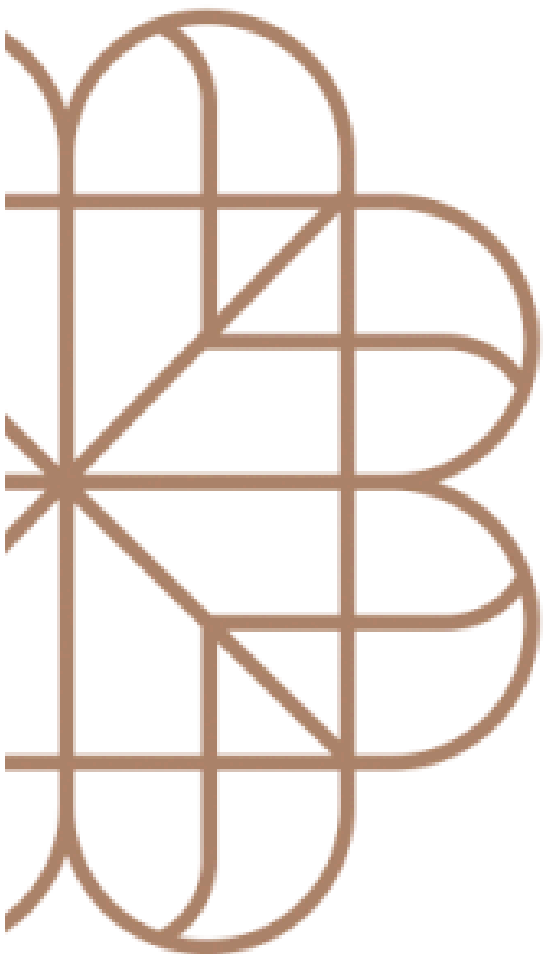




Les Entrées

Velouté de courge rôties au cidre  14€
Chantilly beurre noisette, pickles de courge, granola à la sauge

Le Céleri rémoulade de   14€
mamie Marcelle
Mayonnaise au yuzu-raifort, ciboulette et graine de piaf

La Poêlée aux champignons 16€
aux escargots

La Truite gravlax au gin et aneth 16€
Crème cru, pommes verte, concombre, citron miso et tuile de sarrasin



Les Plats

La Bouchée à la reine 32€
la vraie...

Épeautre crémeux aux  28€
champignons
Vieux comté, duxelles et pickles de champignons

Le Demi- coquelet rôti aux  30€
herbes
Grenailles confites, purée d'ail rôti, oignons glacés, jus corsé

La Brick de haddock fumé  29€
Poireau, pommes vertes, salade d'herbes



Les Desserts

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

La Poire Belle-Hélène  13€
Chocolat noir, chantilly végétale, amande, vanille

Le Mont-blanc, marron myrtille 14€
Meringue, confit acidulé, crème légère, vermicelles de marron

Les crêpes flambées 14€
sauce suzette

LA FORMULE Tout au long de la saison

39€

Entrée + Plat + Dessert

Signalé par le symbole assiette 

MENU DU MARCHÉ

Pour le déjeuner hors week-end
Menu indiqué sur l'ardoise

25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Au choix du chef

35€

Entrée + Plat + Dessert

Au choix du chef

Les Grignotages

De 14 h 30 à 18 h

Les Crêpes flambées 14€
sauce suzette

Les Pâtisseries du kiosque 13€

LES GLACES MAISON

1 boule 6€

2 boules 8,5€

3 boules 10,5€



Oscar
DAVID GALLIENNE

MENU ENFANT



16€

Plat + Dessert+ Boisson

-12 ans

Limonade, jus de fruit ou
sirop a l'eau

Coquillettes à la crème
et jambon ou Poulet frites

Crêpe au sucre ou glace



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€

Au choix : Orange, Multi-fruits, Abricot, Pomme, Ananas, Tomate	
Sirop à l'eau	2,5€
Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron	

Diabolo	4,5€
Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron	



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		

ALCOOLS

Nos Bières

BRASSERIE BARBOUZ	33cl	
Spicy Hale	note de poivre	7,5€
Blanche		7,5€
IPA		7,5€
Blonde		6€

Nos Apéritifs

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

Les Digestifs

DISTILLERIE FRANC TIREUR

Gin Normandie dry	3cl	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€	
Magnum Peyrassol	1,5L		88€	

Rouges

Bourgogne	55€	8€
Côtes D'Auxerre 2022		
Sancerre	64€	10€
"Osmoze", Domaine Denizot 2023		
Ladoix Les Chaillots	69€	
Catherine et Claude Maréchal 2021		
Côtes du Rhône	46€	8€
Saint Cosme 2023		
Bourgueil bio	30€	7€
Domaine des Chesnaies 2022		

Blancs

Alsace, Riesling	35€	
Les Frères Engel 2023		
Coteaux du Layon bio	39€	7€
Domaine Cady 2023		
Anjou	45€	8€
"En Chenin" Famille Ogerau 2024		
Viognier	58€	8€
"IGP de Cessenon" Château Viranel 2024		
Saint Joseph	72€	
"Le Sud", Domaine P.Gilbert 2024		
Corbieres	56€	8€
"Racine" Les Ollieux Romanis 2025		

Les Bulles

Marie Copinet	80€	
Extra brut - Extra Quality		
Philipponat Rosé	85€	
Champagne AOC		
Marie Copinet	96€	
Au Détour Du Sézannais		
Palmer cuvée Oscar	65€	12€
La Réserve		

