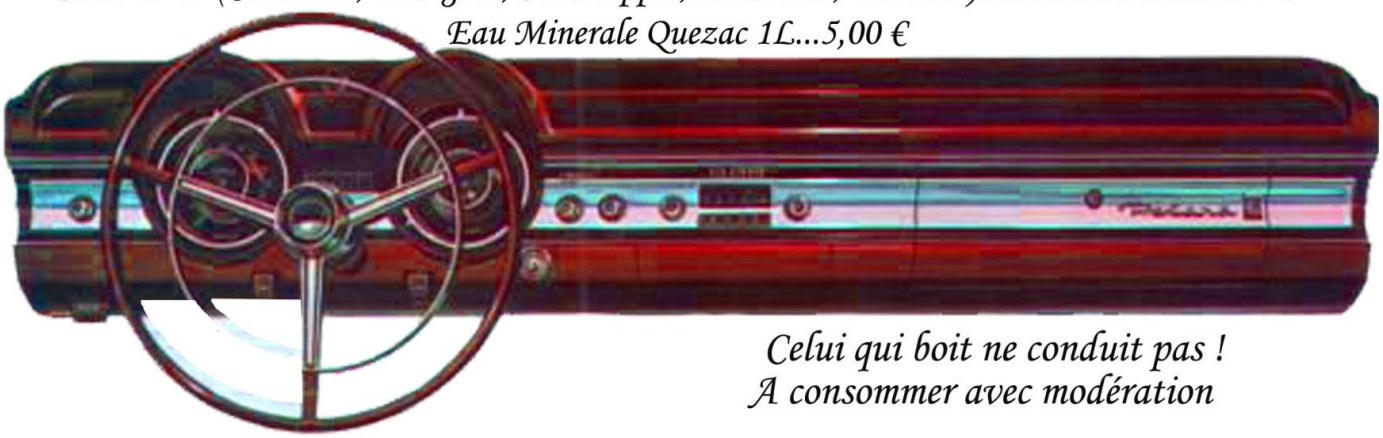
kir kiwi banane 15 cl.....5,00 €
Kir Chataigne 15cl.....5,00 €
Kir a la rose 15cl.....5,00 €
Kir a la violette 15cl.....5,00 €
Kir au Pain d'épice 15cl.....5,00 €
Kir maison 15cl.....4,00 €
Kir Normand 15cl.....5,00 €
Mak pom ou Mak poir 4cl..5,00 €
Pommeau 4cl.....4,00 €
Birlou (pom'chataigne).4cl..5,00 €
Zizi Coin coin 4cl.....5,00 €
Porto / Martini 4cl.....3,00 €
Pastis / Ricard 2cl.....2,50 €
Salers / Suze / 4cl.....3,00 €
Verre vin ou Cidre 15cl.....3,00 €
Whisky J&B 4cl.....5,00 €
Bourbon Jack Daniel's 4cl..6,00 €

Bières

Picon Bière 25cl.....3,00 €
Heineken 25cl.....2,50 €
1664 ...25cl.....2,50 €
Panaché 25cl.....2,50 €

Sans Alcool

Cocktail de Fruits.....4,00 €
Sirops au choix 20cl.....1,50 €
Sirop de Gentiane Salers sans alcool 20cl.....1,50 €
Jus de Fruits 20cl (orange, ananas, abricot, poire, pomme).....2,50 €
Soda 25 cl (Coca-cola, Orangina, Schweeppes, Limonade, Diabolo).....2.50 €
Eau Minerale Quezac 1L...5,00 €



5,00 €

Liqueurs
Pêche Abricot au Calvados 2cl
Poire au Calvados 2cl
Cassis au Calvados 2cl

Manzana Verdé 4cl
Get 27 4cl
Tequila 2cl
Vodka 2cl
Mak pom ou Mak poir 4cl
Pommeau 4cl
Zizi Coin coin 4cl
Mirabelle 2cl
Poire 2cl
Calvados 2cl
Nuage (crème de Calvados) 2cl

Spécialités

Irish Coffee.....7,50 €
Café Normand.....7,50 €

Cafés & Infusions

Café (petit).....1,50 €
Café (Grand) ,Thé, Infusion..2,50 €

Celui qui boit ne conduit pas !
A consommer avec modération

Formules :

Entrée + Plat **ou** *Plat + Dessert : ..... 16,00 €*
Entrée + Plat + Dessert : ..... 22,00 €

