



Bienvenue à “La Maison” !



Au cœur des Jardins de Deauville, le restaurant “La Maison” est une invitation à la convivialité et au plaisir des choses simples et authentiques.

“La Maison” propose une cuisine sincère et généreuse, pensée dans un esprit de partage.

La carte met à l’honneur des produits de saison issus de circuits courts, travaillés dans le respect des savoir-faire, et célèbre toute la richesse du terroir normand.

Ouvert tous les jours, midi et soir, “La Maison” est un lieu où l’on vient pour bien manger, se retrouver et savourer l’instant, dans une atmosphère accueillante, fidèle à l’esprit des Jardins de Deauville.

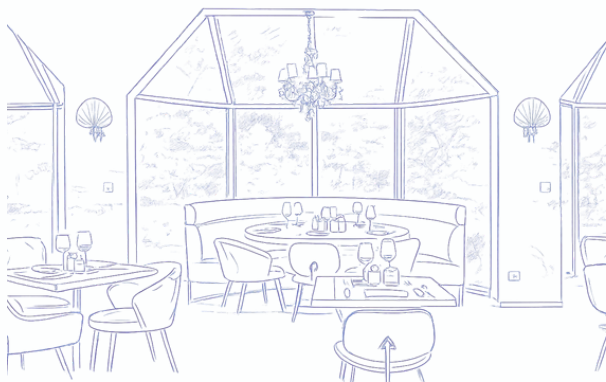


Je découvre les lieux



LA MAISON

STARTERS / ENTRÉES



Burrata et ses tomates de saison 12 €



Pesto au basilic & caramel balsamique réduit, brunoise de fruits.

Basil pesto & reduced balsamic caramel, fruit brunoise

Tataki de thon, farandole de légumes revisitée 15 €

Tataki de thon, carotte, concombre, courgette & sauce chimichurri au kiwi.

Tuna tataki, carrot, cucumber, zucchini & kiwi chimichurri sauce.

Salade fraîcheur 12 €



Avocat, concombre & pomme croquante, vinaigrette légère.

Avocado, cucumber & crisp apple, light vinaigrette.

Salade poulet teriyaki 12 €

Poulet sauce teriyaki, romaine croquante, œuf, tomates confites, copeaux de mimolette & croûtons dorés.

Teriyaki chicken, crisp romaine, egg, confit tomatoes, mimolette shavings & golden croutons.

Œufs mayonnaise comme à La Maison 10 €



Poireaux fondants & vinaigrette à la pomme.

Melted leeks & apple vinaigrette.



= Végan



= Végétarien

Prix service compris.



LA MAISON

MAIN COURSE / PLATS

L'Entrecôte des prairies 29 €

Frites maison ou salade.

Sauce au choix : chimichuri au kiwi, camembert ou poivre.

Home made french fries or salad.

Choice of sauce: kiwi chimichurri, Camembert or pepper sauce.

Filet de truite du chef 22 €

Légumes rôtis de saison & jus léger.

Seasonal roasted vegetables & light jus.

Suprême de poulet 22 €

Déclinaison forestière, pommes de terre sautées & champignons, mousseline de carottes.

Forest-style assortment, sautéed potatoes & mushrooms, carrot mousseline.

Salade exotique 22 €

Gambas & mangue, vinaigrette acidulée.

Prawns & mango, tangy vinaigrette.

Le burger du chef 20 €

Steak façon bouchère & sauce signature.

Frites maison ou salade.

Butcher-style steak & signature sauce.

Home made french fries or salad.

Salade poulet teriyaki 18 €

Poulet sauce teriyaki, romaine croquante, œuf, tomates confites, copeaux de mimolette & croûtons dorés.

Teriyaki chicken, crisp romaine, egg, confit tomatoes,

mimolette shavings & golden croutons.



= Végan

= Végétarien

Prix service compris.



LA MAISON

SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison



Double cuisson, avec son sel de Guérande.

Double-cooked, with Guérande sea salt.

Poêlée de légumes rôtis



Tomates cerises, asperges, pommes de terre, carottes, oignons.

Cherry tomatoes, asparagus, potatoes, carrots and onions.

Salade de saison



Cœur de romaine, vinaigrette aux agrumes.

