

Menu Luzerne 27.00€

Cuisine d'escargots en meurette

Ou

Aumônière de saint jacques

(Feuille de brick, saint jacques, poêlée de légumes et velouté de petits pois)

Ou

Assiette Marine

(Terrine de poisson et sa crème de cidre, crevettes roses, saumon fumé)

Ou

Duo du terroir

(Terrine de campagne et foie gras accompagné de chutney d'oignons)

Dos de lieu rôti velouté de petits pois

Ou

Faux-filet et sa sauce Bordelaise

Ou

Suprême de poulet jaune à la Normande

Ou

Choucroute de la mer et sa sauce beurre blanc

(Saumon, cabillaud et haddock fumé selon arrivage)

Ou

Noix de joue de porc en cocotte et sa sauce au cidre

Garnitures au choix :

Frites, parpadelles, risotto, tagliatelles de légumes (courgettes et carottes radis blanc)
ou cuisine de lentille

Tarte Tatin flambée au Calvados et sa boule de glace vanille

Ou

Fruits Melba

(Glace vanille, fraises ou pêches, coulis de fruits rouges et chantilly)

Ou

Crème onctueuse caramel beurre salé et pommes confites au calvados

Ou

Bouchon napolitain limoncello et mousse au citron

Formule 2 plats : Entrée + plat ou Plat + dessert : 22.00€

Menu Brasserie 17.00€

Plat + café gourmand

Omelette frites ou salade verte

(Jambon ou fromage)

Ou

Croque monsieur frites ou salade verte

Ou

Burger Normand frites ou salade verte

(Steak haché, camembert, tomates et salade)

Ou

Tartine aux 4 fromages frites ou salade verte

Ou

Tartine jambon fromages frites ou salade verte

Café gourmand

(Café, déclinaison de dessert)

Menu Enfant 7.50€

Steak haché Frites

Ou

Jambon Frites

+

1 Boule de Glace (vanille/chocolat/fraises)

La Carte :

Nos Entrées :

- cuisine d'escargots en meurette : 12.50€
- Aumônière de saint Jacques et velouté de petits pois : 12.50€
- Assiette Marine : 12.50€
- Terrine de Poisson : 12.50€
- Duo du terroir : 13.50€

Nos Viandes :

- Faux filet 200grs : 17.00€
- Noix de joue de porc sauce cidre : 15.00€
- Suprême de poulet jaune vallée d'Auge : 14.50€
- Magret de canard au vinaigre de Framboises 17.50€

Nos Poissons :

- Pavé de saumon rôti, caviar de lentille du Puy : 16.00€
- risotto de st Jacques velouté de poivrons : 21.90€
- Dos de Cabillaud sauce beurre blanc : 15.00€
- Burger de lieu sauce tartare: 15.00€
- Choucroute de la mer : 16.50€

Filet de bar rôti au four sauce beurre blanc :21.00€

Nos Desserts :

- Crème onctueuse caramel beurre salé et pommes confites au calvados : 6.50€
- Tarte Tatin flambée au Calvados et sa boule de glace vanille : 6.50€
- Bouchon napolitain au limoncello et mousse au citron : 6.50€
- Fruits Melba (fraises ou pêches , coulis de fruits rouges, glace vanille et chantilly) : 6.50€
- Colonel (Sorbet citron vert et vodka) : 8.00€

Les Apéritifs :

•Ricard 3cl	3.50€
•Whisky Clan Campbell 4cl	5.50€
•Whisky Aberlour 10 ans d'âge 4cl	7.50€
•Kir vin blanc (cassis/mure/pêche) 8cl	3.50€
•Kir Normand (cassis, cidre, calvados) 8cl	4.50€
•Kir Royal (cassis ou pêche ou mure et champagne) 8cl	8.50€
•Coupe de Champagne Clément Bertrand 8cl	8.00€
•Rosé Pamplemousse 8 cl	3.50€
•Martini rouge ou blanc 4cl	3.50€
•Suze 4cl	3.50€
•Campari 4cl	3.50€
•Pommeau de Normandie 6 cl	3.50€
•Porto rouge 4cl	3.50€
•Americano Maison 10cl	9.50€
•Vodka 4cl	5.50€
•Rhum Blanc 4cl	5.50€
•Téquila 4cl	5.50€
•Bière pression « Leffe » 25cl	3.50€
•Cocktail de Jus de fruits (sans alcool) 25cl	3.50€

