



La Vieille Auberge

Hôtel - Restaurant - Mont-Saint-Michel

CARTE ET MENUS PRINTEMPS 2011

MENU A 24 € 50

(au choix)

Assiette de Fruits de mer *Dégustation*
6 Huîtres creuses n°3
Moules Marinière
Soupe de Poissons *(rouille et croûtons)*
Jambon Cru de Pays
Terrine de Foie Gourmande



(au choix)

Omelette du Mont St Michel / Frites
½ Coquelet rôti « *Forestière* »
Gigot d'agneau rôti « *Montoise* »
Faux Filet grillé « *Béarnaise* »
Travers de Porc country
Raie aux Câpres « *Beurre noisette* »



Fromages sur petite salade
Ou
Carte des Gourmandises

FORMULE A 19.50 €

Assiette de Crudités



(au choix)

Moules Marinières / Frites
½ Coquelet rôti « *Forestière* »
Faux Filet grillé « *Béarnaise* »
Raie aux Câpres « *Beurre Noisette* »



Tarte Normande

LA VIEILLE AUBERGE - GRANDE RUE - 50170 LE MONT SAINT MICHEL

Tel: +33 (0)2 33 60 14 34- Fax: +33 (0)2 33 48 59 82

contact@lavieilleauberge-montsaintmichel.com

MENU A 38 €

(au choix)

Grande assiette de Fruits de mer
9 Huîtres creuses n°3
Moules à la crème
Soupe de poissons (*rouille et croûtons*)
Jambon Cru de Pays
Omelette du Mont-Saint-Michel
Tartare de Saumon *aux aromates*



(au choix)

Faux Filet « *Béarnaise* »
Gigot d'Agneau rôti « *Montoise* »
Côtelettes d'Agneau grillées « *aux Herbes* »
Souris d'Agneau « *fondante au Thym* »
Pavé de Saumon grillé « *Béarnaise* »
Dos de Cabillaud poché « *beurre blanc* »



Assiette de fromages normands
sur petite salade



Carte des desserts

MENU ENFANT 11 € 80

Jusqu'à 12 ans
(servi en une seule fois)



Potage de légumes

Ou

Assiette de crudités



Spaghettis bolognaise

Ou

Jambon blanc / Frites



Yaourt ou Glace



1 Verre de jus d'orange *ou* Limonade

(Prix net – Boisson non comprise – Provenance viande de bœuf : France et U.E.)

LA VIEILLE AUBERGE - GRANDE RUE - 50170 LE MONT SAINT MICHEL

Tel: +33 (0)2 33 60 14 34- Fax: +33 (0)2 33 48 59 82

contact@lavieilleauberge-montsaintmichel.com

CARTE

Tous nos prix sont nets - boisson non comprise

FRUITS DE MER

Plateau de Fruits de Mer (1 pers) 36,00€

Assiette de Fruits de Mer 21,00€
6 Huîtres Creuses n°3 12,00€
9 Huîtres Creuses n°3 18,00€
Assiette de Bulots 13,50€
Moules Marinière ou Crème 11,50€

Moules (Marinière ou Crème) et Frites 14,00€

Langoustines Mayonnaise 21,00€
Tourteau ou Araignée Mayonnaise 16,00€

ENTREES ET SALADES

Potage de Légumes 10,00€
Soupe à l'Oignon 11,00€
Soupe de Poissons (rouille, croûtons, fromage) 12,00€
Jambon Cru de Pays et Crudités 12,00€
Tartare de Saumon aux aromates 13,00€

Omelette du Mont Saint-Michel 15,00€

Assiette de Crudités 10,50€
Salade Verte 8,00€
Salade Verte et Tomates 9,00€
Salade Niçoise 13,50€
(Tomates, œuf, poivron, thon, anchois, haricots verts, pdt, olive)
Salade Mixte 12,00€
(Tomates, œuf, riz, maïs, jambon)
Salade de Chèvre Chaud 13,50€
Salade du Chef 13,50€
(Tomates, œuf, poulet, emmental)
Croque-Monsieur ?salade verte 10,50€

POISSONS

Pavé de Saumon Grillé« sauce béarnaise »18,50€
Raie aux Câpres « beurre noisette » 18,50€
Dos de Cabillaud poché« beurre blanc » 19,00€

VIANDES

Faux Filet Grillé Sauce Béarnaise 18,00€

Côtelettes d'Agneau Grillées aux herbes 20,00€
Souris d'Agneau Fondante au Thym 21,00€
Gigot d'Agneau Rôti 20,50€

Travers de porc Country 18,00€
½ Coquelet Forestière 15,50€
Jambon Blanc / Frites 11,00€

FROMAGES

Assiette de Fromages salade verte 10,00€