Romaine heart, citrus vinaigrette.

Poêlée forestière



Pommes de terre, pleurotes et champignons de paris.

Potatoes, oyster mushrooms and button mushrooms.

En supplément, ils sont proposés au prix de 5 €.

POUR LES P'TITS LOUPS

Cheeseburger "Les Jardins" 15 €

Frites maison, riz, légumes de saison.

Home made French fries, rice, seasonal vegetables.

Nuggets de poulet 15 €

Frites maison, riz, légumes de saison.

Home made French fries, rice, seasonal vegetables.

Fish & chips 15 €

Frites maison.

Home made french fries.

Tagliatelles à la bolognaise ou au jambon 15 €



= Végan

= Végétarien

Prix service compris.



LA MAISON

CHEESES & DESSERTS / FROMAGES & DESSERTS

Assiette de Fromages Normands 9 €

Camembert, Livarot & Pont-L'Évêque — un trio au caractère affirmé.

Camembert, Livarot & Pont-L'Évêque — a trio with strong character.

La Normande Délicate 9 €

Tarte fine aux pommes, glace caramel & caramel beurre salé.

Thin apple tart, caramel ice cream & salted butter caramel.

Fondant au chocolat 9 €

Et sa crème anglaise.

Chocolate fondant with custard cream.

La Mie Retrouvée 9 €

Brioche perdue revisitée, caramel beurre salé & glace vanille.

Revisited French toast, salted butter caramel & vanilla ice cream.

Pavlova exotique 9 €

Fruits frais et chantilly légère.

Fresh fruit & light whipped cream.

Coupe glacée

1 boule 3 € – 2 boules 6 € – 3 boules 9 €

Vanille, chocolat, fraise, rhum raisin, pistache, cookie caramel, café, noix de coco, caramel. Sorbet : framboise, cassis, citron, mangue, mangue passion, pomme

Vanilla, chocolate, strawberry, rum raisin, pistachio, caramel cookie, coffee, coconut, caramel. Sorbet: raspberry, blackcurrant, lemon, mango, mango passion fruit, apple.

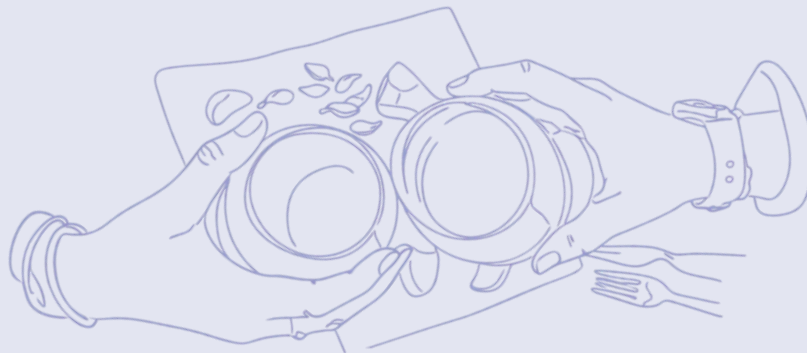


L'art de recevoir...

À La Maison, le plaisir de la table se prolonge autour d'un verre, dans un esprit de partage.

Notre sélection de vins, cocktails et boissons met en lumière des terroirs, des savoir-faire et des produits choisis avec exigence, afin d'accompagner chaque instant du repas, de l'apéritif au digestif.

Une carte pensée pour sublimer la cuisine et prolonger les moments que l'on aime faire durer.





BULLES

VINS ROUGES

CHAMPAGNE

Germar Breton - Brut

65% Chardonnay, 35% Pinot Noir.

Ruinart - Brut

40% Chardonnay, 57% Pinot Noir, 3% Pinot Meunier.

Gosset - Grande Réserve - Brut

45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier.

Gosset - Grande rosé - Brut

55% Chardonnay, 45% Pinot Noir.



14€ 75€

90€

90€

120€

BOURGOGNE

Mercurey - Faiveley - Vieilles vignes - AOC

100 % Pinot Noir.

Gevrey Chambertin - Faiveley - Vieilles vignes - AOC

100 % Pinot Noir.

Volnay 1er cru - Faiveley - Frémiets - AOP

100 % Pinot Noir.



