


## Carte été entrées



### Entrées froides

|  |        |
|--|--------|
| Rillette de canard à la normande (sans porc) accompagnée de ses toasts à l'ail   | 10€    |
| Carpaccio de melon et saumon gravlax à la betteraves et estragon   | 13.50€ |
|  Terrine de Foie Gras de Canard au Calvados et son pain aux graines de courge et lins | 15€    |

### Nos huitres Normande arrivage de BRICQUEVILLE SUR MER



6 huitres 13.50€ ou 12 huitres 25.50€

### Entrées chaudes

|   |   |
|---|---|
| caquelon d'escargots beurre persillé        | les 6 escargots 6.50€ ou les 12 escargots 12.50€  |
| caquelon d'escargots à la Normande          | les 6 escargots 6.50€ ou les 12 escargots 12.50 € |
| Poêlée de Cuisses de grenouilles persillées | 13.50€  |

### Entrée Végétarienne

|   |    |
|---|----|
| Tartare de courgettes ,tomates aux agrumes parfumés aux truffes | 9€ |
|---|----|

### La grande salade de Petite Auberge

Salade, tartare de courgettes , tomates cerises, saumon gravlax , gravlax de bœuf , melon ,émincé de volaille , pommes , huitres

21.50€

### La planche à partager Pour 2 personnes

44€

**viandes** : foie gras ,rillette de canard à la Normande , bœuf gravlax ,

**poissons** : saumon gravlax , huitres

**légumes** : tartare de courgettes , tomates cerises , melon

**plat froid** : mesclun de volaille aux pommes

**Fromage** : Sélection de fromages normands

## Carte été plats

### Nos spécialisées

#### Poulet rôti au foie gras De Mamie Charlotte Origine poulet français

43€

À partager pour 2 personnes Frites maison sauce foie gras



Filet de canard entier 300/400g (Français ) sauce à la Rouennaise 25.50€

Tartare de bœuf (+/-200 g origine français, abattage en France) coupé au couteau non préparé 18.90€

Burger Normand sauce camembert (pain bun, émincé de volaille, oignons confits, pommes). 19.50€

Pavé de bœuf poêlé (+/-200 g origine français, abattage en France) sauce foie gras ou sauce poivre ou camembert 24.50€

Tatakis de bœuf et sa marinade au calvados(+/-200 g origine français, abattage en France) 25.50€

Ris de veau au cidre fermier 26.50€

### Poissons

Moules ( origine Normande) au cidre fermier frite maison 16.90€

Moules au camembert 17.90€

Aile de raie velouté aux câpres 20.50€

Emincé Lotte pochée au pommeau sauce fécampoise 23.50€

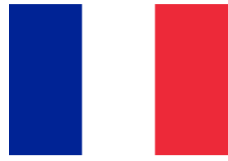
### Plat végétarien Le burger Végétarien

18.50€

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 au camembert et pommes fruits       | 8€  |
| <b>Planche de 4 fromages Normands</b>          | 12€ |
| Pont l'évêque, Neufchâtel, Camembert , Livarot |     |

## Desserts Normand

|   |        |
|---|--------|
| <b>La coupe Normande</b>  | 7.50€  |
| ( sorbet pomme, sorbet poire ,pommes fruits , calvados , sauce caramel beurre salé) |        |
| Le Soufflé glacé normand pommes , calvados sauce caramel beurre salé,               | 8.50€  |
| <b><u>La Bistouille tradition normande</u></b>                                      | 15.50€ |

(1 café , 2 cl de calvados ou 2 cl de 44 , 1 dessert aux choix sur la carte hors café gourmand )

|  |       |
|--|-------|
| <b><u>Dessert végétarien</u></b>  | 7.50€ |
|--|-------|

Carpaccio de pommes fraîches, poires pochées, fraises fraîches, sorbet citron jaune

## **Dessert classique**

|   |       |
|---|-------|
| Le Brownie au chocolat sauce caramel beurre salé                    | 7.50€ |
| Le Tapioca et sa marmelade de fruits rouges au gingembre            | 8.50€ |
| Mille-feuille aux fraises et son crémeux ananas sorbet citron jaune | 8.50€ |

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <b><u>Café gourmand</u></b> | 11€ |
|-----------------------------|-----|

(tapioca , brownie, soupe de fraises , sorbet citron , café )

### **MENU ENFANT jusqu'à 11ans**

**Menu 2 plats 14€**

**Entrée, Plat ou Plat, Dessert**

**Menu 3 plats 16€**

Entrée, Plat et Dessert

**Entrée**

carpaccio de melon

**Plat**

Emincé de volaille frites maison

**Dessert**

Coupe petite auberge

Sorbet citron , sorbet fraise , chantilly



## **MENU 3 PLATS 31.50€**

### **Entrée , plat , fromage ou dessert**

**Midi et soir du lundi au dimanche**

#### **Entrées au choix :**

Carpaccio de melon et saumon gravlax aux betteraves, estragon

ou

Entremet au foie gras, marbré aux poires sur son pain aux graines de courges et lins

Ou

#### **Entrée végétarienne**

Tartare de courgettes , tomates aux agrumes

#### **Entrée chaude**

Fondant de fruits de mer et tomates velouté aux capres

#### **Plats au choix :**

##### **Plat normand**

Croustillant de volaille vallée d'auge (volaille, pommes, oignons confits, feuille de brick) sauce cidre

Ou

Bolée de moules au cidre ou bolée de moules au camembert

Ou

Pavé de bœuf poêlé (+/-200 g origine français, abattage en France) sauce camembert ou sauce poivre **supplément 6€**

##### **Plat végétarien**

Galette de légumes, riz, lentilles, féculé de maïs, oignons confits , tomates cerise rôties  
compotée de poireaux en persillade et coulis d'herbes

**1 garniture au choix** frites maison ou compotée de poireaux en persillade ou salade

**supplémentaire : 5,50€**

##### **Fromages ou desserts**

Assiette de trois fromages normands

ou

##### **Desserts au choix :**

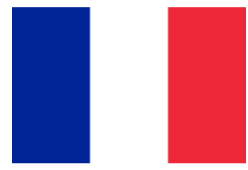
Mille-feuille aux fraises et son crémeux ananas sorbet citron jaune

ou

Le Brownie au chocolat sauce caramel beurre salé

Ou

Le Tapioca et sa marmelade de fruits rouges au gingembre



# Carte

# La Petite Auberge



TOUS NOS PLATS SONT FAITS  
MAISON AVEC DES PRODUITS  
LOCAUX.

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

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

**FAIRE UNE RESERVATION**

02.35.70.80.18

[lapetiteauberge76@gmail.com](mailto: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.