

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

| | |
|-----------------------------------------------------|----|
| Tartare de poireaux aux agrumes parfumé aux truffes | 8€ |
|-----------------------------------------------------|----|

La grande salade de Petite Auberge

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Salade, gravlax de saumon, tomates cerises, gravlax de bœuf, melon, rillettes de Sole à la citronnelle | 20€ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

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 sauce Cidre ou camembert

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Burger Normand (burger, émincé de volaille, camembert, oignons confits et pommes). | 17€ |
| Le Tartare de bœuf coupé au couteau Non préparé (origine France, abattage France) | 17.50€ |
| Faux filet Français pièce de 300g +/- sauce camembert | 22€ |
| 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€ |

Poisson

| | |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Aile de raie velouté aux câpres | 22€ |
| Filet de turbot poché au cidre fermier velouté de homard | 26€ |

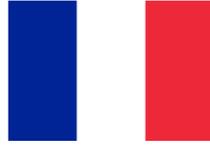
Plat végétarien

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

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

1 garniture au choix avec nos plats :

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



Fromages

Tarte fine au camembert et pommes fruits 9€

Planche de 4 fromages Normands 12€

Pont l'évêque, Neufchâtel, Camembert , Livarot

Desserts

Le Tapioca aux fruits de saison, coulis de fruits rouges et chantilly 8€

La coupe de la Petite Auberge (sorbet Citron jaune , sorbet Fraise, saison et chantilly) 8€

Le Brownie au chocolat sauce chocolat noir au pommeau 8€

Assiette de fruits frais du moment sorbet citron jaune 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 rilette de sole

Plat suprême de volaille frites

Dessert **2 boules de glaces**

(vanille , chocolat , citron jaune , fraise)

FORMULE 2 plats



22.50€

Ou

Formule 3 plats

32€

Entrée plat ou plat fromage ou plat dessert

Midi et soir

Entrées au choix :

Milles feuilles de Sole , colin à la citronnelle

Ou

Tartare de poireaux aux agrumes et neufchâtel

ou

Entrée chaude

Parfait d'escargots au foie gras , velouté au cidre

Plats au choix :

Andouillette de canard rôtie sauce vallée d'auge

ou

Risottos de lieu noir coulis homard

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 sauf pour le risotto de lieu noir :

- 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)

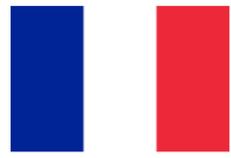
ou

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.