

La Vieille Auberge

*Route de Pont - Audemer
27300 Le Mesnil de Courbépine*

Tel : 02.32.43.19.00

*Danielle et Alain Anton
sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent un bon appétit*

Apéritifs

Cocktail « La Vieille Auberge » (crème de mûre, vin rouge frais)	<u>12 cl</u>	5.50
Kir au vin blanc (cassis, mûre, pêche)	<u>12 cl</u>	3.90
Kir Royal au pétillant (cassis, mûre, pêche)	<u>12 cl</u>	5.90
Cocktail normand (Pommeau, Calvados, cidre)	<u>12 cl</u>	5.00
Pastis	<u>2 cl</u>	4.00
Porto rouge, Suze, Pommeau, Muscat, Vermouth rouge ou blanc	<u>4 cl</u>	5.00
Americano « maison »	<u>8 cl</u>	8.50

Whiskies

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Ecossais	4.00	6.00
Whisky Coca ou orange		6.50

Jus de fruits, cocktail sans alcool, eaux minérales

Paradis punch (cocktail de jus de fruits, grenadine)	<u>20 cl</u>	4.00
Orange, ananas, pamplemousse	<u>20 cl</u>	3.00
Cola, Orangina, Perrier, Limonade, Ice Tea	<u>20 cl</u>	3.00
Sirup à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron)	<u>20 cl</u>	1.50
Vittel ou Badoit	bouteille 1 litre	5.00
	bouteille ½ litre	3.50

Bières

Pellforth brune, Krönenbourg 1664		3.50
Pression		4.00

Cafés, infusions

Café, décaféiné,		2.20
Double café ou décaféiné		2.90
Thé nature ou parfumé, infusion		2.90
Supplément lait		0.30

Digestifs, divers

Cognac, Calvados		6.50
Set 27		5.70
Verre de vin doux moelleux (pour foie gras)		5.00

Route de Pont – Audemer
27300 Courbépine Tel : 02.32.43.19.00

La Vieille Auberge

Composez votre menu / carte

Entrée + plat + fromages ou dessert : 29.50

Nos entrées

Trilogie de saumon (terrine, rillettes, fumé) 12.00

Salade de gésiers confits et copeaux de foie gras 13.00

Cassolette de la mer au Noilly Prat 15.00

(moules, crevettes, noix de Saint - Jacques)

Foie gras de canard « maison » toasts et confiture d'oignon 15.00

Nos poissons, nos viandes et spécialités régionales

Dos de cabillaud au chorizo 16.00

Aile de raie au beurre fondu et échalotes 15.50

Daube de joue de bœuf au vin rouge et paprika 16.00

Rognons de veau à la crème parfumée au Calvados 19.00

Paré de rumsteck, beurre Maître d'Hôtel 17.50

Assiette de 3 fromages normand / salade 6.50

Nos desserts

Brioche perdue, caramel salé au Pommeau, glace caramel 6.50

Coupe de 3 boules de glace ou sorbet 6.50

Crumble aux fruits, glace vanille 6.50

Assiette gourmande 6.50

Route de Pont - Audemer

27300 Courbépine Tel : 02.32.43.19.00

La Vieille Auberge

Formule « Auberge »

Plat + entrée ou dessert (sauf week-end et jours fériés) : 16.90

Entrée + plat + dessert : 20.90

Nos entrées :

Foie gras de canard « maison », toasts et confiture d'oignons (sup. 5.00)

Rillettes de saumon « maison », salade

Croustillant de pommes et camembert, sauce crème de camembert

Nos plats :

Bavette aux échalotes

Filet de poulet à la crème, cidre et champignons

Paré de lieu au romarin

Nos desserts :

Duo de fromages normand / salade

Coupe de 2 boules de glace ou sorbet

Tarte normande aux pommes parfumées au Calvados, crème anglaise

Information :

En fonction de nos approvisionnements, certains plats peuvent être remplacés.

Seule la carte proposée au restaurant sera valable.

Merci de votre compréhension.

Route de Pont – Audemer
27300 Courbépine Tel : 02.32.43.19.00