Entrées :

Flan au Fromage
Charcuterie
Salade au Cou Farci
Entrée du Moment

Plats :

Saucisse ou Andouillette au Canard
Emincé de Poulet
Confit de Canard
Plat du moment
Accompagnement Pommes de Terres Rissolées ou Aligot

Desserts :

Fromage Blanc (Coulis Fruits Rouges ou Nature)
Moelleux au Chocolat ou au Caramel
Dessert du Moment
Glace 2 boules

Supplément Café Gourmand : 2,00 €

Menu Ouvrier 13 €

Uniquement le Midi, Sauf Samedi, Dimanche, et Jours Fériés

Terrine
ou
Entrée du Jour

Steack Haché
ou
Plat du Jour

Fromage Blanc
Coulis ou Nature
ou
Dessert du Jour

1/4 de Vin

1 Café

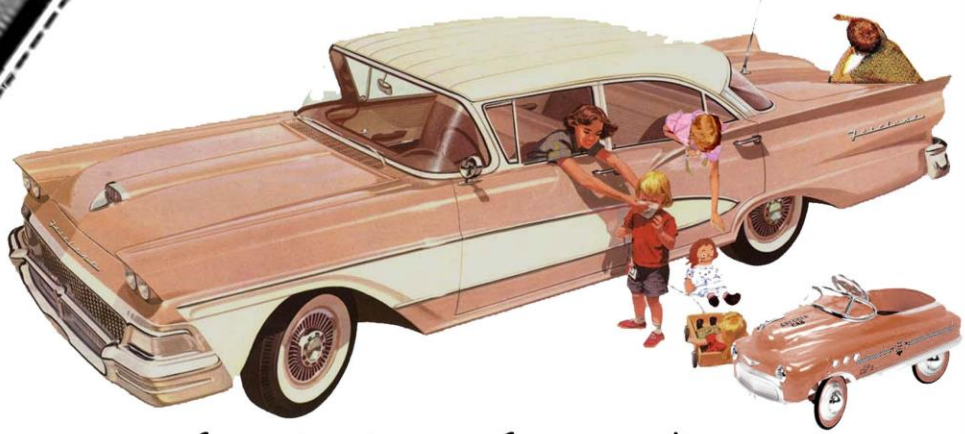
Menu Enfant 10 €

Charcuterie
ou
Crudités

Saucisse
ou
Emincé de Poulet à la crème

Glace Enfant
ou
Fromage Blanc

1 jus d'orange sans bulles ou 1 Sirop à l'eau



Menu Enfant Réservé aux Enfants Jusqu'à 12 ans

Menu à 26,00 €

Entrées

Salade Aux Deux Magrets* ou de Gésiers**

* Salade aux deux Magrets : Magrets séchés et Magret fourré au foie gras, tomate, salade, Confit d'oignons
** Salade de Gésiers : Salade, tomate, Croutons, Gésiers de Canard confits

Feuilleté au Fromage

Entrée du Moment

Plats :

Tête de Veau Pommes Vapeur Sauce Gribiche ou Ravigotte

Bavette Grillée Sauce au bleu

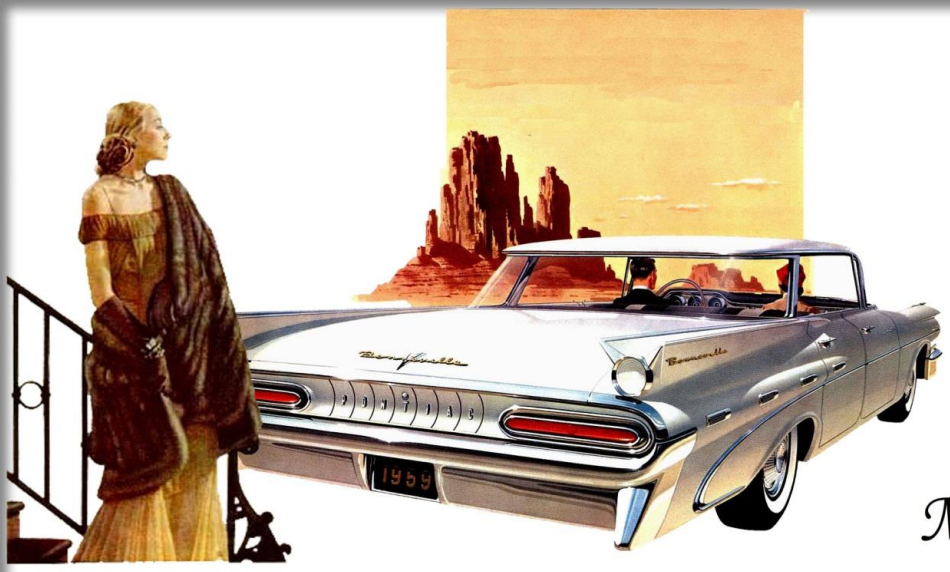
Plat du Moment

Assiette de Fromage et sa salade

(Possibilité de ne pas mettre de salade prévenir lors de la commande)

