



ENTRÉES STARTERS

Les Rillettes de poule <i>Chicken Rillettes</i>	9€
La Fricassée de Champignons de saison et Velouté de Châtaignes aux noisettes  <i>Seasonal Mushroom Fricassee and Chestnut and Hazelnut Cream Soup</i>	19€
Notre Soupe de Poisson, accompagnée d'une sauce rouille, fromage et croûtons <i>Our Fish Soup, with rouille sauce, cheese and croutons</i>	20€
Le Nougat de Canard confit au Foie Gras, chutney de pommes à la graine de moutarde <i>Duck Nougat confit with Foie Gras, Apple Chutney with Mustard Seeds</i>	24€
La Noix de Saint-Jacques des Côtes Normandes à l'Ail Noir de la Baie : en feuille à feuille de céleri, beurre battu au vinaigre de cidre <i>Scallops from the Normandy coast with black garlic from Mont Saint-Michel Bay: celery leaves, butter whipped with cider vinegar</i>	26€

PLATS MAIN COURSES

La Quenelle de Poisson «Côte d'Emeraude», sauce homardine <i>"Côte d'Emeraude" Fish Quenelle with lobster sauce</i>	27€
La Cocotte de Poulet Fermier : la cuisse confite façon Vallée d'Auge à la crème d'Isigny <i>Farmhouse Chicken: confit leg prepared in the Auge Vallée style with Isigny cream</i>	28€
Le Retour de Pêche Locale : le chef et son équipe vous proposent le poisson sauvage du moment <i>Local Fish Catch: the chef and his team offer you the wild fish of the moment</i>	42€
L'Agneau élevé sur pré-salé «Le Grèvin» dans la baie du Mont Saint-Michel et l'ouest du Cotentin : le morceau choisi cuisiné au rythme de la saison <i>"Le Grèvin" Lamb reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin: the chosen piece cooked to the rhythm of the season</i>	46€



LES VÉRITABLES OMELETTES

au beurre d'Isigny

Nos célèbres omelettes sont préparées avec des œufs frais de plein air fournis par la ferme de Jean-Paul, notre partenaire depuis 1888. Confectionnées selon la recette traditionnelle d'Annette Poulard, elles sont cuites au feu de bois et sublimées par le beurre demi-sel d'Isigny Sainte-Mère A.O.P.

Our famous omelettes are made with fresh free-range eggs supplied by Jean-Paul's farm, our partner since 1888. Made according to Annette Poulard's traditional recipe, they are cooked over a wood fire and enhanced by P.D.O. Isigny Sainte-Mère semi-salted butter.

La Végétarienne au Sarrasin Bio

39€

Mousseline de légumes racines, courges, betteraves, chou-fleur, condiment d'herbes potagères

The Vegetarian Omelette with Organic Buckwheat: Root vegetable mousseline, squash, beets, cauliflower, vegetable herb condiment

La Paysanne

43€

Notre sélection de plusieurs lards et jambon fumé de notre région, pommes purée au beurre, oignons rôtis à la ciboulette et jus de viande corsé

The Country Omelette: our selection of bacon and smoked ham from our region, mashed potatoes with butter, roasted onions with chives and rich meat gravy

La Fromagère à l'Ail Noir de la Baie

46€

Au Tombelaine Triple Crème et Vieille Mandière frottée au cidre, sauce Camembert et Mimolette d'Isigny

The Cheese Omelette with black garlic from Mont Saint-Michel Bay: Tombelaine Triple Crème and Vieille Mandière rubbed with cider, Camembert sauce and Isigny Mimolette

La Forestière

75€

Poêlée de Champignons en persillade, escalope de foie gras et crème de cèpes

The Forest Omelette: Pan-fried mushrooms with parsley, foie gras escalope and porcini cream sauce

L'Omelette du Marché

Suggestion à l'ardoise : notre omelette du moment, une création unique du chef à base de produits sélectionnés avec soin en circuit court

Suggestion on the blackboard: our omelette of the moment, a unique creation from the chef using carefully selected locally sourced products

Nos omelettes sont servies avec une salade de saison.
Our omelettes are served with a seasonal salad.



