

Les Gnocchis 🍴 24€
Pesto de roquette et burrata



Les Garnitures 🔥

au choix

Salade de choux mariné

Grenailles aux herbes

Tagliatelle de légumes

Millefeuille de pommes de terre

supp garnitures +6€

Les Sauces maisons 🔥

au choix

Sauce Béarnaise

Sauce Barbecue

Sauce Chimichurri

Le menu 45€

Claude Monet

A l'occasion du centenaire
de la disparition de Claude
Monet, nous vous
proposons un menu en
hommage au maître
impressionniste inspiré de
son carnet de recettes.

La soupe Paysanne de Monet



L'œuf Berrichon de printemps
Hollandaise aux herbes fraîches



Râble de lapin, sauce moutarde
pommes de terre grenailles confites



Le clafoutis aux fruits
glace vanille et caramel à la verveine



Le Brasero barbecue d'Oscar

Les Desserts

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

Les Crêpes Suzette 14€
flambées d'Oscar

La mousse chocolat 15€
De mamie Marcelle

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

Partager vos photos souvenirs



ooscar.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	33cl	6,5€
Pétillant pomme framboise		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		



ALCOOLS

Nos Bières

BRASSERIE LA CARDAMINE

Rousse	33cl	8,5€
IPA		8,5€
Blonde	33cl	7€

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	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€

Rouges

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

Blancs

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

Les Bulles

Marie Copinet	14€	96€
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
Poiré Sicera Odette	12€	22€
		27€

EN HOMMAGE À LA FAMILLE DE OSCAR CLAUDE MONET, NOTRE CHEF BARMAID VOUS PROPOSE UNE INVITATION AU VOYAGE À TRAVERS CES 6 COCKTAILS METTANT EN AVANT NOS SPIRITUEUX NORMANDS.



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	
Les Classiques	14€
Mojito, caïpirinha, cosmo, margarita	
Esquisse d'Orient	17€
Vodka, rose, litchi, pomme, citron	
Oscar ♥	17€
Avec ou sans alcool	
Gin, fleur de sureau, jus de pomme, eau pétillante	

Mocktails

Reflets Passion	13€
Vermouth sans alcool, orange, passion	
Le Nymphéa Spritz	13€
Spritz sans alcool	
Rêverie solaire	13€
Lavande, miel, citron, eau pétillante	
Jardin clair-obscur	13€
Gin 0%, concombre, thé menthe, citron	