Les Eaux Minérales:

•Vittel 1 l	3.50€
•Vittel 50cl	2.50€
•Badoit 1l	4.20€
•Badoit 50cl	3.00€

Les Soft Drinks:

•Coca Cola / Coca Cola zero 33cl	3.50€
•Limonade 25cl	3.50€
•Jus de fruits (tomate/orange/ananas/pomme) 25cl	3.50€
•Ice Tea pêche 25cl	3.50€
•Orangina 25cl	3.50€
•Perrier 33cl	3.50€

Les Boissons Chaudes :

• Café	2.10€
•Grand café	3.80€
• Café Décaféiné	2.10€
•Chocolat chaud	3.80€
•Thé/ Infusion	2.50€

Les Digestifs :

•Calvados 4cl	6.50€
•Cognac Hennessy 4cl	6.50€
•Get 27 4cl	5.50€
•Cointreau 4cl	5.50€

Le Cidre :

•Cidre Normand Brut 75cl	8.50€
•Cidre Normand Brut 37.5cl	4.50€

Le Champagne :

• Clément Bertrand Brut 75cl	48.00€
------------------------------	--------

Le Coin du Sommelier :

Nos vins Blancs :

•Chardonnay (Val de Loire) 75cl	19.00€
•Pouilly Fumé (Val de Loire) 75cl	33.00€
•Muscadet Sèvre et Maine (Val de Loire) 75cl	19.00€
•Muscadet Sèvre et Maine (Val de Loire) 37.5cl	12.00€

Nos Vins Rouges :

•Mercurey (Bourgogne) 75cl	35.00€
•Saint Nicolas de Bourgueil (Val de Loire) 75cl	24.00€
•Saint Nicolas de Bourgueil (Val de Loire) 37.5cl	13.00€
•Côte de Blaye (Bordeaux) 75cl	18.50€
•Côte de Blaye (Bordeaux) 37.5cl	12.50€

Nos Vins Rosés :

•Coteaux d'Aix en Provence 75cl	18.50€
• Coteaux d'Aix en Provence 37.5cl	12.50€

Nos Vins en pichets :

Verre 14cl : 4.00€

Pichet 25cl : 6.00€

Pichet 50cl : 10.00€

Blanc : Sauvignon

Rosé : Cinsault

Rouge : Bordeaux

Le Chef Christophe Pineau
Et son équipe sont heureux de vous
accueillir à
L'auberge de la Luzerne



Bon appétit ...

Notre brasserie

- Omelette frites ou salade verte (Jambon, fromage) : 8.50€
- croque monsieur frites et salade verte : 8.50€
- Burger Normand (Steak haché, camembert, tomates et salade) : 12.00€
- Assiette de légumes (frites/salade/tagliatelles/juliennes de légumes) : 9.50€
- Assiette de fromages Normands : 5.50€
- Camembert sur toast chaud et lit de salade : 5.50€
- Café gourmand (Café, déclinaison de dessert) : 8.50€
- Fraise ou pêche Melba (selon saison) : 6.50€
- Glace 3 Boules au choix (vanille/chocolat/fraise/citron vert) : 6.00€

Nos tartines et salade :

salade de la Luzerne(salade, pommes de terre, tomates, lardons, pommes , toasts camembert) :12.00€

- Tartine au 4 Fromages(camembert,mozzarella,gruyère et pont l'évêque)servi frites ou salade :9.90€
- Tartine Jambon et fromages servi frites ou salade : 9.90€