FROMAGES & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Notre Café ou Thé Gourmand : La Gourmandise de l'Auberge, caramélisée à la vanille et au Calvados <i>Our Gourmet Coffee or Tea: La Gourmandise de l'Auberge, caramelized with vanilla and Calvados</i>	10€
La Traditionnelle Crème renversée au Caramel, tuile croustillante <i>Traditional Caramel Crème, crispy tuile biscuit</i>	12€
La Poire Pochée au Vin d'Épices, relevée au cassis et crumble aux flocons d'avoine <i>Poached Pear in Spiced Wine, seasoned with blackcurrant and oatmeal crumble</i> Pour sublimer la poire, le chef vous propose une glace vanille en accompagnement (supplément 3€) <i>To enhance the pear, the chef suggests serving it with vanilla ice cream (supplement 3€)</i>	12€
Le Mendiant au chocolat Pure Origine, crème de nougat et agrumes <i>Pure Origin Chocolate Mendiant, nougat cream and citrus fruits</i>	15€
L'Omelette Sucrée, flambée au Calvados, pommes caramélisées et feuillantine aux noisettes <i>Sweet Omelet, flambéed with Calvados, caramelized apples, and hazelnut feuillantine</i>	23€
Assiette de fromages de nos régions <i>Platter of regional cheeses</i>	15€

MENU SIGNATURE

62€

Les Rillettes de poule
Chicken Rillettes

L'Omelette au choix : La Végétarienne 🌿, La Paysanne ou La Fromagère 🌿
Choice of omelette: The Vegetarian Omelette, The Country Omelette, The Cheese Omelette

ou/or

L'Agneau élevé sur pré-salé «Le Grèvin» dans la baie du Mont Saint-Michel et l'ouest du Cotentin : le morceau choisi cuisiné au rythme de la saison
"Le Grèvin" Lamb reared on the famous saltmarshes of Mont Saint-Michel Bay and west Cotentin: the choisen piece cooked to the rhythm of the season

Le Dessert au choix à la carte ou Fromages (supplément 10€ omelette sucrée)
Dessert à la carte or Cheese (supplement 10€ sweet omelette)

Boisson non comprise / Drinks not included

MENU DU MARCHÉ

59€

L'entrée

Starter

La Fricassée de Champignons de saison et Velouté de Châtaignes aux noisettes 🌱

Seasonal Mushroom Fricassee and Chestnut and Hazelnut Cream Soup

ou/or

Notre Soupe de Poisson, accompagnée d'une sauce rouille, fromage et croûtons

Our Fish Soup with rouille sauce, cheese and croutons

ou/or

Le Nougat de Canard confit au Foie Gras, chutney de pommes à la graine de moutarde

Duck Nougat confit with Foie Gras, Apple Chutney with Mustard Seeds

Le plat

Main course

La Quenelle de Poisson «Côte d'Emeraude», sauce homardine

"Côte d'Emeraude" Fish Quenelle with lobster sauce

ou/or

La Cocotte de Poulet Fermier : la cuisse confite façon Vallée d'Auge à la crème d'Isigny

Farmhouse Chicken: confit leg prepared in the Auge Vallée style with Isigny cream

ou/or

Le Plat du Jour à l'ardoise (supplément 15€)

See board for the dish of the day (supplement 15€)

Le fromage ou le dessert

Cheese or dessert

Le Dessert au choix à la carte ou Fromages (supplément 10€ omelette sucrée)

Dessert à la carte or Cheese (supplement 10€ sweet omelette)



Menu Demi-Pension : supplément 8€ par omelette (La Végétarienne 🌱, La Paysanne, ou La Fromagère 🌱)

Half-board menu: supplement 8€ per omelette (The Vegetarian Omelette, The Country Omelette, or The Cheese Omelette)

Boisson non comprise / Drinks not included

MENU ENFANT

22€

Le plat

Main course

Cuisse de Poulet Fermier, purée et légumes

Farmhouse Chicken Leg, puree and vegetables

ou/or

Quenelle de Poisson, riz et légumes

Fish Quenelle, rice and vegetables

Le dessert

Dessert

Crème Caramel

Crème Caramel

ou/or

Glace à la Vanille

Vanilla Ice Cream

La boisson

Drink

Jus de fruit ou Soda

Fruit juice or Soda

BOISSONS FROIDES RÉGIONALES REGIONAL COLD DRINKS

COCKTAILS SANS ALCOOL SOFT COCKTAILS

10€

Kir Victor	Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant
Kir Normand	Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier

BIÈRES RÉGIONALES REGIONAL BEERS

33cl

« La Cotentine » ambrée 6.2°
« La Cotentine » amber beer.

