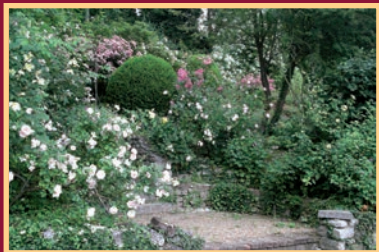


Ancien Hôtel Baudy

Restaurant - Roseraie Ancienne



La visite de la Roseraie et de l'Atelier d'Artiste est libre d'accès à la Clientèle de l'Hôtel Baudy.

Customers are free to visit our ancient rosary and artists' atelier



BASTILLE DAY AT THE HOTEL BAUDY BY JAMES LYLE

81, rue Claude Monet
27620 GIVERNY

Tél. / Fax : 02 32 21 10 03

e-mail : restaurantbaudy@yahoo.fr

www.giverny.fr

Ancien Hôtel Baudy

L'histoire de l'Ancien Hôtel Baudy pourrait servir de support à un récit romanesque. Au printemps de l'année 1886, l'artiste peintre américain Willard Leroy Metcalf pousse la porte de la buvette-épicerie tenue par Angéline et Lucien Baudy à Giverny.

Il veut louer une chambre mais la maîtresse des lieux n'en possède pas et d'ailleurs, elle avouera plus tard avoir eu peur de ce grand gaillard aux allures de vagabond qui s'exprimait dans un charabia incompréhensible.

Quelques minutes plus tard, Metcalf se retrouve à la porte de l'établissement sans avoir compris les raisons de cette crainte.

Il reviendra quelques jours plus tard accompagné de trois de ses compatriotes également artistes peintres. Mme Baudy leur fait la cuisine et leur offre même sa chambre. A leur stupéfaction, ils apprennent que Claude Monet, le maître impressionniste, réside là, à quelques pas. Ce dernier les recevra et les invitera à déjeuner.

De retour à l'Académie Julian à Paris, ils sont enthousiastes : "Claude Monet habite Giverny, un petit village normand où il existe une pension qui offre gîte et couvert pour un prix dérisoire." Dès lors, le petit train déverse chaque fin de semaine une horde de jeunes barbues et gais... C'est la ruée vers l'épicerie-buvette de Giverny. Dans le jardin naît un premier atelier de peintres suivi bientôt par deux autres. C'est désormais l'Hôtel Baudy où l'on s'amuse fort tard et où les murs se couvrent de tableaux, gages d'amitié... ou de règlement. L'établissement accueille Renoir, Rodin, Sisley, Pissarro. Monet et Clémenceau devinent souvent de longues heures dans le parc.

Mais ce sont les peintres d'Outre-Atlantique qui fournissent le gros des troupes : Metcalf, Sargent, Robinson, Hart, Butler, Beckwith, Dawson-Watson, Young, MacMonnies, Frieseke, Cassatt, Collins, Perry... et tant d'autres que l'on finit par l'appeler l'Hôtel des peintres américains.

Aujourd'hui, l'ancien Hôtel Baudy a retrouvé sa salle de restaurant, sa buvette, sa terrasse, son parc de roses anciennes.

The history of the Ancien Hôtel Baudy reads like a romantic novel. In the spring of 1886, the American artist Willard Leroy Metcalf came through the front door of a buvette-épicerie (café cum general store) run by Angéline and Lucien Baudy in the village of Giverny.

He wanted to rent a room, but the landlady had none to let, and anyway she later admitted to having been terrified by the looks of this strapping fellow, a vagabond type who expressed himself in incomprehensible gobbledegook. Several minutes later, Metcalf was back on the street, not having appreciated the cause of her fears.

He returned several days later accompanied by three compatriots, also painters like himself. This time Madame Baudy cooked for them and even offered them her room. To their amazement they heard that Claude Monet, the impressionist master, lived nearby. Monet received them, and invited them to lunch.

