

AUBERGE Le Mouton blanc

AUTOMNE 2026

"LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES"

Crème & Fromages
de la
MAISON BORNIAMBUC

NOS SPECIALITÉS :
Moules Frites
Côte de Veau
Escalope Normande
Sole Meunière
Fruits de Mer
Fromages Normands
Teurgoule

À L'ARDOISE :
Les Coquillages
La Pêche du Jour
Les Belles Pièces du Boucher

DEMANDEZ
L'Trou Normand !

Sorbet Pomme, 2cl Calva
8€

Nos
VINS & ALCOOLS
De Dessert

Sauternes 12cl
DV Doisy Vedrines
11€
Porto Niepoort 10cl
Tawny ou Ruby
10€

FORMULE DÉJEUNER
Du lundi au vendredi
24€

ENTRÉES

Assiette de Saucisson, Beurre 6€
Bouchées au Comté 12€
Œufs Mayonnaise 7€
Terrine de Saison 12€
Poireaux Vinaigrette 12€
Harengs Pommes à l'Huile 10€

Poêlée de Girolles, Œuf Poché 16€
Œufs en Meurette 14€
Saucisson Brioché 9€
Tarte Fine aux Pommes & Boudin Noir 16€
Gros Escargots de Bourgogne :
6/9/12 17€/25€/32€

PLATS

Demandez nos Coquillages de Saison
& Pêche du Jour, *prix selon arrivage*

Les Moules de Bouchot, Marinières ou à la Crème. Frites Maison 21€/23€
Taglierini aux Morilles 25€
Filet de Bœuf, Poivre ou Béarnaise 38€
Bœuf Bourguignon 24€
Belle Côte de Cochon, Jus au Thym 25€
Escalope de Veau à la Normande 26€
Poulet aux Morilles & au Vin Jaune 32€
Boudin Noir, Pommes de Terre & Pommes en l'Air 22€
Rognons de Veau Henri IV 25€

Garnitures au choix :
Purée Grand-Mère, Frites Maison // Belle Laitue, Haricots Verts
Garniture supp : 6€ // 7€

DESSERTS

Assiette de Fromages - 120gr 14€
Ananas Rôti 12€ Profiteroles 14€
Mousse au Chocolat & Madeleine 13€
Babà au Rhum 12€ Crème Brûlée 10€
Tarte Tatin 11€
Faisselle aux Fruits Rôtis 9€
Glaces & Sorbets : La Boule 4€
Sorbet & Alcool : 14€ *(Chartreuse, Limon, Calva, Colonel)*
Le Café Madeleine 5€

CHAMPAGNE
CHARLES HEIDSIECK
15 cl 18€ / 75 cl 80€ / 150 cl 160€

40, rue d'Auteuil / Tél : 01 42 88 02 21
Depuis 1668

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

GRILL ROOM - POISSONS - BANQUETS