



Crème & Fromages
de la
MAISON BORNIA MBUC

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

Sauterne DV Doisy
Vedrines, 12cl 11€
Porto Tawny,
José Copera, 10cl 8€

Du lundi au vendredi
FORMULE DÉJEUNER
24€ / 39€

AUBERGE Le Mouton blanc

AUTOMNE 2025

HORS-D'OEUVRE

Assiette de Saucisson, Beurre 8€
Tarama & Toasts 12€

Bouchées au Comté 10€
Crevettes Roses, Mayonnaise 14€

ENTRÉES

Œufs Mayonnaise 7€
Terrine de Saison 12€
Haricots Verts & Champignons 12€
Harengs Pommes à l'Huile 10€
Avocat Crevettes, Sauce Cocktail 14€

Poireaux, Vinaigrette 11€
Tarte Fine aux Pommes & Boudin Noir 14€
Poêlée de Champignons Œuf Poché 14€
Gros Escargots de Bourgogne :
6/9/12 17€/25€/32€
Coquillages du Jour, prix selon arrivage

PLATS

Moules de Bouchot Marinière, Frites 21€
Moules de Bouchot à la Crème, Frites 23€
Pêche du Jour, prix selon arrivage
Ravioles du Royans 19€
Noix d'Entrecôte, sauce Verte de Chausey 29€
Filet de Bœuf, Poivre ou Béarnaise 38€
Escalope de Veau à la Normande 25€
Poulet Fermier Vallée d'Auge 25€
Boudin Noir, Pommes de Terre & Pommes en l'Air 22€
Tartare de Bœuf 22€
Rognons de Veau Henri IV 23€

Garnitures au choix :
Purée Grand-Mère, Frites // Salade Verte, Haricots Verts
Garniture supp : 6€ // 7€

DESSERTS

Assiette de Fromages 14€
Clafoutis du Jour 12€
Mousse au Chocolat 12€ Riz au Lait 10€
Babà au Rhum 12€ Crème Brûlée 10€
Tarte du Jour (prix à la demande)
Faisselle et Compote de Pommes 9€
Glaces & Sorbets : La Boule 4€
Sorbet & Alcool : 14€ (Chartreuse, Limon, Calva, Colonel)

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

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

15 cl 15€/ 75 cl 80€ / 150 cl 160€

GRILL ROOM - POISSONS - BANQUETS