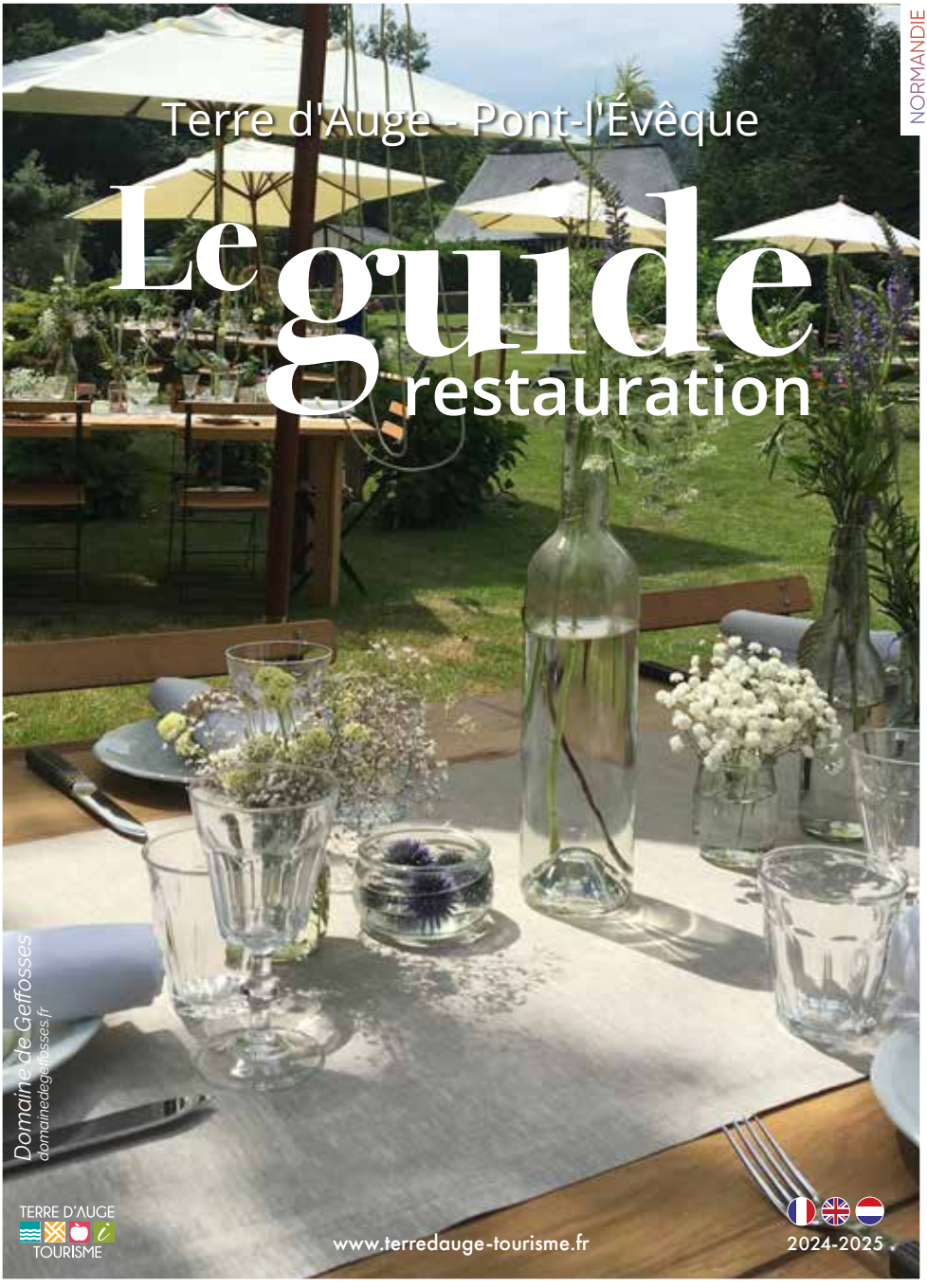
NORMANDIE

Terre d'Auge - Pont-l'Évêque

Le guide restauration



Domaine de Geffosses
domainedegeffosses.fr

TERRE D'AUGE TOURISME

www.terredauge-tourisme.fr

2024-2025

Normandie

Avec le train
Ligne Paris Saint-Lazare - Lisieux - Deauville Dives-Cabourg

Avec la voiture
A13, sortie Pont-l'Évêque
Radio : 107.7 FM

Avec le bateau
Brittany Ferries :
Portsmouth - Caen / Ouistreham LD Lines :
Portsmouth - Le Havre

Avec l'avion
Aéroport Deauville-Normandie (Saint-Gatien)

Avec le bus
Lignes Caen-Pont-l'Évêque (50)
et Le Havre-Honfleur-Lisieux (36)