9€

« La Cotentine » triple au Calvados 10°
« La Cotentine » Calvados triple beer.

12€

NOS COCKTAILS LOCAUX OUR LOCAL COCKTAILS

15€

Spritz Normand	Aperol, Calva, Poiré, Perrier Pomme Verte
Sunrise	Calva, Jus d'Orange, Crème de Cassis
Negroni Normand	Calva, Campari, Martini Rouge

CIDRE CIDER

75cl 12,5cl

Cidre Normand, brut, doux ou rosé.
Dry, sweet or rosé apple cider.

16€ 4€

CALVADOS

Père Magloire Fine VS	4cl 8€
Père Magloire VSOP	10€
Père Magloire XO	16€

CHAMPAGNES BLANCS CHAMPAGNES

Taittinger brut Réserve
Taittinger Prélude Grands Crus
Comtes de Champagne Grands Crus, Blanc de Blancs 2011



75CL



37,5CL



12,5CL

106€	60€	17€
145€		24€
380€		

CHAMPAGNES ROSÉS ROSÉ CHAMPAGNES

Taittinger Prestige Rosé	155€	24€
--------------------------	------	-----

COCKTAILS CLASSIC CLASSIC COCKTAILS

15€

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Perrier
Margarita	Olmecca, Cointreau, Citron
Diamant Vert	Vodka, Get 27, Citron
Dry Martini	Gin ou Vodka, Dry Vermouth
Negroni	Campari, Martini Rouge, Gin

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS



33cl

Heineken	7€
Affligen	7€
Pelfort brune	7€
Heineken 0.0 (sans alcool)	7€

APÉRITIFS, DIGESTIFS & LIQUEURS

APERITIF DRINKS, DIGESTIVES & LIQUORS

APÉRITIFS

Kir blanc, parfum au choix : Cassis, framboise, mûre, pêche. <i>White wine Kir, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach.</i>	11€
Kir royal Taittinger, parfum au choix : Cassis, framboise, mûre, pêche. <i>Taittinger Kir royal, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach.</i>	20€
Gin Gordon's London (4cl)	10€
Vodka Smirnoff 21 red (4cl)	10€
Martini blanc/rouge (4cl)	6€
Porto blanc/rouge (4cl)	6€
Anis (2cl)	6€
Suze (4cl)	6€
Tequila Olmeca (Silver) (4cl)	10€
Rhum 7 ans (Havana Club) (4cl)	10€

LIQUEURS

Mandarine Napoléon	6€
Poire Williams	8€
Cointreau	8€

WHISKIES

Bulleit Bourbon 45°	9€
Épicé, riche et persistant.	
Johnie Walker Black Label 40°	10€
Fumé, boisé et fruité.	
Knockando Season 12 ans 43°	12€
Mature, authentique et délicat.	
Cardhu 12 ans singlemalt 40°	11€
Fruité, moelleux et rond.	
Talisker Port Ruighe 45°8	11€
Fumé, puissant et iodé.	
Lagavulin 16 ans malt 43°	14€
Intense, tourbé et complexe.	

COGNACS

Hennessy VS	9€
Hennessy XO	15€
Armagnac Bas Laubade	12€

DIGESTIFS

Malibu	8€
Get 27/31	8€
Baileys	8€

+ Supplément soda 2€

AUTRES BOISSONS FROIDES

OTHER COLD DRINKS

 33cl	6€	Oasis (25cl)	6€
 SANS SUCRES 33cl	6€	Orangina (25cl)	6€
 Cherry 33cl	6€	Jus de fruit ou nectars (25cl)	7€
 25cl	6€	Abricot, pomme, ananas, orange, tomate	
 25cl	6€	Perrier (33cl)	6€
 25cl	6€	Vittel (25cl)	4€
 25cl	6€	Vittel (100cl)	7€
	6€	San Pellegrino (100cl)	7€
	6€	Thé glacé (50cl) parfum au choix	8€
		Diabolo (25cl)	6.50€
		Sirop à l'eau (25cl)	3€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café expresso	3€	Chocolat chaud	6€
Double expresso	6€	Thés et infusions	5€
Café crème	6€	Thé Earl Grey, Thé noir, Thé à la menthe,	
Cappuccino	6€	Thé vert Gunpowder, Infusion camomille.	
Café normand au Calvados	8€		

