

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



Bon appétit !

Menu Luzerne

29.00 €

Cassolette Normande

(pomme de terre, pommes, andouille, lardons, sauce camembert gratinée au four)

ou

Aumônière de Saint Jacques

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

ou

Assiette Marine

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

ou

Duo du terroir

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

Filet de dorade royale rôti velouté de petits pois

ou

Tournedos de paleron braisé et sa sauce Bordelaise

ou

Suprême de poulet jaune à la Normande

ou

Choucroute de la mer et sa sauce au 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, carottes et radis blanc)

Tarte tatin flambée au Calvados et sa boule de glace à la vanille

ou

Fruits Melba

(glace vanille, fraise ou pêche, coulis de fruits rouges et chantilly)

ou

Tiramisu fraise

ou

Chocolat blanc caramel beurre salé

Formule 2 plats : Entrée + plat ou Plat + dessert : 24.00 €

Menu Brasserie

17.00 €

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 avec frites ou salade verte

ou

Tartine jambon fromage avec frites ou salade verte

Café gourmand

(café, déclinaison de desserts)

Menu Enfant

8.50 €

Steak haché Frites

ou

Jambon Frites

+

1 Boule de Glace

(vanille/chocolat/fraise)

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** (écrasé de pommes de terre, salade, tagliatelles, julienne de légumes) : **9.50 €**
- **Assiette de fromages normands** : **5.50 €**
- **Camembert sur toasts chauds et lit de salade** : **5.50 €**
- **Café gourmand** (café, déclinaison de desserts) : **8.50 €**
- **Fraises ou pêches Melba** (selon saison) : **6.50 €**
- **Glace 3 boules au choix** (vanille/chocolat/fraise/citron vert) : **6.00 €**

Nos tartines

- **Tartine aux 4 fromages** (camembert, mozzarella, gruyère et Pont l'Evêque)
servie avec frites ou salade : **9.90 €**
- **Tartine jambon et fromage, servie avec frites ou salade** : **9.90 €**

La Carte

Nos Entrées

- Cassolette normande : 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 (200gr) : 19.00 €
- Noix de joue de porc et sa sauce au cidre : 17.00 €
- Suprême de poulet jaune vallée d'Auge : 16.50 €
- Magret de canard au vinaigre de Framboises : 18.50 €

Nos Poissons

- Pavé de saumon rôti, sauce beurre blanc : 17.00 €
- Risotto de Saint Jacques et velouté de poivrons : 21.90 €
- Filet de dorade royale velouté de petits pois : 18.00 €
- Dos de lieu velouté de petits pois : 17,00 €
- Choucroute de la mer : 18.50 €
- Filet de bar rôti au four sauce beurre blanc : 22.00 €

Nos Desserts

- Chocolat blanc caramel beurre salé : 8.50 €
- Tarte tatin flambée au Calvados et sa boule de glace vanille : 8.50 €
- Tiramisu aux fraises : 8.50 €
- Fruits Melba (fraises ou pêches, coulis de fruits rouges, glace vanille et chantilly) : 8.50 €

- **Colonel** (Sorbet citron vert et vodka) : 9.00 €

Les Apéritifs

- **Ricard** 3cl : 4.50 €
- **Whisky Clan Campbell** 4cl : 5.50 €
- **Whisky Aberlour** 10 ans d'âge 4cl : 7.50 €
- **Kir vin blanc** (cassis/mûre/pêche) 8cl : 4.00 €
- **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 : 4.00 €
- **Martini rouge ou blanc** 4cl : 4.00 €
- **Suze** 4cl : 4.00 €
- **Campari** 4cl : 4.00 €
- **Pommeau de Normandie** 6 cl : 4.00 €
- **Porto rouge** 4cl: 4.00 €
- **Americano Maison** 10cl: 9.50 €
- **Vodka** 4cl : 6.50 €
- **Rhum Blanc** 4c : 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 €
- Badoit 1l : 4.20 €
- Vittel 50cl : 2.50 €
- Badoit 50cl : 3.00 €

Les Softs

- 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 Espresso : 2.20 €
- Café allongé : 3.80 €
- Chocolat chaud : 3.80 €
- Thé/ Infusion : 2.50 €

Les Digestifs

- Calvados 4cl : 6.50 €
- Cognac Hennessy 4cl : 7.50 €
- Get 27 4cl : 6.50 €
- Cointreau 4cl : 6.50 €

Le Cidre

- Cidre Normand Brut 75cl : 9.50 €
- 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 pichet

- Verre 14cl : 4.00 €
- Pichet 25cl : 6.00 €
- Pichet 50cl : 10.00 €

* *Blanc : Sauvignon*

Rosé : Cinsault

Rouge : Bordeaux