

AUBERGE DU PONT DE BRIE

RESTAURANT



Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Auberge du pont de Brie.
Le chef vous propose une cuisine traditionnelle Normande et Maison, élaborée à base de produits bruts et de saison.

Toutes nos viandes à la carte sont d'origine Française.
Certains de nos plats et desserts étant cuisinés "minute" un temps de cuisson peut-être nécessaire.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.
Nous prenons soin de sélectionner des produits locaux et de saison.

Quelques uns de nos fournisseurs:

Viandes et charcuteries "Les artcutiers" Souleuvre-en-bocage, / la ferme du Vieux Grimbosq (Grimbosq) / Cidrierie cave de la Loterie (Clécy) / Brasserie de la Lie (St rémy-sur-orne) / Cave de la Suisse Normande (le Hom) / Meuh-cola (St pair-sur-mer) / Brasserie Le Coupe-gorge (St Laurent de Condel)

FORMULE DU MIDI

Uniquement le midi en semaine hors jours fériés

16.90€

Suggestion du Chef
ou Burger au choix
ou Grande salade au choix



Tarte Tatin, glace vanille
ou Crêpe chocolat ou caramel
ou Glace 2 boules

Prix nets/ service compris

AUBERGE DU PONT DE BRIE

RESTAURANT



ENTREES

Assiette de charcuteries 10.90€

(jambon fumé de la Manche, andouille de Vire, chorizo, Terrine de campagne, pavé au poivre)

Oeuf poché en meurette de Cidre ☺ 10.90€

Saumon fumé maison, crème ciboulette et toasts ☺ 12.90€

Brochette de St Jacques et crevettes marinées au curcuma, fondue de poireaux ☺ 13.50€

SALADES

PETITE / GRANDE

Salade Normande 10.90€ / 15.90€

endives, émincé d'Andouille de Vire, noix, croustillant aux pommes et au Camembert

Salade Pont de Brie 11.90€ / 16.90€

Salade, gésiers de volaille, lardons, oeuf poché, magrets fumés, croûtons, crème fraîche

Prix nets/ service compris

AUBERGE DU PONT DE BRIE

RESTAURANT



CÔTÉ BRASSERIE ☰

Burger Normand 13.90€

Pavé d'Andouille de Vire, Camembert, pommes, sauce moutarde à l'ancienne

Burger Bacon 16.90€

Steak haché VBF, bacon, cheddar, salade, oignons rouges, sauce burger maison

Assiette Normande 18.90€

Camembert rôti, assortiment de charcuteries, pommes grenailles et crème ciboulette

VIANDES ☰

Tête de Veau, sauce Grubiche, pommes vapeur 16.90€

Filet mignon de porc à la moutarde Ancienne 18.50€

Suprême de pintade, sauce aux figues et au Pommeau 21.90€

Côte de Veau, sauce Vallée d'Auge 22,50€

Entrecôte VBF (environ 300gr) sauce Poivre * 26.90€

Supplément de 5.00€ dans le Menu du pont de brie

Toutes nos viandes sont d'origine Française
Nos sauces sont cuisinées maison

Prix nets/ service compris

AUBERGE DU PONT DE BRIE

RESTAURANT



POISSONS 

Aile de raie, crème de Cidre 18.50€

Dos de lieu noir, Beurre d'agrumes 21.50€

Pavé de saumon pané aux graines et Beurre Blanc 20.50€

Poêlée de St Jacques, Beurre persillé * 23.50€

Supplément de 5.00€ dans le Menu du pont de brie

MENU ENFANT (-12 ANS)

12.20€

Boisson non comprise

Mini-burger (steack haché VBF), Frites

OU Tagliatelles Carbonara

OU Tagliatelles au saumon

Brownies chantilly

OU Crêpe au Chocolat

OU Glace 2 boules

Prix nets/ service compris

AUBERGE DU PONT DE BRIE

RESTAURANT



DESSERTS ☺

Trio de fromages Normands, salade aux noix 8.90€

Tarte Tatin maison, glace Crème d'Isigny 8.50€

Mi-cuit au chocolat, glace vanille, chantilly 8.90€

12mn de cuisson

Déclinaison citron 8.90€

Crèmeux citron, spéculoos, sorbet citron, meringue

Pavlova aux fruits exotiques 9.50€

meringue, crème mascarpone, fruits exotiques, coulis exotique

Café ou Thé gourmand 9.90€

CRÊPES ☺

Crêpe sucre 3.50€

Crêpe chocolat ou caramel 4.50€

Crêpe Gourmande 8.90€

Pommes tièdes, caramel au beurre salé, glace caramel au beurre salé, chantilly

Suppléments :

Boule de glace ou chantilly 1.50€

Prix nets/ service compris

AUBERGE DU PONT DE BRIE

RESTAURANT



COUPES GLACÉES

Nos parfums: Chocolat noir, café, caramel au beurre salé, vanille, crème d'Isigny, Noix de coco, Rhum raisins, citron, pomme verte, framboise, cassis, fraise, menthe, pistache

Coupe 2 Boules	4.60€
Coupe 3 Boules	7.00€
Supplément chantilly	1.50€
 Dame Blanche	 8.50€
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Café ou chocolat Liegeois	8.50€
3 boules café ou chocolat, coulis de café ou chocolat chaud, chantilly	
Douceur	8.50€
2 boules caramel, une boule crème d'Isigny, caramel au beurre salé, chantilly	
After-eight	8.50€
2 boules menthe, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Acidulée	8.50€
Sorbets Fraise, citron et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Normande	12.50€
Sorbet pomme, Calvados	
Colonel	12.50€
Sorbet citron, Vodka	
Iceberg	12.50€
Glace menthe-chocolat, Get 27	

Prix nets/ service compris

AUBERGE DU PONT DE BRIE

RESTAURANT



MENU DE L'AUBERGE

28.50€

boissons non comprises

Assiette de charcuteries

ou

Oeuf en meurette de cidre

ou

Salade Normande

Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne

ou

Tête de Veau sauce Gribiche

ou

Aile de raie à la crème de Cidre

Trio de fromages Normands et salade aux noix

ou

Tarte Tatin maison, glace crème d'Isigny

ou

Crêpe chocolat OU caramel

ou

Glace 2 Boules

(Parfums sur la carte des desserts)

Prix nets/ service compris

AUBERGE DU PONT DE BRIE

RESTAURANT



MENU DU PONT DE BRIE

39.50€

boissons non comprises

Saumon fumé maison, crème ciboulette, toasts

ou

Salade Pont de Brie

Salade, gésiers de volaille, lardons, oeuf poché, magrets fumés, croûtons

ou

Supplément 2.00€

Brochette de St Jacques et crevettes marinées au curcuma,

Fondue de poireaux

Dos de Lieu noir, beurre aux agrumes

ou

Côte de Veau, sauce Vallée d'Auge

ou

Suprême de pintade, sauce figues et Pommeau

ou

Pavé de saumon pané aux graines, beurre blanc

Dessert au choix à la carte

Coupes alcoolisées et Café gourmand *Supplément 2.00€*

Prix nets/ service compris