Coordonnées GPS
Latitude 49.2863836
Longitude 0.1864545

L'office de tourisme

Terre d'Auge
à Pont-l'Évêque

16 bis Place Jean Bureau
14130 Pont-l'Évêque
(+33) 2 31 64 12 77

www.terredauge-tourisme.fr
contact@terredauge-tourisme.fr

Horaires d'ouverture

Toute l'année :
Du lundi au samedi
10h > 12h30 / 14h > 18h
Juillet-Août :
du lundi au samedi
10h > 18h
Le dimanche
(Pâques, Pentecôte
et de juillet à septembre)
10h > 13h
Jours fériés
10h > 13h
Fermé le 25 décembre
et le 1er janvier

Point documentation disponible dans les agences postales :

Blangy-le-Château
Du mardi au samedi 9h30 > 12h30
Beaumont-en-Auge
Du mardi au samedi 10h > 12h30
Bonnebosq
Du mardi au vendredi 9h > 12h
et le samedi 10h > 12h
Le Breuil-en-Auge
Du mardi au vendredi 14h > 17h
et le samedi 10h > 12h
Bonneville-la-Louvet
Lundi et vendredi de 9h à 17h
Mardi, mercredi, jeudi et samedi de 10h à 12h

@terredauge.tourisme

Sommaire

p. 4 ..... Carte touristique Terre d'Auge
p. 6..... Cuisine gastromique et bistronomique
p. 10 ..... Salon de thé
p. 11 ..... Cuisine traditionnelle
p. 24..... Brasseries et bistrots
p. 28 ..... Cuisine italienne
p. 31..... Snack / sandwicherie
p. 33..... Légende

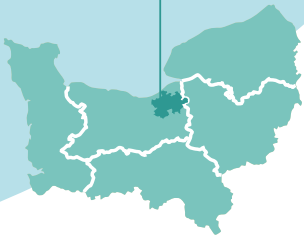
Conditions générales
Les prix et classements indiqués dans ce guide sont donnés à titre indicatif. L'Office de Tourisme Terre d'Auge est un intermédiaire entre les prestataires et les clients. En aucun cas l'Office de Tourisme ou l'éditeur ne pourrait être tenu responsable des modifications éventuelles ou des erreurs.
Pour tout renseignement précis ou pour toute réservation, il est conseillé de contacter directement l'hébergeur. Le logo « accessible aux personnes à mobilité réduite » relève de la responsabilité du propriétaire ; veuillez contacter ce dernier pour plus de renseignements.

Terms
Prices and ratings are given only as a guide. The touriste Office is an intermediary between suppliers and customers. In no event shall the Tourist Office or the publisher be held responsible for any changes or possible errors.. The logo « handicapped accessible » is the owner's responsability ; please contact him for more information.

Algemene voorwaarden
De prijzen en de categorie worden ter informatie vermeld en zijn nietbindend. Het Toerismebureau treedt op als tussenpersoon tussen de dienstverleners en de klanten en kan niet verantwoordelik worden gesteld voor eventuele aanpassingen of fouten. Het logo « gehandicapten » is de verantwooderlijkhei

Terre d'Auge

Pont-l'Évêque



Deauville
Trouville-sur-mer

Le H

Bonneville
sur-Touques

Englesqueville
en-Auge

D579

D677

Canapville

Coudray-Rabut

Surville

St-Martin
aux-Chartrains

St-Etienne
la-Thillaye

la Touques

Glanville

Cabourg

D45

Beaumont
en-Auge

Bourgeauville

Reux

Branville

Pierrefitte
en-Auge

Lac
& plage

D675

Annebault

Danestal

Drubec

Clarbec

St-Hymer

A13

Caen

l'Yvie

Valsemé

Le Torquesne

Bonnebosq

Repentigny

Le Fournet

Formentin

Auvillars

Manerbe

Léaupartie

La Roque-Baignard

D45

Lisie

Pont-l'Evêque

Lac & plage

Légende

Incontournables

- Musée
- Patrimoine insolite
- Panorama
- Village fleuri

Patrimoine

- Source miraculeuse
- Patrimoine à pan de bois
- Activité artistique
- Patrimoine visitable

Gastronomie

- Producteur fermier de cidre
- Fromage fermier
- Producteur fermier de viande
- Visite à la ferme
- Distillerie
- Producteur de bière
- Cours de cuisine

Sport

- Randonnée
- Activité famille
- Pêche
- Sport nautique
- Canoë
- Centre équestre
- Circuit automobile
- Golf

Cuisine Gastronomique et bistronomique

Gastronomy / Gastronomie

LA CLÉ DE SOLE

36 rue Saint-Michel
14130 Pont-l'Évêque
07 63 71 21 42
07 67 24 59 91
sarlchauvinmanu@gmail.com

Restaurant en plein cœur de Pont-l'Évêque .
Cuisine « fait maison »
Traditional restaurant
Traditioneel restaurant.

Capacité : 30 en salle / 15 en terrasse

Ouvert le mercredi midi (fermé le mercredi soir).
Ouvert les jeudi, vendredi et samedi midi et soir.
Ouvert le dimanche midi (fermé dimanche soir).

