

# 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 »	( 12 cl )	5.50
Kir au vin blanc ( cassis, mûre, pêche )	( 12 cl )	3.90
Kir Royal au pétillant ( cassis, mûre, pêche )	( 12 cl )	5.90
Cocktail normand ( Pommeau, Calvados, cidre )	( 12 cl )	5.00
Pastis	( 4 cl )	4.00
Porto rouge, Suze, Pommeau, Muscat, Martini	( 6 cl )	5.00
Americano « maison »	( 8 cl )	8.50

## Whiskies

**2 cl**

**4 cl**

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 )	( 20 cl )	4.00
Orange, ananas, pamplemousse	( 20 cl )	3.00
Cola, Orangina, Perrier, Limonade, Ice Tea	( 20 cl )	3.00
Sirop à l'eau ( menthe, grenadine, citron )	( 20 cl )	1.50
Vittel ou Badoit	bouteille 1 litre	5.00
	bouteille ½ litre	3.50

## Bières

Heineken, Pelforth brune		3.50
Pression Krönenbourg 1664	25 cl	4.00

## Cafés, infusions, digestifs

Café, décaféiné		2.20
Grand café ou décaféiné		2.90
Thé nature ou parfumé, infusion		2.90
Supplément lait		0.30
Get 27	4 cl	5.70
Cognac, Calvados	4 cl	7.50

# La Vieille Auberge

## Nos entrées et spécialités régionales

Croustillant aux pommes et fromage normand, crème de camembert 8.50

Salade « Landaise » 14.00

( salade, gésiers de volailles confits, lardons, foie gras )

Rillettes de saumon frais et fumé « maison » 8.50

Cassolette de noix de Saint – Jacques aux endives et au cidre 16.00

Trilogie de saumon ( rillettes, terrine, fumé ) 16.00

Foie gras de canard « maison » toasts et confiture d'oignons 16.00

## Nos poissons :

Aile de raie au beurre fondu et échalotes 14.00

Dos de cabillaud au chorizo 18.00

## Nos viandes et spécialités régionales :

Pavé de rumsteck 18.00

Daube de bœuf au vin rouge 14.00

Plat du chasseur ( suivant arrivage et en période de chasse ) 19.00

Filet mignon de porc sauce crème et moutarde ancienne 14.00

Rognons de veau à la crème parfumée au Calvados 19.00

Route de Pont – Audemer 27300 Le Mesnil de Courbépine

Tel : 02.32.43.19.00

# La Vieille Auberge

## Formule « express » 13.90

( du mardi au vendredi sauf jours fériés jusqu'à 13h30 )

Entrée + plat + 1 boisson \*

Plat + dessert + 1 boisson \*

**A choisir dans la formule « Bistrot » à 14.90**

\* eau minérale, verre de vin

## Formule « Bistrot » 14.90

( du mardi au samedi sauf jours fériés jusqu'à 13h30 )

### Entrées au choix :

Assiette de charcuteries variées  
Bouquet de crevettes, mayonnaise « maison », salade

Entrée du jour ( sauf samedi )

### Plats au choix :

Poisson du moment  
Pièce de bœuf, frites, salade

Plat du jour ( sauf samedi )

Duo de fromages normand

Ou

### Desserts au choix :

Fromage blanc  
Coupe de 2 boules de glace ou sorbet

Dessert du jour ( sauf samedi )

Route de Pont – Audemer 27300 Le Mesnil de Courbépine

Tel : 02.32.43.19.00

# La Vieille Auberge

## Formule « Tradition »

Entrée + plat ou plat + dessert : **16.90**

(du mardi au vendredi sauf jours fériés )

Entrée + plat + fromage ou dessert : **19.90**

Entrée + plat + fromage et dessert : **22.90**

### Entrées au choix :

Rillettes de saumon frais et fumé « maison »

Foie gras de canard « maison » (**sup. 4.50**)

Croustillant aux pommes et fromage normand, crème de camembert

### Plats au choix :

Aile de raie au beurre fondu et échalotes

Filet mignon de porc, sauce crème et moutarde ancienne

Daube de bœuf au vin rouge

### Assiette de fromages normand /salade

ou / et

### Desserts au choix :

Crumble aux fruits, glace vanille

Crème brûlée

Tarte normande aux pommes parfumées au Calvados

**Aucun changement dans ce menu**

Route de Pont – Audemer 27300 Le Mesnil de Courbépine

Tel : 02.32.43.19.00

# La Vieille Auberge

## Formule « Terroir » à 29.90

### Entrées au choix :

Salade « Landaise »  
( salade, gésiers de volailles confits, lardons, foie gras )  
Cassolette de noix de Saint – Jacques aux endives et au cidre  
Trilogie de saumon ( rillettes, terrine, fumé )  
Foie gras de canard « maison » toasts et confiture d'oignons  
( sup. verre de vin doux moelleux 5.00 )

### Trou normand

### Plats au choix :

Dos de cabillaud au chorizo  
Pavé de rumsteck  
Plat du chasseur ( suivant arrivage et en période de chasse )  
Rognons de veau à la crème parfumée au Calvados

### Assortiment de fromages normand /salade

### Desserts au choix :

Un dessert de la carte

# La Vieille Auberge

## Nos fromages :

Assiette de fromages affinés, salade 6.50

## Nos desserts :

Profiteroles « maison », glace vanille, chocolat chaud 5.90

Tarte normande « maison » aux pommes parfumées au Calvados 5.20

Crumble aux fruits, glace vanille 5.50

Crème brûlée 5.20

Brioche perdue, glace caramel, sauce caramel au beurre salé 5.90

## Nos glaces et sorbets au choix :

**Parfums au choix :** 1 boule : 2.00    2 boules 4.00    3 boules 6.00  
Vanille, chocolat, fraises, café, citron, pommes, cassis, caramel salé

## Nos coupes glacées alcoolisées :

Colonel ( 2 sorbets citron, Vodka ) 5.90

Coupe normande ( 2 sorbets pomme, Calvados ) 5.90