



Auberge du pont de Brie

RESTAURANT



Bienvenue à l'Auberge du pont de Brie, Restaurant familial où nous vous accueillons dans un cadre apaisant et chaleureux situé au cœur de la Suisse Normande.

Notre Chef vous propose une cuisine traditionnelle maison élaborée à base de produits frais et de saison.

Nous prenons soin de sélectionner nos produits ainsi que nos fournisseurs afin de travailler un maximum de produits locaux et Français

Certains de nos plats et desserts étant cuisinés "minute", un temps d'attente peut être nécessaire à leur préparation.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

Toutes nos viandes à la carte sont d'origine Française.

Prix indiqués en Euros, nets et service compris.

Le Restaurant est également à votre disposition pour vos événements (anniversaires, repas de famille, d'affaires...), n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

Le restaurant est ouvert le midi (lundi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche) et le soir (jeudi, vendredi et samedi + lundi en haute saison)

Fermé le mardi et le mercredi

Horaires d'ouverture 9h00/14h30 - 18h00/ 22h00

Horaires de service

de 12h à 13h30 et de 19h00 à 20h30

2 Rue du pont de Brie 14210 Montillières/orne

02 31 85 46 02

aupontdebrie@gmail.com

www.aubergedupontdebrie.eatbu.com



Auberge du pont de Brie

RESTAURANT



PLANCHES A PARTAGER

Terroir

16.50€

Andouille de Vire, Pavé au poivre, Jambon fumé de la Manche, Chorizo, Terrine artisanale et assortiments de fromages locaux

De la mer ☰

18.90€

Saumon fumé maison, Rillettes de poissons maison, crevettes marinées, fromage frais Fermier ail et fines herbes, toasts

ENTRÉES

Farandole de charcuteries

10.90€

Jambon fumé de la Manche, chorizo, Andouille de Vire, pavé au poivre, terrine artisanale

Tartare de tomates ☰

11.90€

Tomates anciennes fraîches et confites, avocat, fromage frais et sorbet tomate/basilic

Saumon fumé maison ☰

12.90€

Filet de saumon fumé maison, fromage frais ail et fines herbes, toasts

Ceviche de bar ☰

13.50€

Poisson émincé et mariné, lait de coco, citron vert, agrumes, oignons rouges, poivrons, coriandre

FORMULE DU MIDI*

Servie uniquement le midi en semaine (hors jours fériés)

Voir notre ardoise

Plat du jour 13.90€

Plat + café 15.70€

Entrée + plat OU plat + dessert 16.90€

Entrée + plat + dessert 19.90€

* Viandes origine France ou UE

Auberge du pont de Brie

RESTAURANT



SALADES

PETITE / GRANDE

Végétarienne

10.50€ / 15.50€

Salade, tomates, oeufs durs, avocat, riz, oignons rouges, champignons frais, radis

Normande

10.90€ / 15.90€

Salade, tomates, émincé d'Andouille de Vire, pommes, toasts de camembert chaud pané, noix

Bertommes

11.30€ / 16.30€

Salade, tomates, Jambon fumé de la Manche, toasts de fromage de brebis fermier et miel, oeufs durs, radis

Fermière

11.90€ / 16.90€

Salade, poulet mariné, tomme de Montfort, tomates, asperges, oignons frits, oeufs durs, champignons

Estivale

13.90€ / 18.90€

salade, tomates, saumon fumé, agrumes, crevettes marinées, avocat, oignons rouges, radis

BRASSERIE

Burger Normand

13.90€

Pavé d'Andouille, Camembert, pommes fruit, Sauce moutarde à l'ancienne maison

Burger Bacon

15.80€

Steak haché VBF, bacon, cheddar, salade, oignons rouges, tomates, sauce burger maison

Burger Tomme

17.90€

Steak haché VBF, Tomme de Montfort, salade, oignons rouges, tomates, sauce burger maison

Auberge du pont de Brie

RESTAURANT



12.20€

MENU ENFANT (-12 ANS)

Boisson non comprise

PLAT AU CHOIX

Mini-burger (VBF) / Frites
ou Tagliatelles Carbonara
ou Tagliatelles saumon, crème



DESSERT AU CHOIX

Brownies, chantilly
ou Crêpe chocolat ou caramel
ou Glace 2 Boules

CÔTÉ MER

Servis avec un duo de légumes de saison, nos sauces sont cuisinées maison

Aile de raie, crème de Cidre	18.50€
Filet de Bar, sauce Vierge	21.50€
Cabillaud, sauce Langoustines	22.90€



