

## FORMULES

### Tout au long de la saison

39€

Entrée + Plat + Dessert  
(Choix à la carte)

### 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



## Les Entrées

- Le Gaspacho de concombre  
Huile au basilic, burratina 16€
- La Tartine de Maquereau  
Fromage blanc aux herbes 16€
- La Poêlée de champignons  
Aux escargots 16€



## Les Plats

- La Bouchée à la reine 32€  
La vraie...
- Les Gnocchis 24€  
Crème de courgette et  
estragon, parmesan
- Le Poulpe 30€  
Aubergine rôtie, labnech  
citronné graine de grenade



## Les Desserts

- La pâtisserie du kiosque  
selon l'inspiration du chef 13€
- Les Crêpes Suzette  
flambées d'Oscar 14€
- La pavlova fraise et rhubarbe  
crème mascarpone, coulis fraise 14€

## 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

## Les Grignotages

De 14h30 à 18h

- Le croque de l'espace  
frites de pomme de terre 16€
- Les Crêpes Suzette  
flambées d'Oscar 14€
- 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



Claude Monet dans sa salle à manger - Giverny

Partager vos photos souvenirs



oscar.giverny



Claude Monet près du bassin des nymphéas



## BIENVENUE CHEZ OSCAR

AU TRAVERS D'UNE CUISINE BISTROTIÈRE, 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 orange, multi-fruits, abricot, pomme, ananas	6€
Sirop à l'eau menthe, fraise, grenadine	2,5€
Eau microfiltrée AquaChiara forfait à discrétion par personne	3,5€

## ALCOOLS

### Nos Bières

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

### Nos Apéritifs

Kir vin blanc 12cl cassis, pêche, mûre, coquelicot	12€
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

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

### COGNAC

XO by David Gallienne	14€
<b>CALVADOS ROGER GROULT</b>	
3 ans	12€
12 ans	18€

### ARMAGNAC

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

## LES VINS

### Rosés

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

### Rouges

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

### Blancs

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

### Les Bulles

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

### Cidres & Poirés

Cidre Sicera	75cl	33cl	22€	12€
Poiré Sicera Odette			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 Gin, coquelicot, citron, tonic	17€
Pigment Paradis Rhum ambré, banane, vanille, citron vert	17€
Zeste en perspective Whisky tourbé, pamplemousse rose, Angostura	17€
Les Classiques Mojito, caïpirinha, cosmo, margarita	14€
Esquisse d'Orient Vodka, rose, litchi, pomme, citron	17€

### Mocktails

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

## FORMULES

### Throughout the season

39€

Starter + Main course + Dessert  
(À la carte selection)

## Market Menu

(weekday lunchtimes)

25€

Starter + Main Course or Main  
Course + Dessert  
Chef's choice  
See the blackboard

35€

Starter + Main course + Dessert  
Chef's choice  
Today's specials



## Starters

Cucumber gazpacho 16€  
Basil oil, burratina

Mackerel on toast 16€  
Herb-flavoured fromage blanc

Pan-fried mushrooms 16€  
With snails



## The Dishes

Queen's Bouchée 32€  
The real deal...

Gnocchi 24€  
Cream of courgette and  
tarragon, with Parmesan

Octopus 30€  
Roasted aubergine, lemon-  
flavoured labneh with  
pomegranate seeds



## Desserts

Pastries from the kiosk 13€  
inspired by the chef

Crêpes Suzette 14€  
flambéed

Strawberry and rhubarb pavlova 14€  
with mascarpone cream and  
strawberry coulis

## Claude Monet's menu 45€

To mark the centenary of  
Claude Monet's passing, we  
offer you a menu in  
homage to the  
impressionist master,  
inspired by his recipe book.

### Monet's Paysanne Soup



**The Berry-style spring egg**  
Hollandaise with fresh herbs



**Rabbit saddle with mustard sauce**  
confit new potatoes



**Fruit clafoutis**  
vanilla ice cream and verbena caramel

## Snacking

From 2:30 p.m. to 6 p.m.