Carte des Desserts

Supplément Café Gourmand : 2,00 €



Menu à 31 €

Entrées :

Foie Gras Mi-cuit et son verre de Pommeau du Pays d'Auge
Croustillant de chèvre Chaud
Entrée du Moment

Plats :

Magret de Canard sauce à l'orange
Pavé d'Aubrac sauce au bleu
Plat du moment

Assiette de Fromage et sa salade

(Possibilité de ne pas mettre de salade prévenir lors de la commande)

Carte des desserts

Supplément Café Gourmand : 2,00 €

Le Vendredi Normand 18,00 €

- Camembert Chaud entier servi dans sa boite
Accompagné de Pommes de Terres Vapeur
Charcuterie et Salade verte.

- Pomme Pochée au Sirop de Cidre
Nappée de Caramel au Beurre Salé

- 1/4 de Cidre de Normandie (Pays d'Auge)

Possibilité Café Normand .....7,50 €

- A consommer avec Modération -
- Celui qui boit ne conduit pas ! -

Ce menu n'est servi que le Vendredi midi ou soir.

Carte

Salades Repas :

Salade verte .....2.00 €

Salade de l'Auberge .....15.00 €

(Salade, Cou Farci au Foie Gras, Magret Fourré au Foie Gras, Magret Séché, Tomate, Oeuf)

Salade Périgourdine .....19.00 €

(Salade, Gésiers Confits, Magret Séché, Foie Gras Mi-Cuit, Tomate, Croutons)

Salade Fromagère .....15,00 €

(Salade, Tomatre, Bleu d'Auvergne, Cantal, Croutons, Tarte au Fromage ou Croustillant au fromage)

Entrées :

Oeuf cocotte au Foie Gras.....12,00 €
(Prévoir 10 mn de préparation)

Tête de veau en Salade Sce Ravigotte.....12,00 €

Assiette de Charcuterie.....10,00 €

Trilogie de Canard.....13,00 €

(Cou Farci au Foie Gras, Magret Fourré au foie Gras, Magret Séché)

Plats :

Foie Gras Poêlé aux pommes .....24,00 €
(Flambé au Calvados)

Tournedos de Canard Sce au Choix.....18,00 €

Aiguillette de Canard au Foie Gras .....18,00 €

Omelette au bleu ou Champignons .....13,00 €

Omelette Nature .....10,00 €

Assiette de Fromage et sa salade .....6,00 €

Café Gourmand et ses 6 miniardises ....9,00 €

Fromage Blanc et son coulis ou nature .....5,00 €

Riz au Lait Nature ou Coulis ou Caramel.....6,00 €

Moelleux au Chocolat .....6,00 €

Moelleux au Caramel au Beurre Salé.....6,00 €

Pommes Pochées au sirop de cidre
Nappées de Caramel au Beurre Salé.....6,00 €

Pommes Caramélisées Flambées au Calvados.....7,00 €
(Prévoir environ 15mn de préparation)

Café Gourmand et ses 6 miniardises.....9,00 €

Dessert du Moment .....6,00 €

Glaces ou coupes glacées
(Demandez la carte des glaces)

Vins Rouges

Merlot Domaine Lasserre Pays d'Oc 75cl.....17,00 €
Le Cone Taillasson de Lagarcie Bordeaux 75cl....22,00 €
Pichet 1/2 (Merlot)...7,00 € 1/4...5,00 € le verre....3,00 €

Vins Rosés

Bordeaux Clairet de Lagarcie 75cl.....22,00 €
Pichet 1/2.....7,00 € 1/4.....5,00 € le verre.....3,00 €

