

Menu Luzerne 23.00€

Salade Normande

(Salade, andouille, tomates cerises, pommes de terre, lardons, pommes, toast de Camembert)

Ou

Salade Fraicheur

(Salade, tomates cerise, gruyère, pomme de terre, œufs, jambon)

Ou

Assiette Marine

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

Ou

Assiette Paysanne

(Terrine de campagne et son chutney de pommes, andouille de vire, rosette)

Pièce du Boucher et sa sauce au poivre

Ou

Jarretton de porc et sa sauce moutarde à l'ancienne

Ou

Choucroute de la mer et sa sauce beurre blanc

(Saumon, cabillaud et haddock fumé selon arrivage)

Ou

Jambonnette de dinde confite et sa sauce au cidre

Garnitures au choix :

Frites, tagliatelles, pommes vapeurs, Julienne de légumes (poireaux et carottes)

Dame blanche

(Glace vanille, chocolat chaud et chantilly)

Ou

Aumônière de pommes au Calvados et sa boule de glace vanille

Ou

Crème brûlée façon Normande

Ou

Délice au 2 chocolat et sa crème anglaise

Formule 2 plats : Entrée + plat ou Plat +dessert : 19.00€

Menu Brasserie 16.00€

Plat + café gourmand+ boisson*

(*14cl vin, ½ eau minérale, 1 soft ou bière 25cl)

Omelette frites ou salade

(Jambon, fromage, champignons)

Ou

Cheeseburger frites ou salade

Ou

Burger Normand frites ou salade

(Steak haché, camembert, tomates et salade)

Ou

Tartine au 4 fromages frites ou salade

Ou

Tartine jambon fromages frites ou salade

Café gourmand

(Café, crème brulée, délice au 2 chocolat, compotée de pommes et spéculoos)

Menu Enfant 6.50€

Steak haché Frites

Ou

Jambon Frites

+

1 Boule de Glace (vanille/chocolat/fraises)

La Carte :

Nos Entrées :

- *Salade Normande* : 12.50€
- *Salade Fraicheur* : 12.50€
- *Assiette Marine* : 15.00€
- *Terrine de Poisson* : 12.50€
- *Assiette Paysanne* : 12.50€

Nos Viandes :

- *Pièce du boucher 200grs* : 15.00€
- *Jarretton de porc sauce moutarde à l'ancienne* : 14.50€
- *Jambonnette de dinde confite et sa sauce cidre* : 14.50€
- *Magret de canard au vinaigre de Framboise* : 17.50€

Nos Poissons :

- *Pavé de saumon sauce béarnaise* : 14.00€
- *Tagliatelles aux St Jacques* : 19.90€
- *Dos de Cabillaud sauce beurre blanc* : 15.00€
- *Filet de Bar Meunière* : 19.90€
- *Choucroute de la mer* : 19.90€

Nos Desserts :

- *Crème brûlée façon Normande* : 6.00€
- *Aumônière de pommes au Calvados, boule de glace vanille* : 6.00€
- *Délice au 2 Chocolat et sa crème Anglaise* : 6.00€
- *Dame Blanche* (Glace vanille, chocolat chaud et chantilly) : 7.00€
- *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	4.00€
•Kir Royal (cassis, cidre, calvados) 8cl	6.50€
•Coupe de Champagne Baffard-Ortillon 8cl	6.00€
•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	5.00€

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 light 33cl	3.00€
•Limonade 25cl	3.00€
•Jus de fruits (tomate/orange/ananas) 25cl	3.00€
•Ice Tea pêche 25cl	3.00€
•Orangina 25cl	3.00€
•Perrier 33cl	3.00€
•Schweppes	3.00€

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

Le Cidre :

•Cidre Normand Brut 75cl	8.50€
--------------------------	-------

Le Champagne :

• « Baffard-Ortillon » Brut 75cl	36.00€
----------------------------------	--------

Le Coin du Sommelier :

Nos vins Blancs :

- Chardonnay (Bourgogne) 75cl 18.00€
- Pouilly Fumé (Val de Loire) 75cl 29.00€
- Muscadet Sèvre et Maine (Val de Loire) 75cl 17.00€
- Muscadet Sèvre et Maine (Val de Loire) 37.5cl 11.00€

Nos Vins Rouges :

- Mercurey (Bourgogne) 75cl 29.00€
- Saint Nicolas de Bourgueil (Val de Loire) 75cl 22.00€
- 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 :

14cl : 3.00€

25cl : 5.00€

50cl : 8.00€

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 (Jambon, fromage, champignons) : 8.50€*
- *Cheeseburger frites ou salade : 8.50€*
- *Burger Normand (Steak haché, camembert, tomates et salade) : 12.00€*
- *Assiette de légumes (frites/salade/tagliatelles/juliennes de légumes) : 3.50€*
- *Assiette de fromages Normands : 6.50€*
- *Camembert sur toast chaud et lit de salade : 4.50€*
- *Café gourmand (Café, crème brûlée, délice au 2 chocolat, compotée de pommes et spéculoos) : 5.00€*
- *Fraise ou pêche Melba (selon saison) : 7.00€*
- *Glace 3 Boules au choix (vanille/chocolat/fraise/citron vert) : 6.00€*

Nos tartines (servies frites ou salade) :

- *Tartine Normande (Pain, crème, andouille, lardons, camembert) : 10.90€*
- *Tartine au 4 Fromages : 9.90€*
- *Tartine Jambon et fromages : 9.90€*