CÔTÉ TERRE



Toutes nos viandes à la carte sont d'origine Française, servies avec un duo de légumes de saison ou de frites maison sur demande. Nos sauces sont cuisinées maison

Carré de porc, cuisson lente et jus au romarin du jardin	18.50€
Tartare de Bœuf préparé (VBF), Frites	18.90€
Pièce de Bœuf (VBF), sauce camembert ou poivre, Frites	21.50€
Pavé de veau, sauce au Pommeau	22.50€
Tournedos de canard, sauce Miel et framboises	22.90€

Auberge du pont de Brie

RESTAURANT



DESSERTS



Trio de fromages Normands, salade aux noix	8.90€
Salade de fruits frais, sorbet fraise	7.90€
Crème brûlée au miel et aux agrumes (ou nature)	7.90€
Mi-cuit au chocolat, glace vanille, chantilly 10 min de cuisson	8.90€
Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace caramel et chantilly	9.50€
Symphonie rouge pistache Crumble aux amandes, compotée de fruits rouges au basilic, mousse pistache, fruits rouges frais	9.90€
Café ou Thé Gourmand	9.90€

CRÊPES



Crêpe sucre	3.50€
Crêpe beurre sucre	3.90€
Crêpe chocolat ou caramel au beurre salé	4.50€
Crêpe Nutella	4.90€
Crêpe Gourmande Compotée fruits rouges, Fraises, glace crème d'Isigny, coulis de fruits rouges, chantilly	8.90€
<u>Suppléments:</u> Chantilly ou boule de glace	1.50€

Auberge du pont de brie

RESTAURANT



GLACES

Nos parfums:

Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Vanille, Crème d'Isigny, Pistache, Noix de coco, Menthe, Rhum raisins, Citron, Pomme, fraise, framboise, Cassis, Passion

Coupe 2 boules	4.60€
Coupe 3 boules	7.00€
Supplément chantilly	1.50€

COUPES GLACÉES

Dame blanche	8.50€
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Café Liégeois	8.50€
3 boules café, coulis de café, chantilly	
Chocolat Liégeois	8.50€
3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Douceur	8.50€
2 boules caramel, une boule Crème d'Isigny, caramel au beurre salé, chantilly	
After-eight	8.50€
2 boules menthe, une boule chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Acidulée	8.50€
Sorbets cassis, fraise et citron, coulis de fruits rouges, chantilly	
Exotique	8.50€
2 boules Passion, une boule noix de coco, coulis de fruits rouges, chantilly	
Normande*	12.50€
3 boules sorbet pomme, Calvados 2 cl	
Colonel*	12.50€
3 boules sorbet citron, Vodka 2 cl	
Iceberg*	12.50€
3 boules menthe, Get 27 2 cl	

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Auberge du pont de Brie

RESTAURANT



MENU DE L'AUBERGE

28.50€

Entrée + plat + dessert

Boissons non comprises

Entrées

Farandole de charcuteries

OU

Tartare de tomates anciennes, avocat, fromage frais et sorbet tomates et basilic

OU

Salade Normande (andouille, tomates, pommes fruits, toasts au camembert chaud pané, noix)

Plats

Aile de raie à la crème de Cidre

OU

Carré de porc, cuisson lente et jus au romarin du jardin

OU

Pièce du boucher (VBF), sauce poivre ou camembert, Frites maison SUPP 2.00€

Desserts

Trio de fromages Normands, salade aux noix

OU

Salade de fruits frais, sorbet fraise

OU

Crème brûlée au miel et aux agrumes (ou nature)

OU

Glace 2 boules (parfum sur la carte des desserts)

Auberge du pont de Brie

RESTAURANT



MENU DU PONT DE BRIE

39.50€

*Entrée + plat + dessert
Boissons non comprises*

Entrées

Saumon fumé maison, fromage frais, toasts

OU

Ceviche de bar

(filet de bar mariné, lait de coco, citron vert, agrumes, oignons rouges et poivrons)

OU

Petite salade au choix (voir détail sur la carte)

Plats

Pavé de Veau, sauce au Pommeau

OU

Tournedos de canard au miel et aux framboises

OU

Filet de Bar, sauce vierge

OU

Cabillaud, sauce Langoustines

Desserts

Au choix sur la carte

desserts, crêpes ou glaces

*Supplément 2.00€ pour le café gourmand
et Supplément de 4.00€ les coupes de glaces alcoolisées*