



Carte entrées



Entrées froides

Déclinaison d'Œufs confits au curcuma et vin rouge

6.50€



Rillettes de canard à la normande (sans porc) accompagnée de ses toasts à l'ail

10.50€

Gravlax de saint jacques, saumon aux agrumes accompagné de son pain aux graines de courges et lins

15.50€

Foie Gras de Canard cuit au torchon mariné au Calvados, pommeau accompagné de son pain brioché

16.50€

Nos huitres Normande arrivage de BRICQUEVILLE SUR MER



6 huitres 13.50€ ou 12 huitres 25.50€

Entrées chaudes

Les caquelons de 6 escargots beurre persillé

8€ ou 12 escargots à 12€

Les caquelons de 6 escargots à la Normande

8€ ou 12 escargots à 12€

Poêlée de Cuisses de grenouilles persillées.

13.50€

Huitres chaudes au cidre Normande arrivage de BRICQUEVILLE SUR MER



6 huitres 14.50€ ou 12 huitres 26.50€

Entrée chaude Végétarienne

Tartare de courgettes, tomates cerises aux agrumes, parfumé aux truffes

9€

La salade Automne hiver

21.50€

Salade, saumon gravlax, gravlax de saint jacques, huitres, émincé de volaille aux pommes, œufs confits

La découverte du chef en 6 dégustations chaudes et froides

26€

Froid : gravlax de saint jacques et saumon aux agrumes, rillettes de canard, foie gras cuit au torchon

Chaud : huitres gratinées au cidre, joue de bœuf confite, émincé de lotte fécampoise

Carte plats



Nos spécialisées

LA POULE AU POT à partager pour 2 personnes 43€

garniture compotée de poireaux et carottes en persillade, riz pilaf



Filet de canard entier 300/400g (Français) sauce à la Rouennaise 25.50€



Feuilleté à la normande (feuilleté, volaille, oignons, pommes) sauce poularde

17.90€

Tartare de bœuf (+/-200 g origine français, abattage en France) coupé au couteau non préparé (viande française)

18.90€

Burger Normand sauce camembert (pain bun, émincé de volaille, oignons confits, pommes).

19.50€

Joue de bœuf confite au vin rouge et son os à mœlle

20.50€

Pavé de bœuf façon Rossini (foie gras, pain brioché, jus corsé) (+/-200 g origine français, abattage en France)

24.50€

Ris de veau au cidre fermier

26.50€

Poissons

Moules au cidre fermier frites maison

16.90€

Moules au camembert

17.90€

Aile de raie velouté à la grenobloise

21.50€

Emincé de lotte sauce fécampoise

25.00€

Poêlée de saint jacques sauce fécampoise

26.50€

Plat végétarien

Le burger Végétarien

18.50€

Pain bun, galette de légumes, riz, lentilles, féculé de maïs, oignons confits et coulis d'herbes.

1 garniture au choix avec nos plats : riz pilaf ou Frites Maison ou Compotée de poireaux et carottes en persillade

Garniture supplémentaire : 5.50€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...), crustacés & produits à base de crustacés, œufs & produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja & produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...) céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde,

Planche de 4 fromages Normands

12€

Pont l'évêque, Neufchâtel, Camembert , Livarot

Desserts

Le Tapioca poire pochée au cidre sauce chocolat noir au pommeau

6€

Le Brownie au chocolat au calvados sauce caramel au beurre salé

6€

Dessert végétarien

Mille-feuille d'orange et son crémeux ananas sorbet citron jaune

7€

Dessert normand 

7.50€

Tarte fine aux pommes sauce caramel beurre salé flambé au calvados en salle

supplément 3 €

La Bistouille tradition normande

15.50€

1 café , 2 cl de calvados ou 2 cl de 44 ,
1 dessert au choix sur la carte hors tarte fine aux pommes



MENU ENFANT jusqu'à 11ans

Menu 2 plats 14€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Menu 3 plats 16€

Entrée, Plat et Dessert

Entrée

Saumon mariné

Plat

Emincé de volaille frites

Dessert

Brownie sauce chocolat



MENU 3 PLATS

27.50€

Entrée , plat , dessert

Entrées au choix :

Déclinaison d'Œufs confits au curcuma et vin rouge
accompagnée de son pain aux graines de courges et lins

ou

Pressé de canard aux pommes confites, et ses croutons
persillés

Ou

Entrée froide végétarienne

Tartare de courgettes et tomates cerises aux agrumes

Entrée chaude

Parfait de fruits de mer velouté aux capres

Plats au choix :

Plat

Feuilleté à la normande
(feuilleté, volaille , oignons, pommes) sauce poularde

Ou

Bolée de Moules au cidre

ou

Bolée de moules au camembert

Ou

Joue de bœuf confite au vin rouge

supp 3€ avec son os à moelle

Plat végétarien

Galette de légumes, riz, lentilles, féculé de maïs, oignons
confits

compotée de poireaux et carottes en persillade

1 garniture , Garniture supplémentaire : 5,50€

Desserts au choix :

Le Brownie au chocolat au calvados
sauce caramel au beurre salé

Ou

Le Tapioca poire pochée au cidre

Sauce chocolat noir au pommeau

la petite auberge en 3 PLATS

41.50€

Entrée , plat , fromage ou desserts

Entrées au choix :

Gravlax de saint jacques , saumon aux agrumes
accompagné de son pain aux graines de courges et lins

ou

Foie Gras de Canard cuit au torchon mariné au Calvados,
pommeau accompagné de son pain brioché

Ou

6 huitres arrivage de BRICQUEVILLE SUR MER

Entrée froide végétarienne

Tartare de courgettes, tomates cerises aux agrumes parfumé aux
truffes

ou

Entrées chaudes

Caquelons de 12 escargots beurre persillé

ou

Caquelons de 12 escargots à la Normande

Ou

**6 huitres chaudes au cidre Normand arrivage de
BRICQUEVILLE SUR MER**

Ou

Plats au choix :

Emincé de lotte sauce fécampoise,

Ou

Le pavé de bœuf français (+/-200g) jus corsé ou camembert

Ou

Aile de raie velouté à la grenobloise

Plat végétarien

burger Végétarien

Pain bun , galette de légumes, riz, lentilles, féculé de maïs,
oignons confits et coulis d'herbes.

Planche de 4 fromages Normands

Pont l'évêque, Neufchâtel, Camembert , Livarot

Desserts au choix :

Tarte fine aux pommes sauce caramel beurre salé
chantilly

ou

Mille-feuille d'orange et son crémeux ananas
sorbet citron jaune



TOUS NOS PLATS SONT FAITS
MAISON AVEC DES PRODUITS
LOCAUX.



Carte

La Petite Auberge



**Tous nos plats sont susceptibles de
contenir les allergènes suivants :**

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...), crustacés & produits à base de crustacés, œufs & produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja & produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...) céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde,

graines de sésame & produits à base de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité). lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

FAIRE UNE RESERVATION

02.35.70.80.18

lapetiteauberge76@gmail.com

NOUS SOMMES OUVERT

Du lundi au Dimanche :

12h-14h & 19h-22h