Back at the Académie Julian in Paris, the young Americans spread the news : "Claude Monet is living in Giverny, a small village in Normandy, and there is an inn where they do board and lodging at ridiculously low prices." As a result, every weekend the local train carried groups of cheerful, bearded young artists to the village, causing a stampede for the buvette-épicerie.

An artist's studio sprang up in the garden, soon followed by two more. From then on, Hôtel Baudy was the place where one partied until late and where the walls were covered in paintings, tokens of friendship or sometimes in lieu of payment. The establishment also opened its doors to Renoir, Rodin, Sisley and Pissarro. Monet and Clémenceau often spent hours deliberating in the gardens.

But it was the painters from across the Atlantic who formed the core of the artists' colony : Metcalf, Sargent, Robinson, Hart, Butler, Beckwith, Dawson-Watson, Young, MacMonnies, Frieseke, Cassatt, Collins, Perry... and so many others that the place ended up being called l'Hôtel des Peintres Américains, the American Painters' Hotel.

Today, the dining room, bar, terrace and old rose gardens have been restored to their former glory.

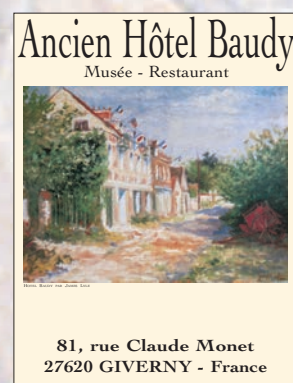
Boissons Fraîches / Cold Drinks

Fruits Pressés (Orange, Citron)		5,70 €
<i>Freshly Squeezed Fruit Juice (Orange, Lemon)</i>		
Milk Shake	33 cl	5,90 €
Jus de Fruit (Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Tomate)	25 cl	4,60 €
<i>Fruit Juice (Bottled) (Orange, Grapefruit, Apple, Apricot, Tomato)</i>		
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33 cl	4,60 €
Perrier	33 cl	4,60 €
Orangina	25 cl	4,60 €
Schweppes Tonic ou Agrumes / Tonic or Bitter Lemon	25 cl	4,60 €
Ricqlès	25 cl	4,60 €
Ice Tea	25 cl	4,60 €
Limonade Bouteille / Bottled Lemonade	33 cl	4,60 €
Diabolo / Lemonade Cordial	25 cl	3,90 €
Sirop à l'Eau Minérale / Mineral Water Cordial	25 cl	3,90 €
Quart Vittel / 1/4 Litre Vittel Mineral Water	25 cl	4,10 €
Vittel / 1/2 Litre Vittel Mineral Water	50 cl	5,10 €
Vittel / 1 Litre Vittel Mineral Water	100 cl	6,20 €
San Pellegrino / 1/2 Litre San Pellegrino Sparkling Mineral Water	50 cl	5,10 €
San Pellegrino / 1 Litre San Pellegrino Sparkling Mineral Water	100 cl	6,20 €

Bières / Beer

Abbaye de Leffe Brune / Brown Pilsner Beer	33 cl	5,90 €
Abbaye de Leffe	33 cl	5,90 €
Bière Blanche	33 cl	5,90 €
Heineken	25 cl	4,80 €
1664	25 cl	4,80 €
Panaché Bouteille / Shandy	25 cl	4,60 €
Bière sans Alcool / Alcohol-Free Beer	25 cl	4,60 €
Hotteterre (Bière Blonde Artisanale) (Craft-Brewed Pale Ale)	33 cl	6,30 €
Hotteterre (Bière Rousse Artisanale) (Craft-Brewed Russet Beer)	33 cl	6,30 €

