

Notre carte

Entrées :

- ◆ Jambon fumé de la Manche et Andouille de Vire 6.50€
- ◆ Assiette de Saumon fumé par nos soins 8.90€
- ◆ Terrine de Foie Gras maison 9.90€

Salades :

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
◆ Végétarienne	7.90€	12.90€
<i>Salade, tomates, concombres, carottes râpées, champignons crus, œuf dur, oignons rouges, noix</i>		
◆ Brebiou	8.90€	13.90€
<i>Salade, jambon fumé de la Manche, toasts de fromage de brebis et miel, tomates, carottes râpées</i>		
◆ Normande	8.90€	13.90€
<i>Salade, pommes fruit, toasts au Camembert, émincé d'Andouille de Vire, tomates, noix</i>		
◆ Estivale	9.90€	14.90€
<i>Salade, Saumon fumé maison, crevettes, tomates, concombres, agrumes, oignons rouges</i>		
◆ Pont de Brie	10.50€	15.50€
<i>Salade, gésiers de volaille, magrets fumés, toasts de foie gras, œuf, croutons, noix</i>		

Burgers

Nos burgers sont servis avec des frites

- ◆ **Burger Normand** 12.50€

Pavé d'Andouille de Vire, Camembert, pommes, sauce moutarde à l'ancienne

- ◆ **Burger Bacon** 14.50€

Steak haché VBF, bacon, cheddar, tomates, salade, oignons rouges, sauce burger maison

Viandes Françaises

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison ou de frites sur demande

- ◆ **Jambon grillé sauce au Cidre** 15.90€
- ◆ **Filet mignon de porc au Pommeau** 16.50€
- ◆ **Entrecôte VBF environ 300gr** 21.00€
sauce Camembert ou Sauce Poivre

Poissons

Nos poissons sont servis avec des légumes de saison, du riz sauvage ou des tagliatelles fraîches

- ◆ **Pavé de Saumon grillé sauce beurre blanc** 16.90€
- ◆ **Aile de Raie à la crème d'échalottes** 18.50€
- ◆ **Filet de Bar sauce vierge** 19.90€

Sauce froide à base d'huile d'olive, basilic, échalotes, tomates fraîches

Fromage

♦ Assiette de fromages Normands

5.90€

Fromage de brebis, Camembert, tomme de Normandie

Menu enfant jusqu'à 12 ans

11.50€

Boisson comprise

Mini-burger

(steak haché VBF, cheddar, sauce burger)

OU

Tagliatelles Carbonara

OU

Pavé de saumon à la crème fraîche

Coupe de glace 2 boules, chantilly

OU

Salade de fruits frais


Boisson au verre 25cl

Sirop à l'eau, diabolo, Coca-cola, jus de pomme

Desserts

- ◆ Crème brûlée 5.50€
- ◆ Salade de fruits frais  6.50€
- ◆ Tarte tatin maison  6.50€

Accompagnée d'une boule de glace à la crème d'Isigny

- ◆ Mi-cuit chocolat framboise et sa crème Anglaise  7.20€
!! Nécessite 9 min de cuisson !!

Glaces

Glaces artisanales « Les glaciers Normands »



Glaces: vanille Bourbon, chocolat M. Cluizel, café, caramel au beurre salé, foin, menthe- chocolat, noix de coco, crème fraîche d'Isigny

Sorbets: cassis de Bourgogne, fraise Senga Sengana, citron jaune de Sicile, pomme, poire, pêche blanche du Rhône, fruits de la passion, Rhubarbe rose et fraise

- ◆ Coupe 2 boules 4.20€
- ◆ Coupe 3 boules 6.00€

- ◆ Suppléments 1.00€

Chocolat chaud, coulis de fruits rouges, coulis exotique, coulis caramel au beurre salé, crème chantilly

Coupes glacées

- ◆ Dame blanche 7.20€
Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, crème chantilly
- ◆ Café liégeois 7.20€
Glace café, glace vanille Bourbon, coulis de café, crème chantilly
- ◆ Chocolat Liégeois 7.20€
Glace chocolat M.Cluizel, glace vanille Bourbon, chocolat chaud, crème chantilly
- ◆ After-eight 7.20€
Glace menthe-chocolat, glace chocolat M.Cluizel, chocolat chaud, crème chantilly
- ◆ Douceur 7.50€
Glace caramel au beurre salé, glace foin, coulis caramel au beurre salé, crème chantilly
- ◆ Acidulée 7.70€
Sorbet cassis de Bourgogne, sorbet fraise Senga, sorbet Rhubarbe rose-fraise, coulis de fruits rouges, crème chantilly
- ◆ Verger 7.70€
Sorbet pomme, sorbet pêche blanche du Rhône, sorbet poire, crème chantilly
- ◆ Exotique 7.70€
Glace noix de coco, sorbet fruits de la passion, coulis exotique, crème chantilly

Coupes alcoolisées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

- ◆ Normande 8.10€

Sorbet pomme, Calvados

- ◆ Colonel 8.10€

Sorbet citron, Vodka

Café ou thé gourmand

Boisson chaude accompagnée d'un assortiment de mini-dessert

- ◆ Café gourmand 6.50€
- ◆ Thé gourmand 7.50€

Formule du midi

Uniquement du lundi au vendredi midi hors jours fériés

Boissons non comprises

Au choix sur notre ardoise

Plat unique 8.90€

Plat + café 10.00€

Entrée+ plat ou Plat+ dessert 12.90€

Entrée + Plat + Dessert 16.50€

Menu à 23.00€

Boissons non comprises

Assiette de jambon fumé de la Manche et Andouille de Vire

Ou

Salade Normande

Jambon grillé sauce au Cidre

Ou

Pavé de Saumon au beurre blanc

Coupe de glace 2 boules

Ou

Tarte Tatin et glace vanille

Menu à 30.00€

Boissons non comprises

Terrine de foie gras maison

Ou

Salade Estivale

Salade, Saumon fumé maison, crevettes, tomates, concombres, agrumes, oignons rouges

Filet mignon de porc sauce au Pommeau

Ou

Aile de raie à la crème d'échalottes

Mi-cuit chocolat-framboise

Ou

Café ou chocolat Liégeois

Assiette de Fromage possible : supplément de 2.50€



Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Auberge du pont de Brie.

Nous espérons que vous passerez un agréable moment parmi nous.

Nous vous proposons une cuisine traditionnelle faite maison et élaborée à base de produits bruts.

Certains de nos plats ou desserts étant cuisinés « minute », un temps de cuisson peut être nécessaire.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

Horaires d'ouverture

LUNDI	11h00/17h00
MARDI	11h00/17h00
MERCREDI	Fermé
JEUDI	11h00/21h30
VENDREDI	11h00/21h30
SAMEDI	11h00/22h00
DIMANCHE	10h30/18h00

Service au restaurant de 12h00 à 13h45 le midi et de 19h00 à 21h30 le soir



Contact 0231854602

aupontdebrie@gmail.com



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

Quelques uns de nos fournisseurs

Ferme du vieux Grimbosq Grimbosq

Jambons fumé de la Manche

Viandes « les artcutiers » Socodn Normandie

Fromage de brebis Curcy ou Clécy

Glaces artisanales Les glaciers Normands

Bières brasserie de La Lie St Rémy

Produits cidricoles Cave de le Loterie Clécy

Meuh cola et Limeuhnade Sollibulles

Jus de fruits les vergers de la reinette

Eau Plancoët Bretagne