69€

109€

129€

BORDEAUX

Graves de Vayres - Château Haut Bessac - AOC

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Lalande de Pomerol - Château de Bel Rose - AOC

100% Merlot noir.

Pessac Léognan - Château Haut Nouchet - AOC

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc.

Sainte Foy - Côtes de bordeaux - "Réserve de Famille" Château Martet

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.

8€ 29€

49€

49€

89€

LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil - Dumnacus vigneron - AOC

100 % Cabernet franc.

29€

RHÔNE

Côte du Rhône - Ogier - Domaine Artésis - AOP

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.

Ventoux - Ogier - Les Berceaux - AOP

Grenache, Syrah, Carignan.

Crozes Hermitage - Ogier - L'orientale - AOP

100% Syrah.

Châteauneuf du Pape - L'Oratoire des Papes - AOC

80% Grenache, 8% Syrah, 7% Mourvèdre, 5% Cinsault.

29€

29€

48€

109€

LANGUEDOC

La Chevalière - Domaine Laroche - IGP Pays d'Oc

100 % Pinot Noir.

8€ 29€



VINS BLANCS

BOURGOGNE

Mercurey - Domaine Faiveley - Clos Rochette - AOC

100% Chardonnay.

69€

Pernand Vergeless - Maison Champy - AOC

100% Chardonnay.

89€

RHÔNE

Condrieu - François Villard - Les terrasses du Palat - AOP

100% Viognier.

89€

LOIRE

Cheverny - Domaine le Portail - AOP

80% Sauvignon, 20% Chardonnay.

8€ 29€

Chenin - Dumnacus Vignerons - IGP Val de Loire

100% Chenin Blanc.

29€

Menetou Salon - Domaine de Loye - AOC

100% Sauvignon.

45€

CÔTE GASCOGNE



Tarquet - Premières Grives - IGP Côte de Gascogne

100% Gros Manseng.

8€ 35€

LANGUEDOC

La Chevalière - Domaine Laroche - IGP Pays d'Oc

100% Chardonnay.

29€

LANGUEDOC



Studio by Miraval Rosé – IGP Méditerranée

Cinsault, Grenache, Rolle & Tibouren

8 29€



CARTE DU BAR

BAR À SPRITZ

Aperol Spritz	12€
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange – 25 cl</i>	
Hugo Spritz	12€
<i>Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse - 25 cl</i>	
Campari Spritz	12€
<i>Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange – 25 cl</i>	
Limoncello Spritz	12€
<i>Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron – 25 cl</i>	
Sarti Spritz	12€
<i>Liqueur de mangue et fruit de la passion, Prosecco, eau gazeuse – 25 cl</i>	
Italicus Spritz	12€
<i>Liqueur de bergamote, Prosecco, eau gazeuse – 25 cl</i>	

COCKTAILS

Mojito	12€
<i>Rhum blanc, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, sucre 18 cl</i>	
Moscow Mule	12€
<i>Vodka, Ginger beer, jus de citron - 18 cl</i>	

MOCKTAILS

Virgin mojito	8€
<i>Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse , sucre de canne - 18 cl</i>	
Virgin Spritz	8€
<i>Sirop de Spritz, vin pétillant sans alcool, eau gazeuse, tranche d'orange – 25 cl</i>	
Virgin Hugo Spritz	8€
<i>Sirop de fleur de sureau, vin pétillant sans alcool, eau gazeuse – 25 cl</i>	
Les Jardins d'enfants	8€
<i>Jus d'abricot, orange, ananas, sirop de grenadine - 18 cl</i>	

BIÈRES

Pelforth pression - 25 cl / 50 cl	5€ / 9€
Heineken 0% - 33 cl	7€
Desperados - 33 cl	7€
Gallia IPA - 33 cl	7€
L'amer blanche - 33 cl	7€

APÉRITIFS

Ricard - 3 cl	5€
Pastis 51 - 3 cl	5€
Martini blanc / rouge - 6 cl	6€
Campari - 6 cl	6€
Suze - 6 cl	6€
Cidre Normand M.Breavoine - 33 cl	8€
Kir au choix : cassis, framboise, mûre, pêche - 14 cl	8€
Pommeau de Normandie - 12 cl	9€
Kir royal au choix : cassis, framboise, mûre, pêche - 14 cl	15€