Souvenir
de votre passage à l'Hôtel Baudy
Affiche 8 €



Souvenir
of your time at the Hôtel Baudy
Poster € 8

Prix Nets

Entrées / Starters

Carpaccio de Saumon Mariné à l'Aneth (Fait Maison) <i>Salmon Carpaccio Marinated in Dill</i> (Home Made)	9,50 €
Foie gras de Canard (Fait Maison) / <i>Duck Foie Gras</i> (Home Made)	22,00 €
Terrine de Foie de Volailles à l'Armagnac (Fait Maison) <i>Poultry Liver Pâté</i> (Home Made)	9,50 €
Fraîcheur d'Été à la Féta / Summer Freshness (Concassé de Tomates, Concombre, Féta) (Crushed Tomato, Cucumber, Feta Cheese)	9,50 €
Rillettes de Saumon avec Toasts (Fait Maison) <i>Salmon Pate with Toast</i> (Home Made)	9,50 €
Gratiné de Crêpe au Camembert façon Baudy (Fait Maison) <i>Camembert Pancake Baudy</i> (Home Made)	10,50 €
Potage (Fait Maison) / <i>Vegetable Soup</i> (Home Made)	7,90 €
Soupe à l'Oignon (Fait Maison) / <i>Onion Soup</i> (Home Made)	8,60 €
Terrine de Fromage Frais de Chèvre et ses Poivrons, Huile d'Olive Vierge (Fait Maison) <i>Goat Cottage Cheese Terrine with Peppers and Virgin Oil</i> (Home Made)	9,50 €

Salades Composées / Mixed Salads

L'Assiette du Soleil / Sun Platter (Salade, Tomates, Mozzarella, Artichauts, Poivrons, Jambon, Aubergines, Courgettes, Parmesan) (Lettuce, Tomatoes, Mozzarella, Artichoke, Pepper, Ham, Eggplant, Zucchini, Parmesan)	17,60 €
Salade Poulet / Chicken Salad (Salade, Poulet, Tomates, Œufs Durs, Concombres, Gruyère, Maïs) (Lettuce, Chicken, Tomatoes, Hard-Boiled Eggs, Cucumber, Gruyere Cheese, Corn)	16,50 €
Assiette de Saumon Fumé et sa Salade (Accompagnée d'une Crème Ciboulette)	18,60 €
Smoked Salmon Platter, Chive Cream and Salad	
Assiette de Jambon de Parme et sa Salade <i>Plate of Parma ham with Salad</i>	18,60 €
Assiette de Crudités / Mixed Raw Vegetable Salad (Salade, Carottes Râpées, Maïs, Haricots Verts, Brocolis, Tomates, Concombres, Asperges) (Lettuce, Grated Carrots, Corn, Green Beans, Broccoli, Tomatoes, Cucumber, Asparagus)	15,80 €

Plats Chauds / Hot Dishes

Omelette Baudy (Confit de Canard, Pommes de Terre, Salade, Tomates, Concombres) (Omelette with Duck Confit, Sauteed Potatoes, Lettuce, Tomatoes, Cucumber)	16,90 €
Cuisse de Canard Confit / Duck Leg Confit (Et sa Garniture) (Garnished)	17,60 €
Tartine au Fromage de Brebis / Sheep's Cheese on Bread (Et sa Garniture) (Garnished)	17,60 €
Brochette d'Agneau / Lamb Brochette (Et sa Garniture) (Garnished)	19,20 €
Noix d'Entrecôte Maître d'Hôtel ou Marchand de Vin (Servi avec des Frites et une Salade) <i>Entrecote Steak Maître d'Hôtel or with Wine Sauce</i> (Served with Chips and Salad)	23,50 €
Poisson en Papillote / Fish en Papillote (Et sa Garniture) (Garnished)	19,20 €
Gambas Grillées sauce Beurre d'Ail (Et leur Garniture) <i>Grilled King Prawns with Garlic Butter Sauce</i> (Garnished)	22,50 €
Assiette de Frites / French Fried Potatoes	5,80 €

MENU ENFANT / CHILDREN MENU A 10,90 €

Jusqu'à 12 ans

Until 12 years

Nuggets de Filet de Poulet entier, Frites
Chicken Nuggets, French Fried Potatoes

Ou / Or Saucisses, Frites / Sausage, French Fried Potatoes

Ou / Or Steak Haché, Frites / Minced Steak, French Fried Potatoes

Ou / Or Filet de Poisson et sa Garniture / Fish Fillet, Garnished

Calippo Cola ou Cône Vanille ou Cône Vanille Fraise ou Cône Vanille Chocolat
Calippo Cola or Vanilla Cone or Vanilla & Strawberry Cone or Vanilla & Chocolate Cone