Vins Blancs

Piquepoul Côtes de Thau moelleux 75cl.....17,00 €
Cadillac Chateau La Passonne Moelleux 75cl.....19,00 €
Premières Grives 75cl Domaine de Tariquet.....25,00 €
Clos des Rudel Bordeaux Blaye sec 75cl.....22,00 €
Pichet 1/2 (Chardonnay)...7,00 € 1/4..5,00 € le verre...3,00 €

Cidres

Cidre «Atypique» Pays d'Auge Normandie 75cl...12,00 €
Cidre «Fermier» Pays d'Auge Normandie 75cl.....12,00 €
Cidre de Poire «Poiré» Pays d'Auge 75cl .....12,00 €

Champagne Robert de Monty 75cl.....49,00 €

Celui qui boit ne conduit pas !
A consommer avec Modération

Liste de nos Plats pouvant contenir des Allergènes

Obligation à partir du 1er Juillet 2015

Les 14 allergènes concernés par la mesure sont identifiés de façon précise.
Il s'agit de 14 substances listées par l'Union européenne.
Par conséquent, nous devons informer nos clients quand 1 de ces 14 allergènes
est incorporé volontairement dans nos plats.

Voici la liste des 14 Alergènes Concernés:

Céréales contenant du gluten, Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et produits à base d'œufs, Poissons et produits à base de poissons, Arachides et produits à base d'arachides, Soja et produits à base de soja, Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), Fruits à coques, Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg. Il peut par exemple y en avoir dans les fruits secs, Lupin et produits à base de lupin, Mollusques et produits à base de mollusques.

Voici l'essentiel pour chacun d'eux.

Nos Salades : Nos sauces salades peuvent être soit a base de Moutarde soit à base se Sauce de Soja.
Dans les Croutons proposés sur certaines salades il peut y avoir du Gluten ou des traces de Fruits à Coque.
Dans certaines autres il y a du Fromage (Lactose), dans la Sauce Gribiche de la Tête de Veau il y a de l'Oeuf et de la Moutarde.
Dans les bouillons que nous faisons pour la cuisson de la Tête de Veau et certaines autres Viandes Bouillies (Pot au feu, Soupe au choux , Potée etc...) nous mettons parmis d'autres légumes du Céleri.
Nos Sauces Chaudes : Peuvent contenir de la Crème fraiche (Lactose), d'autres peuvent être a base de Fromage sauce au Cantal au Bleu etc...
Notre écrasé de Pommes de terres contient du lactose (lait et beurre)
Le Beurre servi avec l'assiette de charcuterie ou le Fromage est un dérivé du Lait et contient donc du Lactose.
Le Pain servi à table ainsi que le Pain toasté servi avec le foie gras contiennent du Gluten et éventuellement des traces de Fruits à coque.
Nous sommes ammenés à mettre du Fromage rapé sur nos Gratins (Lactose) et du Lait et/ ou de la Crème fraiche dans certaines préparations de gratin comme le Gratin Dauphinois.
L'Aligot est à base de Tome Fraîche et contient donc du Lactose.
Nos Tartes salées sont aussi concernées par la présence de lactose dans leur préparation de base, et la présence de gluten dans la pâte.
Certaines de nos Tartes sucrées peuvent éventuellement contenir du Lactose mais toutes contiennent du Gluten dans leur Pâte.
Tous nos gâteaux contiennent de la Farine et donc du Gluten. Beaucoup d'entre eux contiennent aussi des Oeufs ou /et du Lait ou de la Crème .
Notre Chantilly contient du Lactose.
Tous nos Moelleux au chocolat et a la chataigne ou au caramel au beurre salé contiennent du Gluten et du beurre ainsi que des oeufs.
Nos Pommes Caramelisées Flambées au Calvados cuisent dans du Beurre et donc il y a du Lactose.
Le petit Nougat servi avec le café en fin de repas contient du Blanc d'Oeuf et des Fruits à Coque.
Notre Caramel au Beurre Salé contient du Beurre et de la Crème Fraiche (Lactose) notre Confiture de Lait contient du Lactose.
Nos Crèpes et Gauffres contiennent du lactose et du gluten .
Cela semble évident... mais... nos Omelettes sont faites avec des Oeufs.

Notre Personnel et nous même nous tenons à votre entière disposition pour toute demande ou question à ce sujet.
Nous pouvons sur simple demande de votre part en cas d'allergie à un de ces 14 produits ou autre vous adapter votre menu en conséquence.

(Nous consulter en cas d'allergie ou d'intolérence quel que soit le produit).

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment en notre compagnie.