VINS BLANCS WHITE WINES



75cl



12,5cl

BOURGOGNE

J. Moreau & Fils, AOC Bourgogne Aligoté	39€	
Le Finage, La Chablisienne, AOC Chablis	51€	14€
Montagny 1er Cru, Château de Davenay	73€	

BORDEAUX

Château Landereau, AOC Entre-Deux-Mers	28€	
Château Brondelle Classic, AOP Graves	47€	12€

VALLÉE DE LA LOIRE

Chardonnay, Domaine Le Coquillier, IGP Val de Loire	32€	5€
Les 3 Coteaux, Maison Baudry Dutour, AOC Chinon	41€	11€
Les Ormeaux, Maison Mellot, AOC Sancerre	54€	

RHÔNE

Les Meysonniers, M. Chapoutier, AOC Crozes-Hermitage 	58€	
--	-----	--

VIN PÉTILLANT

PMG, Domaine Fouet, Vallée de Loire 	39€	10€
---	-----	-----

"Notre pépite du moment" : La cuvée PMG est un vin naturellement pétillant réalisé en méthode ancestrale. Aucun sucre ni levure ne sont ajoutés.

VIN DE DESSERT

Orangerie, AOC Coteaux de l'Aubance		9€
-------------------------------------	--	----

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

"Parlez-vous la Loire", Sauvion, IGP Val-de-Loire	27€	
Domaine La Champone, AOC Luberon	35€	8€



VINS ROUGES RED WINES



75CL



12,5CL

BORDEAUX

Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, AOC Bordeaux	44€	12€
Hauts de Pez, Château Tour de Pez, AOC Saint-Estèphe Château	61€	16€
Larose Perganson, AOC Haut-Médoc	69€	
Château Pipeau, AOC Saint-Émilion Grand Cru	94€	

BOURGOGNE

Pinot Noir, André Ducal, AOC Bourgogne	41€	11€
Hautes-Côtes de Beaune, St Saturnin de Vergy	71€	

BEAUJOLAIS

Brouilly, Château de Pierreux, AOC Brouilly	42€	7€
---	-----	----

RHÔNE

Orca, Marrenon, AOC Ventoux	50€	
Côte-Rôtie, Pierre Gaillard, AOC Côte-Rôtie	119€	

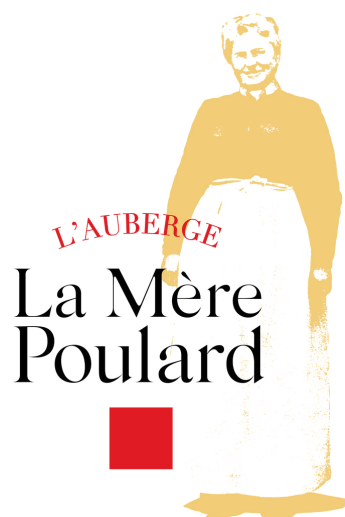
LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château de Pennautier, AOC Cabardès	27€	
Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, AOC Pic Saint Loup	44€	12€
Cigalus, Gerard Bertrand, IGP Aude Hauterive  	82€	
Héritage "An 1650", Gérard Bertrand, AOP La Clape	36€	

VALLÉE DE LA LOIRE

Cuvée L'Amarante, Domaine Fouet, AOC Saumur Champigny 	34€	9€
Le Petit Chambord, AOC Cheverny	40€	
Sancerre, Pierre Martin, AOC Sancerre	46€	12€





La Mère Poulard fait partie de l'histoire du Mont Saint-Michel et de la France. C'est en 1888 qu'Annette Poulard accomplit son rêve en ouvrant l'auberge de La Mère Poulard au cœur de la cité médiévale. Très vite reconnus, les talents d'Annette lui valent le titre honorifique de « Mère », distinguant ses grandes qualités de cuisinière et sa contribution à la renommée et à la tradition culinaire de la France.