CARTE DU BAR

WHISKIES

Busmills Irish - 4 cl	8€
Naked Malt, single malt - 4 cl	8€
Jack Daniel's - 4 cl	9€
Johnny Walker Black label - 4 cl	10€
Chivas 12 ans single malt - 4 cl	12€
The Sexton single malt - 4 cl	12€
Nikka from Barrel blended whisky - 4 cl	12€
Bellevoye Bleu finition grain fin - 4 cl	12€
Bellevoye blanc finition Sauternes - 4 cl	14€
Bellevoye rouge finition Grand Cru - 4 cl	16€
Jack Daniel's single Barrel - 4 cl	16€
Glengrant 15 ans single malt Ecossais - 4 cl	18€
Nikka "The Nikka Tailored" - 4 cl	20€

CACHACA -TEQUILA - RHUMS

Cachaça Sagatiba - 4 cl	8€
Tequila Espolon Bianco - 4 cl	9€
Havana 3 ans - 4 cl	8€
Appleton 8 ans - 4 cl	8€
3 rivières cannes brûlées - 4 cl	9€
Diplomatico - 4 cl	12€
Angostura 1919 - 4 cl	13€
Havana Seleccion de Maestros - 4 cl	15€
Plantation Rum xo 20th anniversary - 4 cl	16€
Ron Zacapa 23 ans - 4 cl	18€
Eminente Gran reserva cuba - 4 cl	18€
Belami Legacy - 4 cl	20€

GIN - VODKA

Gin Bulldog - 4 cl	9€
Gin Bombay Sapphire - 4 cl	10€
Gin C'est Nous - 4 cl	10€
Gin C'est Nous Concombre, pomme, basilic - 4 cl	10€
Gin Drouin - 4 cl	10€
Gin Pira Drouin - 4 cl	10€
(élu meilleur gin du monde 2024)	
Gin calvados cash finish - 4 cl	12€
Vodka Wyborowa - 4 cl	8€
Vodka C'est Nous - 4 cl	10€
Vodka Grey Goose - 4 cl	12€



CARTE DU BAR

DIGESTIFS

Baileys - 4 cl	6€
Limoncello - 4 cl	6€
Porto fine white ou tawny - 6 cl	6€
Get 27 ou 31 - 4 cl	7€
Amaretto Disaronno - 4 cl	8€
Chambord - 4 cl	8€
Mandarine Napoléon - 4 cl	8€
Dom Benectine - 4 cl	9€
Génépi - 4 cl	9€
Cognac hennessy - 4 cl	9€
Eau de vie, Pomme Blanche Drouin - 4 cl	10€
Italicus - 4 cl	10€
Calvados Drouin - 4 cl	12€

EAUX

B Water plate ou pétillante - 50 cl	3€
B Water plate ou pétillante - 75 cl	4€
Châteldon - 75 cl	8€

SOFTS

Coca Cola - 33 cl	5,50€
Coca Cola zéro - 33 cl	5,50€
Limonade Phenix - 25 cl	5,50€
Schweppes Indian tonic - 25 cl	5,50€
Schweppes Agrum' - 25 cl	5,50€
Fuzetea pêche - 25 cl	5,50€
Orangina - 25 cl	5,50€
Perrier - 33 cl	5,50€
Ginger beer - 33 cl	5,50€
Diabolo - 25 cl	5,50€
Menthe, grenadine, framboise, fraise, citron, violette, cassis, pêche, orgeat	
Sirop à l'eau - 25 cl	3,50€
Menthe, grenadine, framboise, fraise, citron, violette, cassis, pêche, orgeat	

JUS DE FRUITS

Granini nectar ananas - 25 cl	5,50€
Granini nectar abricot - 25 cl	5,50€
Granini jus d'orange sans pulpe - 25 cl	5,50€
Granini jus de tomate - 25 cl	5,50€
Jus de pomme "M. Breavoine" - 25 cl	6€

CAFÉTERIE

Expresso	2,50€
Thé au choix	3€
Double expresso	4€
Cappuccino	4€
Café latte	4€
Chocolat chaud	4€