


Carte été entrées



Entrées froides

Rillette de canard à la normande (sans porc) accompagnée de ses toasts à l'ail	10€
Carpaccio de melon et saumon gravlax à la betteraves et estragon	13.50€
 Terrine de Foie Gras de Canard au Calvados et son pain aux graines de courge et lins	15€

Nos huitres Normande arrivage de BRICQUEVILLE SUR MER



6 huitres 13.50€ ou 12 huitres 25.50€

Entrées chaudes

caquelon d'escargots beurre persillé	les 6 escargots 6.50€ ou les 12 escargots 12.50€
caquelon d'escargots à la Normande	les 6 escargots 6.50€ ou les 12 escargots 12.50 €

Poêlée de Cuisses de grenouilles persillées	13.50€
---	--------

Entrée Végétarienne

Tartare de courgettes ,tomates aux agrumes parfumés aux truffes	9€
---	----

La grande salade de Petite Auberge

Salade, tartare de courgettes , tomates cerises, saumon gravlax , gravlax de bœuf , melon ,émincé de volaille , pommes , huitres

21.50€

La planche à partager Pour 2 personnes

44€

viandes : foie gras ,rillette de canard à la Normande , bœuf gravlax ,

poissons : saumon gravlax , huitres

légumes : tartare de courgettes , tomates cerises , melon

plat froid : mesclun de volaille aux pommes

Fromage : Sélection de fromages normands

Carte été plats

Nos spécialisées

Poulet rôti au foie gras De Mamie Charlotte Origine poulet français

43€

À partager pour 2 personnes Frites maison sauce foie gras



½ Magret de canard (Français) sauce à la Rouennaise

24.50€

Tartare de bœuf coupé au couteau non préparé (viande française)	17.90€
---	--------

Burger Normand sauce camembert (pain bun, émincé de volaille, oignons confits, pommes).	19.50€
---	--------

Faux filet Français pièce (de +ou- 300g) sauce foie gras ou sauce poivre ou sauce camembert	24.50€
---	--------

Ris de veau au cidre fermier	25.50€
------------------------------	--------

Poissons

Moules (origine Normande) au cidre fermier frite maison	16.90€
--	--------

Aile de raie velouté aux câpres	20.50€
---------------------------------	--------

Emincé Lotte pochée au pommeau sauce fécampoise	23.50€
---	--------

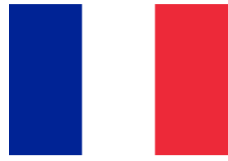
Plat végétarien

Le burger Végétarien	18.50€
----------------------	--------

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

1 garniture au choix avec nos plats :

Salade ou Frites Maison ou Compotée de poireaux en persillade Garniture supplémentaire : 5.50€



Fromages

Tarte fine au camembert et pommes fruits	8€
Planche de 4 fromages Normands	12€
Pont l'évêque, Neufchâtel, Camembert , Livarot	

Desserts Normand

La coupe Normande	7.50€
(sorbet pomme, sorbet poire ,pommes fruits , calvados , sauce caramel beurre salé)	
Le Soufflé glacé normand pommes , calvados sauce caramel beurre salé,	8.50€
<u>La Bistouille tradition normande</u>	15.50€

(1 café , 2 cl de calvados ou 2 cl de 44 , 1 dessert aux choix sur la carte hors café gourmand)

<u>Dessert végétarien</u> 	7.50€
--	-------

Carpaccio de pommes fraîches, poires pochées, fraises fraîches, sorbet citron jaune

Dessert classique

Le Brownie au chocolat sauce caramel beurre salé	7.50€
Le Tapioca et sa marmelade de fruits rouges au gingembre	8.50€
Mille-feuille aux fraises et son crémeux ananas sorbet citron jaune	8.50€

<u>Café gourmand</u>	11€
-----------------------------	-----

(tapioca , brownie, soupe de fraises , sorbet citron , café)

MENU ENFANT jusqu'à 11ans

Menu 2 plats 14€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Menu 3 plats 16€

Entrée, Plat et Dessert

Entrée

carpaccio de melon

Plat

Emincé de volaille frites maison

Dessert

Coupe petite auberge

Sorbet citron , sorbet fraise , chantilly



MENU 3 PLATS 31.50€

Entrée , plat , fromage ou dessert

Midi et soir du lundi au dimanche

Entrées au choix :

Carpaccio de melon et saumon gravlax aux betteraves, estragon

ou

Entremet au foie gras, marbré aux poires sur son pain aux graines de courges et lins

Ou

Entrée végétarienne

Tartare de courgettes , tomates aux agrumes

Entrée chaude

Fondant de fruits de mer et tomates velouté aux capres

Plats au choix :

Plat normand

Croustillant de volaille vallée d'auge (volaille, pommes, oignons confits, feuille de brick) sauce cidre

Ou

La crêpe de nos côtes (lieu , moules marinées) sauce fécampoise

Ou

Pavé de bœuf français sauce camembert ou sauce poivre **supplément 5€**

Plat végétarien

Galette de légumes, riz, lentilles, fécule de maïs, oignons confits , tomates cerise rôties
et coulis d'herbes

1 garniture au choix frites maison ou compotée de poireaux en persillade ou salade

supplémentaire : 5,50€

Fromages ou desserts

Assiette de trois fromages normands

ou

Desserts au choix :

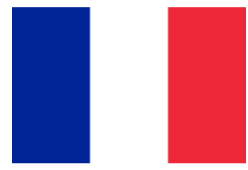
Mille-feuille aux fraises et son crémeux ananas sorbet citron jaune

ou

Le Brownie au chocolat sauce caramel beurre salé

Ou

Le Tapioca et sa marmelade de fruits rouges au gingembre



Carte

La Petite Auberge



TOUS NOS PLATS SONT FAITS
MAISON AVEC DES PRODUITS
LOCAUX.

**NOUS SOMMES OUVERT DU
LUNDI AU DIMANCHE !**

Lundi au Dimanche : 12h-
14h & 19h-22h

FAIRE UNE RESERVATION

02.35.70.80.18

lapetiteauberge76@gmail.com

**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.