Prix Nets

MENU A 28,50 €

Terrine de Fromage Frais de Chèvre et ses Poivrons, Huile d'Olive Vierge (Fait Maison) <i>Goat Cottage Cheese Terrine with Peppers and Virgin Oil</i> (Home Made)	
Ou / Or Terrine de Foie de Volailles (Fait Maison) / <i>Poultry Liver Pâté</i> (Home Made)	
Ou / Or Fraîcheur d'été à la Féta / Summer Freshness with Feta Cheese	
Ou / Or Salade Normande / Normandy Platter (Salade, Pomme, Magret de Canard, Noix) / (Salade, Apple, Duck Breast, Walnut)	
~~~	
<b>Saumon Sauce Normande et sa Garniture</b> <i>Salmon with Normandy Sauce, Garnished</i>	
<b>Ou / Or Cuisse de Canard Confit et sa Garniture / Duck Leg Confit, Garnished</b>	
<b>Ou / Or Brochette d'Agneau et sa Garniture / Lamb Brochette, Garnished</b>	
~~~	
Pomme au Four façon Baudy (Fait Maison) (Pomme servie tiède avec Frangipane, Glace à la Vanille, Caramel) <i>Baudy's Oven-Baked Apple</i> (Home Made) (Warm Apple with Frangipane, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce)	
Ou / Or Brownies (Accompagné d'une Glace Vanille et Chantilly) <i>Brownies</i> (With Vanilla Ice Cream and Whipped Cream)	
Ou / Or Fromage Blanc (Accompagné d'un Coulis de Fruits Rouges) <i>Soft White Cheese</i> (With Red Fruit Sauce)	
Ou / Or Ananas Rôti, Glace Vanille / Roasted Pineapple, Vanilla Ice Cream	

Fromage / Cheese

Assiette de 3 Fromages et sa Salade / 3 Cheeses Platter with Salad	9,50 €
---	--------

Desserts / Dessert

Ananas Rôti, Glace Vanille <i>Roasted Pineapple, Vanilla Ice Cream</i>	9,20 €
Café Gourmand (Café Crème, Thé, supplément 1€) 5 Assortiments <i>Gourmet Coffee (White Coffee or Tea, 1€ supplement) 5 Assorted Sweets</i>	9,40 €
Pomme au Four façon Baudy (Fait Maison) (Pomme servie tiède avec Frangipane, Glace à la Vanille, Caramel) <i>Baudy's Oven-Baked Apple</i> (Home Made) (Warm Apple with Frangipane, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce)	8,40 €
Fromage Blanc (Accompagné d'un Coulis de Fruits Rouges) <i>Soft White Cheese</i> (With Red Fruit Sauce)	7,20 €
Mystère (Accompagné d'un Coulis de Fruits Rouges) <i>Ice Cream</i> (With Red Fruit Sauce)	7,30 €
Brownies (Accompagné d'une Glace Vanille et Chantilly) <i>Brownies</i> (With Vanilla Ice Cream and Whipped Cream)	9,40 €
Profiteroles au Chocolat / Profiteroles with Chocolate	9,50 €
Crème Brûlée (Fait Maison) / <i>Crème Brûlée</i> (Home Made)	9,50 €