Cidres & Poirés

Cidre Sicera	75cl	33cl	22€	12€
Poiré Sicera Odette			27€	10€

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

Cocktail Signature	15€
--------------------	-----

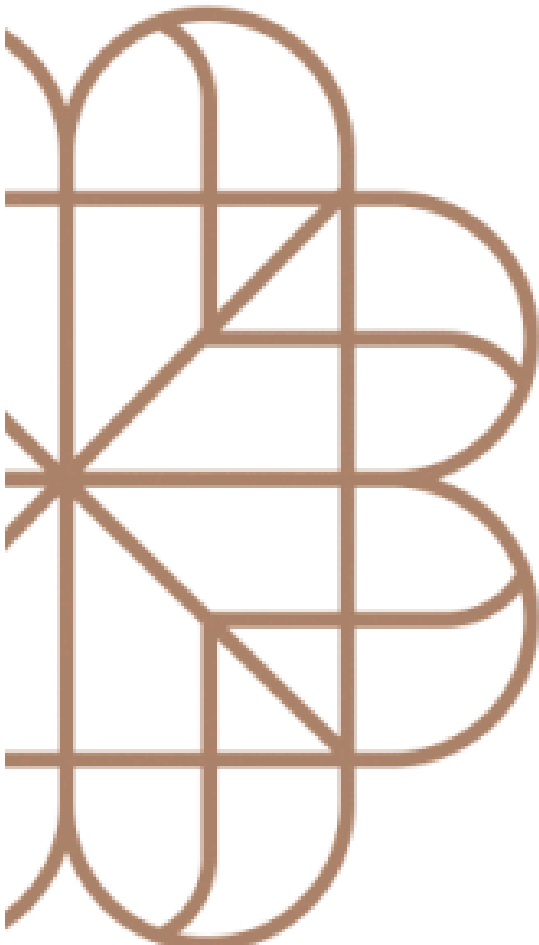
Mocktail Signature	12€
--------------------	-----

Les Cocktails classiques	14€
--------------------------	-----

Mojito
Caïpirinha
Spritz



DAVID
GALLIENNE



Starters

Roasted pumkin velouté with cider  14€
Brown butter whipped cream, pumkin
pickles, savory granola

Grandma Marcelle’s remoulade   14€
Yuzu-horseradish mayonnaise, chives
and poppy seeds

Pan-fried mushrooms 16€
With snails

Gin and dill gravlax trout 16€
Raw cream, green apple, cucumber,
miso lemon and buckwheat tuile



Main Courses

Queen's Bouchée 32€
The authentic version...

Creamy spelt with mushrooms  28€
Aged comté cheese, mushroom
duxelles and mushrooms pickles

Herb-roasted half coquelet  30€
Confit chicken wings, roasted garlic
purée, glazed onions, rich jus

Smoked haddock brick pastry  29€
Leeks, new potatoes, herb salad



Desserts

Kiosk Pastry  13€
Chef's daily inspiration

Flambéed Crêpes 14€
Suzette sauce

Mont-Blanc, Chestnut and
Blueberry 14€
Meringue, tangy fruit compote,
light cream, chestnut vermicelli

Poire Belle-Hélène  13€
dark chocolate , plant based
whipped cream, almond, vanilla

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

Flambéed crêpes 14€
Suzette sauce

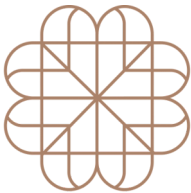
Kiosk pastries 13€

HOMEMADE ICE CREAM

1 scoop 6€

2 scoops 8,5€

3 scoops 10,5€



Oscar
DAVID GALLIENNE

KIDS'
MENU



16€

Main Course + Dessert + Drink

Ages 12 and under
Pasta with ham and cream or
Chicken with french fries

Crêpe or ice cream
Lemonade or apple juice



The Water-Lily Pond – Claude Monet, 1899

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 tomato		6€

Cordial with water	2,5€
Mint, Strawberry, Grenadine, Peach, Lemon	
Diabolo	4,5€
Mint, Strawberry, Grenadine, Peach, Lemon	



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	7,5€
Spicy Hale		7,5€
White Beer		7,5€
IPA		6€
Blonde		

Our Aperitifs

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

Digestifs

FRANCTIREUR DISTILLERY	3cl	12€
Gin'verny		12€
Normandy Dry Gin		12€
La Bête		12€
Vodka-style spirit		12€
"Le Conquérant" Single Malt Whisky ("Peated" version) "Le Normand"		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	35€
Peyrassol	10cl	6€
Peyrassol Magnum	1,5L	49€
		88€

Reds

Burgundy	55€	8€
Côtes d'Auxerre 2022		
Sancerre	64€	10€
"Osmoze", Domaine Denizot 2023		
Ladoix Les Chaillots	69€	
Catherine et Claude Maréchal 2021		
Côtes du Rhône	46€	8€
Saint Cosme 2023		
Organic Bourgueil	30€	7€
Domaine des Chesnaies 2022		

Whites

Alsace, Riesling	35€	
Les Frères Engel 2023		
Coteaux du Layon bio	39€	7€
Domaine Cady 2023		
Anjou	45€	8€
"En Chenin" Famille Ogerau 2024		
Viognier	58€	8€
"IGP de Cessenon" Château Viranel 2024		
Saint Joseph	72€	
"Le Sud", Domaine P.Gilbert 2024		
Corbieres	56€	8€
"Racine" Les Ollieux Romanis 2025		

The Bubbles

Marie Copinet	80€	
Extra brut - Extra Quality		
Philipponat Rosé	85€	
Champagne AOC		
Marie Copinet	96€	
Au Détour Du Sézannais		
Palmer cuvée Oscar	65€	12€
La Réserve		

Ciders & Perries

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

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 Cocktail	15€
--------------------	-----

Signature Mocktail	12€
--------------------	-----

Classic Cocktails	14€
-------------------	-----

Spritz
Mojito
Caïpirinha

