



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*)