




Carte entrées

Entrées froides

 Rillettes de canard à la normande (sans porc) accompagnées de ses toasts à l'ail	10€
Gravlax de saumon à la betterave parfumée à l'estragon et saint jacques aux agrumes	14.50€
 Foie Gras de Canard cuit au torchon mariné au Calvados , pommeau et son pain aux graines de courges et lins	16€
 <u>Nos huitres Normande arrivage de BRICQUEVILLE SUR MER</u>	
6 huitres 13.50€ ou 9 huitres 18.70€ ou 12 huitres 25.50€	

Entrées chaudes

Parfait de coraux de saint jacques au curcuma velouté aux capres	10€
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

velouté de betterave aux pleurotes	9€
------------------------------------	----

La salade Automne hiver

Salade, saumon gravlax , gravlax de bœuf , , tartare de poireaux et saint jacques ,émincé de volaille aux pommes	18.50€
--	--------

La planche à partager **Pour 2 personnes** **43€**

Froid : saumon gravlax ,foie gras ,rillette de canard à la Normande , bœuf gravlax , tartare de poireaux et saint jacques

Chaud : velouté de coraux de saint jacques au curcuma, émincé de volaille et oignons confits ,

Fromage : Sélection de fromages normands

Carte plats

Poulet rôti au foie gras De Mamie Charlotte Origine poulet française **43€**

À partager pour 2 personnes Frites sauce cidre ou jus corsé

Burger Normand sauce camembert (pain bun, émincé de volaille, oignons confits, pommes).	18.50€
Noix de joue de bœuf confite au vin rouge et son os à moelle , jus corsé	20.50€
tête de veau sauce gribiche	21.50€
Faux filet Français (race Normande) pièce de +ou- 300g sauce camembert ou cidre ou jus corsé	22.50€
Magret de canard braisé au cidre Rossini, foie gras , pain brioché , truffes , jus corsé	23.50€
Ris de veau au cidre fermier	26€

Poissons

Moules au cidre fermier accompagnées de frites fraîches	15.90€
Aile de raie velouté aux câpres	22€
Poêlée de saint jacques sauce fécampoise	24€

Plat végétarien

Le burger Végétarien	18€
----------------------	-----

Pain bun , galette de légumes, riz, lentilles, féculé 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 camembert aux pommes fruits

8€

Planche de 4 fromages Normands

12€

Pont l'évêque, Neufchâtel, Camembert et Livarot

Desserts



Le Tapioca poire pochée au cidre sauce chocolat noir au pommeau

8€

Le Brownie au chocolat au calvados sauce caramel au beurre salé

8€

Dessert végétarien

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

8€

Dessert normand



Le Soufflé glacé normand sauce caramel beurre salé, pommes , calvados 9€

Café gourmand 11€

(tapioca , brownie , poire poché au cidre , soupe d'orange au sirop de canne)

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 café gourmand)

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 Emincé de volaille frites

Dessert brownie sauce chocolat



MENU 3 PLATS

29.50€

Entrée , plat , fromage ou dessert

Midi et soir du mardi au dimanche

Entrées au choix :

Gravlax de saumon à la betterave parfumée à l'estragon

ou

Pressé de poireaux et son gravlax de bœuf au tandoori

ou

Entrée chaude

Parfait de coraux de saint jacques au curcuma velouté aux capres

Plats au choix :

½ magret de canard sauce au cidre

Ou

Risottos de lieu noir , velouté homard

Ou

Noix de joue de bœuf confite au vin rouge , jus corsé (**supplément 3€** avec son os à moelle)

1 garniture au choix avec nos plats sauf pour (le risottos de colin) :

Salade , Frites Maison , Compotée de poireaux en persillade

Garniture supplémentaire : **5,50€**

Fromages

Planche de 3 fromages Normands

Desserts au choix :

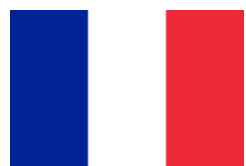
Mille feuille d'orange et son crémeux ananas sorbet citron jaune

ou

Le Brownie au chocolat au calvados sauce caramel au beurre salé

ou

Le Tapioca poire pochée au cidre sauce chocolat noir au pommeau



Carte

La Petite Auberge



TOUS NOS PLATS SONT FAITS
MAISON AVEC DES PRODUITS
LOCAUX.

NOUS SOMMES OUVERT
DU lundi AU DIMANCHE

Du lundi au Dimanche :
12h-14h & 19h-22h

***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