The Space Croque Monsieur 16€  
Potato Fries

Oscar's Flambéed Crêpes 14€  
Suzette

Kiosk Pastries 13€

## OUR MACARONS

Each macaron 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

## CHILDREN'S MENU



16€

Main course + Dessert + Drink

Under 12 years old  
Match shell risotto with ham  
or croque monsieur

Crepe or ice cream  
Lemonade or apple juice



Claude Monet dans sa salle à manger - Giverny

Share your memories



oscar.giverny



Claude Monet near the water lily pond



## WELCOME TO OSCAR'S

THROUGH BISTRO-STYLE CUISINE, EMBARK WITH CHEF DAVID GALLIENNE ON A JOURNEY THROUGH HIS CHILDHOOD MEMORIES.

LET'S CULTIVATE TOGETHER THE ART OF FRENCH CUISINE, WHERE AUTHENTICITY, CONVIVIALITY, AND GENEROSITY ARE PARAMOUNT.

IN HOMAGE TO THE FAMILY OF **OSCAR** CLAUDE MONET, AN INVITATION TO TRAVEL, A GASTRONOMIC AND SENSORY STROLL THROUGH THE GARDENS THAT WILL UNDOUBTEDLY LEAVE YOU WITH A SWEET MEMORY OF YOUR VISIT TO OSCAR'S.



DAVID  
GALLIENNE

## The Software

Coca-Cola 33cl	6€
Coca-Cola zero 33cl	6€
Perrier 33cl	4,5€
Lemon lemonade 33cl	5,5€
Sparkling rhubarb 33cl	6,5€
Sparkling apple raspberry	6,5€
Dream juice orange, mixed fruit, apricot, apple, pineapple	6€
Syrup in water mint, strawberry, grenadine	2,5€
AquaChiara microfiltered water discretionary package per person	3,5€

## Coffees and Teas

### THE CLASSICS

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

Tea, infusion 30cl	6€
Palais des Thés Black Tea - Darjeeling, Breakfast, Earl Grey, Chai Green Tea - Sencha, Jasmine, Mint Infusion - Peppermint, Verbena	

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

## ALCOHOLS

### Our Beers

#### BREWERY LA CARDAMINE

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

### Our Appetizers

Kir white wine 12cl blackcurrant, peach, blackberry, poppy	12€
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€
Ugo Spritz 20cl	15€
Gin'verny tonic 20cl	15€
Americano 12cl	15€
Campari Spritz 20cl	15€
Sarti Rosa Spritz 20cl	15€

### Digestives

#### DISTILLERY FRANC TIREUR

Gin'verny	12€
Normandie Dry Gin	12€
La Bête in the spirit of a vodka	12€
Whisky "Le Conquérant"	12€
Pure Malt "Le Tourbé"	12€
Rum "Le Normand"	12€
Rum "Les Origines"	12€

#### COGNAC

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

#### CALVADOS ROGER GROULT

3 years	12€
12 years	18€

#### ARMAGNAC

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

## WINES

### Rosé

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

### Reds

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

### Whites

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

### The Bubbles

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

### Ciders and Perries

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

IN HOMAGE TO THE FAMILY OF OSCAR CLAUDE MONET, OUR HEAD BARMAID OFFERS YOU AN INVITATION TO TRAVEL THROUGH THESE 6 COCKTAILS HIGHLIGHTING OUR NORMAN SPIRITS.



## COCKTAILS

### Signature Cocktails

Impression Coquelicot Gin, poppy, lemon, tonic	17€
Pigment Paradis Amber rum, banana, vanilla, lime	17€
Zeste en perspective Peated whisky, pink grapefruit, Angostura	17€
The Classics Mojito, caipirinha, cosmo, margarita	14€
Esquisse d'Orient Vodka, rose, lychee, apple, lemon	17€

### Oscar ♥

With or without alcohol  
Gin, elderflower, apple juice, sparkling water

### Mocktails

Reflets Passion Non-alcoholic vermouth, orange, passion fruit	13€
Le Nymphéa Spritz Non-alcoholic Spritz	13€
Rêverie solaire Lavender, honey, lemon, sparkling water	13€
Jardin clair-obscur 0% gin, cucumber, mint tea, lemon	13€