

Carte été entrées



Entrées froides



Rillettes de canard à la normande (sans porc) accompagnée de ses toasts à l'ail **10€**

duo de gravlax : saumon gravlax aux agrumes parfumé à l'estragon et gravlax de bœuf au tandoori **15€**

 Terrine de Foie Gras de Canard au Calvados et son pain aux graines de courge et lins **16€**

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€**

Entrée Végétarienne

Gaspacho de melon aux agrumes **8€**

La grande salade de Petite Auberge

19€

Salade, gravlax de saumon, tomates cerises, gravlax de bœuf, melon, rillettes de Sole à la citronnelle

La planche à partager

Pour 2 personnes

43€

Froid : gravlax de saumon, melon, tomates cerises, rillettes de sole et colin, foie gras, rillettes de canard à la Normande

Chaud : émincé de volaille et oignons confits au camembert

Fromage : Sélection de fromages normands

Carte été plats



Poulet rôti aux truffes De Mamie Charlotte Origine poulet française

43€

À partager pour 2 personnes Frites, salade sauce Cidre et camembert

Burger Normand (burger, émincé de volaille, camembert, oignons confits et pommes). **16€**

Le Tartare de bœuf coupé au couteau Non préparé (origine France, abattage France) **17€**

Côte de veau française sauce pommeau **24€**

Pavé de bœuf Rossini (Pavé de bœuf français, foie gras, pain brioché, truffes, jus corsé) **26€**

Ris de veau au cidre fermier **27€**

L'Entrecôte Entrecôte française (280g environ), sauce camembert. **28€**

Poisson

Aile de raie beurre aux câpres **22€**

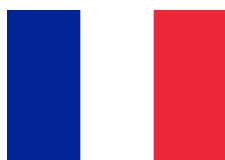
Plat végétarien

Le burger Végétarien **18€**

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

1 garniture au choix avec nos plats :

- Salade ou Frites fraîches ou Compotée de courgettes en persillade Garniture supplémentaire : 5.50€



Fromages

Planche de 4 fromages Normands

Pont l'évêque, Neufchâtel, Camembert , Livarot

12€

Desserts

Le Tapioca aux fruits de saison, coulis de fruits rouges et chantilly

La coupe de la Petite Auberge (sorbet Citron jaune , sorbet Fraise, saison et chantilly)

Le Brownie au chocolat sauce chocolat noir au pommeau

Assiette de fruits frais du moment sorbet citron jaune

8€
8€
8€
8€



Dessert normand

Le Soufflé glacé normand sauce caramel beurre salé, pommes , calvados

9€

Café gourmand normand glacé

11€

1 Café, 1 assortiment de glaces, calvados ,bénédictine , caramel beurre salé, pomme cidrée

MENU ENFANT jusqu'à 11ans

Menu 2 plats 14€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Menu 3 plats 16€
Entrée, Plat et Dessert

Entrée rillettes de sole

Plat suprême de volaille frites
Dessert **2 boules de glaces**
(vanille , chocolat , citron jaune , fraise)

Menu 2 plats

17€

Entrée plat ou plat dessert

Uniquement du mardi au vendredi midi hors jours fériés et journée à thème

Menu 3 plats

24€

Midi et soir du mardi au dimanche

Entrée, Plat, fromage ou Dessert

Menu 4 plats

Midi et soir du mardi au dimanche

32€

Midi et soir du mardi au dimanche

Entrée, Plat, fromages , Dessert

Entrées au choix :

Milles feuilles de Sole , colin à la citronnelle

Ou

Gaspacho de melon aux agrumes

ou

Entrée chaude

Parfait de fruits de mer aux poireaux coulis de langoustines

Plats au choix :

Andouillette de canard rôtie sauce vallée d'auge

ou

Pavé de merlu sauce fécampoise

Ou

Crêpe à la normande sauce au cidre

Ou

Pavé de bœuf français sauce camembert ou jus corsé **supplément 5€**

1 garniture au choix avec nos plats :

- Salade ou Frites fraîches ou Compotée de courgettes en persillade
 - Garniture supplémentaire : 5.50€

Fromages

Planche de 3 fromages Normands

Livarot ,Camembert , pont l'évêque

Desserts au choix :

La coupe de la Petite Auberge

(sorbet Citron jaune , sorbet Fraise, saison et chantilly)

ou

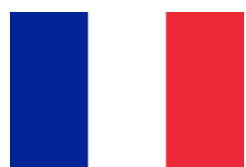
Brownies chocolat noir au pommeau

sauce caramel beurre salé

ou

Tapioca aux fruits de saison,

coulis de fruits rouges et sa chantilly



Carte

La Petite Auberge



TOUS NOS PLATS SONT FAITS
MAISON AVEC DES PRODUITS
LOCAUX.

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

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

Fermeture le lundi

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.