Glaces ou Sorbets / Ice Creams or Sorbets

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche <i>Chocolate Ice Cream with Whipped Cream / Coffee Ice Cream with Whipped Cream / Vanilla Ice Cream with Whipped Cream</i>	9,20 €
Coupe Angéline Glace Speculos, Glace Caramel, Glace Vanille, Chantilly, Nappage Caramel <i>Speculos Ice Cream, Caramel Ice Cream, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream</i>	9,20 €
Coupe Exotique Sorbet Ananas, Sorbet Coco, Glace Rhum Raisin, Chantilly, Raisins Secs <i>Pineapple Sorbet, Coco Sorbet, Rum Raisin Ice Cream, Whipped Cream and Raisins</i>	9,20 €
Coupe Fruits Rouges Sorbet Cassis, Sorbet Framboise, Sorbet Cerise, Chantilly et Coulis <i>Blackcurrant Sorbet, Raspberry Sorbet, Cherry Sorbet, Whipped Cream</i>	9,20 €
Supplément Chantilly (Extra Helping of Whipped Cream)	1,30 €

Glaces Alcoolisées / Ice Creams with Alcohol

Coupe Normande Sorbet Pomme, Calvados / <i>Apple Sorbet with Calvados</i>	10,70 €
Coupe Colonel Sorbet Citron, Vodka / <i>Lemon Sorbet with Vodka</i>	10,70 €
Coupe Williams Sorbet Poire, Alcool de Poire / <i>Pear Sorbet with Pear Liqueur</i>	10,70 €
Coupe des Îles Glace Coco, Glace Rhum Raisin, Glace Vanille, Rhum et Raisins <i>Coco Ice Cream, Rum Raisin Ice Cream, Vanilla Ice Cream, Rum and Raisins</i>	10,70 €

Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.
Home made dishes are prepared from natural raw products.

Prix Nets

Vins / Wine

Vins (Rouge / Red)		Vins (Rosé)	
Côte du Rhône			
Verre 14,5 cl	4,20 €	Verre 14,5 cl	4,20 €
Pichet 25 cl	5,80 €	Pichet 25 cl	5,80 €
Pichet 46 cl	10,50 €	Pichet 46 cl	10,50 €
Bordeaux			
<i>Château La Bretonnière</i>			
<i>Blaye AOC - Côte de Bordeaux</i>			
<i>Mis en Bouteille au Château</i>			
Verre 14,5 cl	4,90 €	Côte de Provence	
Bouteille 75 cl	22,50 €	<i>Mélopée de Gavoty - AOP</i>	
<i>Mis en Bouteille par Gavoty</i>			
Bandol			
<i>Domaine de Pieracci</i>			
<i>Bandol AOC - BIO</i>			
<i>Mis en Bouteille par Pieracci</i>			
Bouteille 75 cl	27,50 €	Bouteille 75 cl	19,80 €
Château Bousquet			
<i>Graves - Appellation Graves Contrôlée</i>			
<i>Mis en Bouteille au Château</i>			
Bouteille 75 cl	27,50 €	Vins (Blanc / White)	
Château Ramage La Batisse			
<i>Haut Médoc - Cru Bourgeois Supérieur</i>			
<i>Mis en Bouteille au Château</i>			
Bouteille 75 cl	44,00 €	Touraine	
Verre 14,5 cl 4,20 €			
Pichet 25 cl 5,80 €			
Pichet 46 cl 10,50 €			
Beaujolais			
<i>Morgon - AOC</i>			
<i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i>			
Verre 14,5 cl	5,40 €	Touraine	
Bouteille 75 cl	27,50 €	<i>Domaine du Haut Perron</i>	
<i>Sauvignon - AOC</i>			
<i>Mis en Bouteille à la Propriété</i>			
Verre 14,5 cl 4,40 €			
Bouteille 75 cl 19,60 €			
<i>Brouilly - AOC</i>			
<i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i>			
Bouteille 75 cl	34,00 €	<i>La Grive</i>	
<i>Sauvignon Doux - AOC</i>			
<i>Mis en Bouteille à la Propriété</i>			
Verre 14,5 cl 5,40 €			
Bouteille 75 cl 26,00 €			
Moulin à Vent - AOC			
<i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i>			
Bouteille 75 cl	34,00 €	Bourgogne	
<i>Viré Clessé</i>			
<i>Chardonnay - AOC</i>			
<i>Mis en Bouteille à la Propriété</i>			
Verre 14,5 cl 5,40 €			
Bouteille 75 cl 27,50 €			
Val de Loire			
<i>Menetou-Salon - AOC</i>			
<i>Isabelle et Pierre Clément</i>			
<i>Mis en Bouteille par Domaine de Châtenoy</i>			
Bouteille 75 cl	31,00 €	<i>Chablis - AOC</i>	
<i>Mis en Bouteille par Joseph Droubin</i>			
Bouteille 75 cl 39,00 €			
Touraine			
<i>Domaine du Haut Perron / Toucheronde - AOC</i>			
<i>Mis en Bouteille à la Propriété</i>			
Verre 14,5 cl	4,40 €	Val de Loire	
Bouteille 75 cl	19,60 €	<i>Menetou-Salon - AOC</i>	
<i>Isabelle et Pierre Clément</i>			
<i>Mis en Bouteille par Domaine de Châtenoy</i>			
Bouteille 75 cl	31,00 €	Chinon	
<i>Les Tuffeaux - AOC</i>			
<i>Mis en Bouteille Monsieur Plouzeau</i>			
Verre 14,5 cl	4,90 €	Champagne	
Bouteille 75 cl	23,50 €	<i>Jean de Telmont</i>	
<i>Grand Vintage Brut Millésimé</i>			
Bouteille 75 cl 72,00 €			
Faugères			
<i>Château Grezan - AOC</i>			
<i>Mis en Bouteille au Château</i>			
Bouteille 75 cl	31,00 €	Cidre Fermier / Bottled Cider	
Ballon 19 cl 4,10 €			
Bouteille 75 cl 14,50 €			