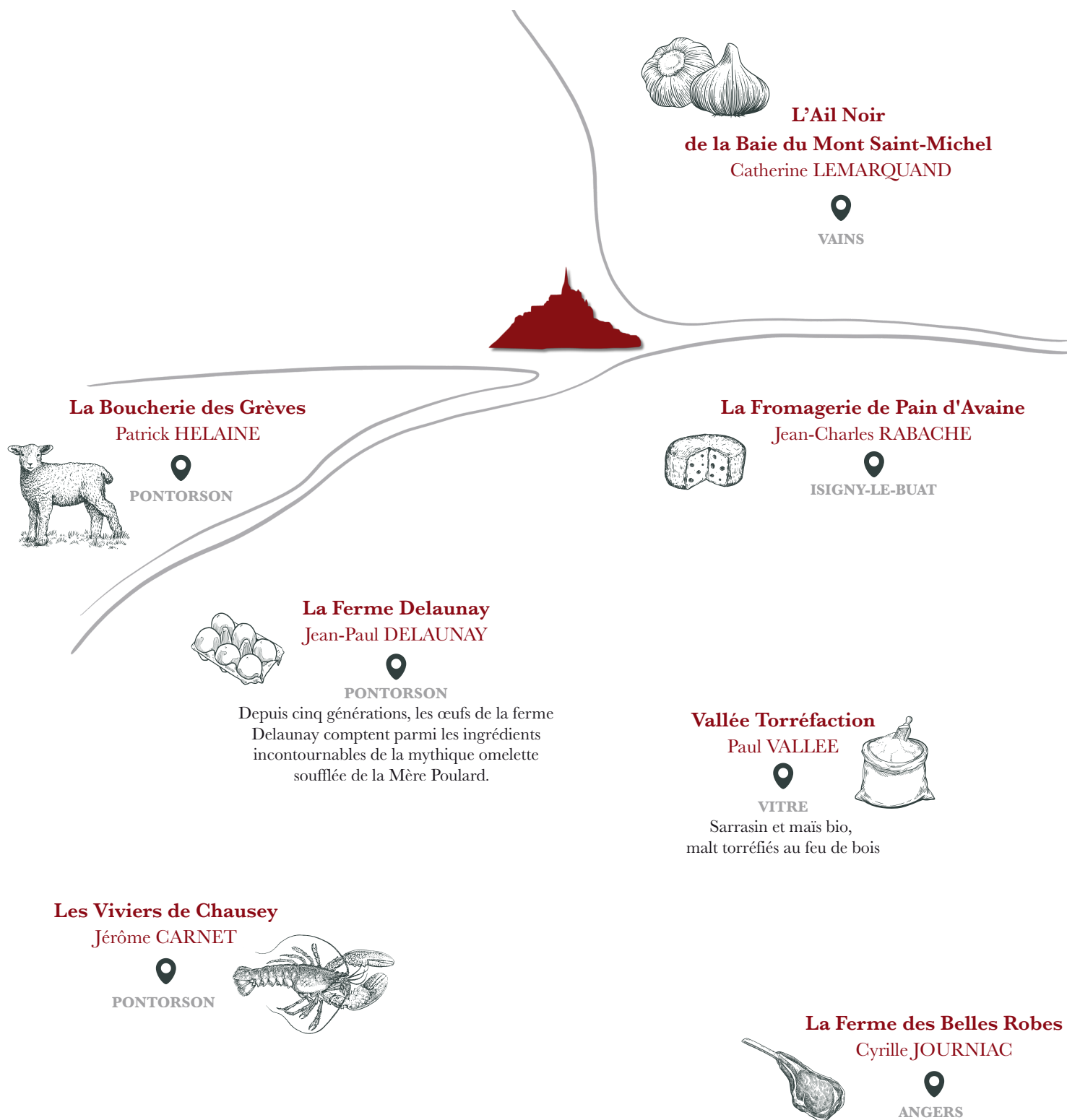


La Mère Poulard is an integral part of the history of Mont Saint-Michel and France. Annette Poulard fulfilled her dream of opening her inn, La Mère Poulard, in the heart of the medieval village of Mont Saint-Michel in 1888. Her talents were soon acknowledged and she was given the honorary title of "Mère," a distinction recognizing her great abilities in the kitchen and her contribution to the renown and culinary traditions of France.



NOS FOURNISSEURS LOCAUX

OUR LOCAL SUPPLIERS



Toutes nos viandes sont d'origine française. - *The meat is exclusively of French origin.*

