

Carte entrées



Entrées froides

Déclinaison d'Œufs confits au curcuma et vin rouge	**5.50€**
Rillette 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	**14.50€**
Foie Gras de Canard cuit au torchon mariné au Calvados , pommeau accompagné de son pain brioché	**15.50€**

Nos huitres Normande arrivage de BRICQUEVILLE SUR MER

6 huitres 13.50€ ou 12 huitres 25.50€

Entrées chaudes

Soupe à l'oignon et son gratiné au neufchâtel	**9.50€**
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

velouté de carotte au curcuma et ses croutons persillés **9€**

La salade Automne hiver **21.50€**

Salade, saumon gravlax, gravlax de saint jacques, huitres, émincé de volaille aux pommes, œuf confit

Carte plats

Nos spécialisées

LA POULE AU POT à partager pour 2 personnes 43€

garniture compotée de poireaux et carottes en persillades, 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€**
Burger Normand sauce camembert (pain bun, émincé de volaille, oignons confits, pommes).	**19.50€**
Epaule de porc (Française) braisée au cidre sauce au pommeau	**20.50€**
joue de bœuf confite au vin rouge et son os à moelle	**22.50€**
Pavé de bœuf selon vos envies (jus corsé , camembert , cidre) (+/-200 g origine français, abattage en France)	**24.50€**
Ris de veau au cidre fermier	**26.00€**

Poissons

Moules au cidre fermier frites maison	**16.90€**
Moules au camembert	**17.90€**
Aile de raie , beurre citronné aux câpres	**21.50€**
Emincé de lotte sauce fécampoise	**25.50€**
Poêlée de saint jacques (française)sauce fécampoise	**25.50€**

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 : riz pilaf ou Frites Maison ou Compotée de poireaux et carottes en persillades

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 aux 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 accompagné de son pain aux graines de courges et lins

ou

Pressé de canard aux pommes confites, et ses croutons persillés

Ou

Entrée chaude végétarienne

Velouté de carotte au curcuma et ses croutons persillés

Entrée chaude

Soupe à l'oignon et son gratiné au neufchâtel

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

Epaule de porc (française)braisée au cidre
sauce au pommeau

Plat végétarien

Galette de légumes, riz, lentilles, fécule 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

ou

Entrées chaudes

Caquelons de 12 escargots beurre persillé

ou

Caquelons de 12 escargots à la Normande

Ou

6 huitres chaudes au cidre normande arrivage de BRICQUEVILLE SUR MER

Ou

Entrée chaude végétarienne

Duo de Velouté de carotte au curcuma et soupe à l'oignon et ses croutons persillés

Plats au choix :

Emincé de lotte sauce fécampoise,

Ou

Le pavé de bœuf français (+/-200g)
sauce selon vos envies (jus corsé, camembert, cidre)

Ou

Aile de raie, beurre citronné aux câpres

Plat végétarien

burger Végétarien

Pain bun , galette de légumes, riz, lentilles, fécule 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

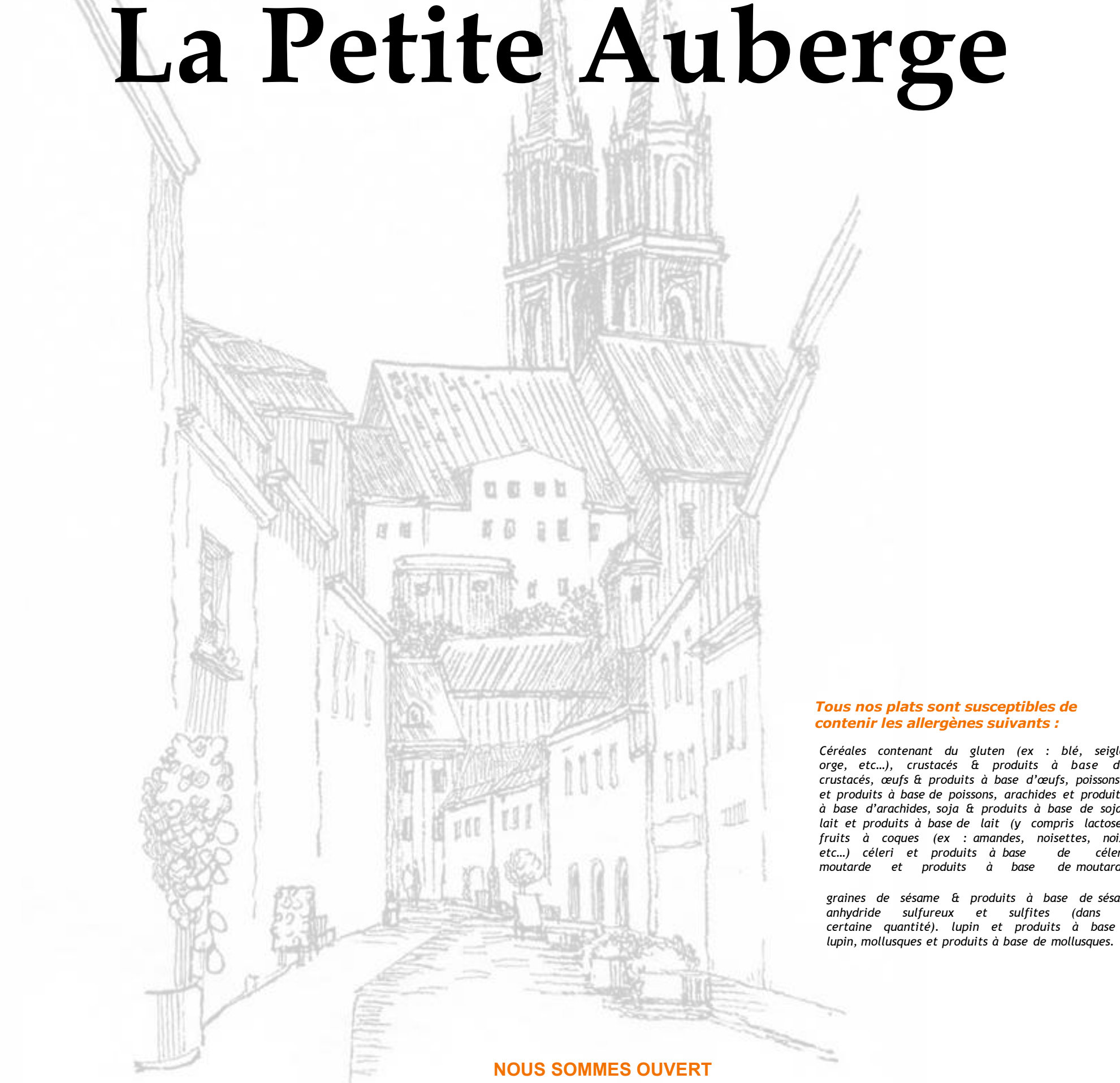
ou

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