Prix Nets

Apéritifs / Drinks

Coupe de Champagne / Kir Royal	13 cl	12,80 €
<i>(Jean de Telmont- Grand vintage brut millésimé)</i>		
Kir	14 cl	4,60 €
Martini Rouge	5 cl	5,60 €
Martini Blanc	5 cl	5,60 €
Martini Gin		7,90 €
L'Apéritif Local	5 cl	5,60 €
<i>(Jus de Pomme et Eau-de-Vie de Cidre)</i>		
Américano Maison	12 cl	10,50 €
Campari	5 cl	5,60 €
Suze	5 cl	5,60 €
Porto	5 cl	5,60 €
Whisky (JB - Jameson)	4 cl	7,90 €
Whisky (Jack Daniel's)	4 cl	8,80 €
Whisky Soda		9,50 €
Gin Tonic (Gin Tanqueray)		9,50 €
Ricard	2 cl	4,60 €
Pastis	2 cl	4,60 €

Digestifs / Liqueurs

Marie Brizard	4 cl	7,90 €
Bailey's	4 cl	7,90 €
Grand Marnier	4 cl	7,90 €
Get 27	4 cl	7,90 €
Alcool de Poire	4 cl	9,20 €
Cognac (Fine de Cognac Hennessy)	4 cl	10,50 €
Armagnac	4 cl	9,20 €
Calvados (Château du Breuil)	4 cl	9,20 €
Irish Coffee (Jameson)		10,50 €

Boissons Chaudes / Hot drinks

Café Espresso / Black Coffee	2,50 €
Noisette / Small Coffee with Cold Milk	2,50 €
Café Allongé / American Coffee	2,70 €
Café Double / Double Coffee	4,20 €
Café Crème / Coffee with Milk	4,00 €
Décaféiné / Decaffeinated Coffee	2,50 €
Chocolat / Chocolate	4,60 €
Thé Nature Dammann Frères / Dammann Frères Tea	4,60 €
Thé au Lait Dammann Frères / Dammann Frères Tea with Milk	4,60 €
Thé Citron Dammann Frères / Dammann Frères Tea with Lemon	4,60 €
Infusion Dammann Frères / Dammann Frères Herb Tea	4,60 €
Lait Chaud / Hot Milk	3,30 €
Capuccino / Chocolat Viennois / Café Viennois	4,90 €
Capuccino / Chocolate Viennese / Coffee Viennese	

Prix Nets