



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 !**  
8€

Nos  
**VINS & ALCOOLS**  
De Dessert

**FORMULE DÉJEUNER**  
24€

# AUBERGE

## Le Mouton blanc

### PRINTEMPS 2025

#### ENTRÉES

Assiette de Saucisson, Beurre 8€  
Tarama & Toasts 12€  
Œufs Mayonnaise 7€  
Asperges Blanches Mimosa 14€  
Artichaut Vinaigrette 12€  
Avocat Crevettes, sauce Cocktail 14€  
Harengs, Pommes à l'Huile 10€  
Œufs Pochés, Crème de Champignons 9€  
Coquillages du Jour, *prix selon arrivage*

#### PLATS

Moules Marinière, Frites 21€  
Moules à la Crème, Frites 23€  
Fish & Chips 19€  
Pêche du Jour, *prix selon arrivage*

Ravioles au Comté 19€  
Noix d'Entrecôte, sauce Verte de Chausey 29€  
Steak au Poivre (*Cœur de Rumsteak*) 26€  
Châteaubriand (*Cœur de Filet de Bœuf*), Béarnaise 36€  
Tartare de Bœuf 24€  
Escalope de Veau à la Normande 25€  
Poulet Vallée d'Auge (*Crème & Pommes*) 24€  
Boudin Noir aux 2 Pommes 22€

#### Garnitures :

Salade Verte, Purée Grand-Mère, Frites, Poêlée de Légumes  
Garniture supplémentaire : 5€

#### DESSERTS

Assiette de Fromages 14€  
Spécialité : Bread & Butter Pudding 10€  
Mousse au Chocolat 12€  
Riz au Lait de Caen, Confiture de Lait 10€  
Babà au Rhum 10€ Tarte du Jour (*prix à la demande*)  
Faisselle et Compote de Pommes Rustique 9€  
Glaces & Sorbets : 1 boule 3€  
Sorbet & Alcool : 14€ (*Chartreuse, Limon, Calva, Colonel*)

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

CHAMPAGNE  
**CHARLES**  
**HEIDSIECK**

15 cl 16€ / 75 cl 80€ / 150 cl 160€

**GRILL ROOM - POISSONS - BANQUETS**