TARIFS
Menu 35 € entrée / plat / dessert
Formule 26 € entrée / plat ou plat / dessert (sauf week-end)

LE DAUPHIN

2 rue de l'église
14130 Le Breuil-en-Auge
02 31 65 08 11
contact@ledauphin-restaurant.com
www.ledauphin-restaurant.com

Le restaurant met à votre disposition une salle spécialement préparée pour vos réunions d'affaires, cocktails, soirées à thème, mariage, baptême…
Chef welcomes you to his Gourmet restaurant.
Chef heet u welkom in zijn Gastronomisch restaurant.

Les spécialités...

Tartare de bœuf normand, huîtres d'Isigny grillées.
Savourez nos fromages AOP :
terrine au pont-l'évêque et crème glacée au Pont-l'Évêque.

Capacité : 40 en salle /40 en salle de réception
Fermé le dimanche soir, le lundi
et le mercredi soir

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

TARIFS
Déjeuner en semaine 38€ - 41€ - 49€ - 59€
Menu dégustation 85 €

AUBERGE DU VIEUX TOUR

36 RD 677
14800 Canapville
02 31 65 21 80
courrier@levieuxtour.com
www.levieuxtour.com

Chaumière typique du Pays d'Auge avec salle de restaurant côté jardin, terrasse et pergola. Cuisine du terroir et gastronomique. Mets de fabrication maison réalisés avec les meilleurs produits de la région. Poissons de notre pêche locale.
In a small cottage, seasonal products and local fishes. In een klein huisje, seizoensgebonden producten en lokale visserij.

Les spécialités...

Foie gras de canard avec son chutney du moment et ses toasts, saumon fumé Écossais Label Rouge, sa crème citronnée aux Herbes et ses blinis, savarin au Rhum fruit frais et confiture de vin rouge. Savourez nos fromages AOP : pont-l'évêque fermier Martin.

Capacité : 50 en salle / 35 en terrasse
Service de 12h à 14h et de 19h30 à 21h
Fermé le mardi et le mercredi sauf fériés
Ouvert 6 jours sur 7 en saison d'été

TARIFS
Menus 54 € et 69 €
Menus 55 et 70€
Menu semaine midi et soir 39€
Menu enfant 15€

CV

AUBERGE DU COCHON D'OR

64 rue des Anciens d'Afrique du Nord
27210 Beuzeville
02 32 57 70 46
aubergeducochondor@orange.fr
www.le-cochon-dor.fr

Cuisine gastronomique, bistronomique et traditionnelle.
Gastronomic, bistronomic and traditional cuisine.
Gastronomische, bistronomische en traditionele keuken.

Les spécialités..

Navarin de St-Jacques aux petits légumes et au safran de l'Eure.
Pavé de cabillaud rôti sur peau.
Savourez nos fromages AOP : croustillant de pont-l'évêque aux pommes et à l'andouille de Granville.

Capacité : 60 en salle (2) / 25 en terrasse

Du mardi midi au dimanche midi

TARIFS
Formule le midi 20 € et 35 €
Menus 27,50€, 42€ et 64€

CV TR

LE CAPUCINE

Les Jardins de Coppélia
478 route du bois du Breuil
14600 Pennedepie
09 85 60 23 00
hello@jardins-coppelia.com
www.jardins-coppelia.com

Notre restaurant Le Capucine dévoile une ambiance chic et cosy, idéale pour découvrir la cuisine gastronomique et tendance du lieu. Mobilier design, cuisine ouverte, larges baies vitrées s'ouvrant sur le parc majestueux : tout est réuni pour un moment de dégustation hors du temps, à quelques pas de Honfleur.
Our restaurant Le Capucine reveals a chic and comfortable atmosphere, ideal to discover our trendy gourmet cuisine. Design furniture, open kitchen, large windows opening onto the majestic park.
Ons restaurant Le Capucine onthult een chique en gezellige sfeer, ideaal om de gastronomische en trendy keuken van de plaats te ontdekken. Designmeubels, open keuken, grote erkers die uitkomen op het majestueuze park.

Capacité : 32 couverts + terrasse

Ouvert du mercredi au dimanche inclus
sauf le midi

TARIFS
Carte avec 3 entrées, 3 plats et 3 desserts
Menu découverte à 90 €

Salon de thé

Tea room / Theesalon

LA BOUQUINERIE GOURMANDE

12 rue de la Croix brisée
14130 Pont-l' Évêque
02 31 64 23 92
06 07 03 54 16
labouquineriegourmande@gmail.com

Pour un déjeuner, le temps d'un thé ou café gourmand ou tout simplement pour choisir votre livre.
Snacking et pâtisseries maison.
For lunch, time for a gourmet tea or coffee or simply to choose your book.
Snacks and homemade pastries.
Voor de lunch, tijd voor een gastronomische thee of koffie of gewoon om je boek uit te kiezen. Snacks en zelfgemaakt gebak.

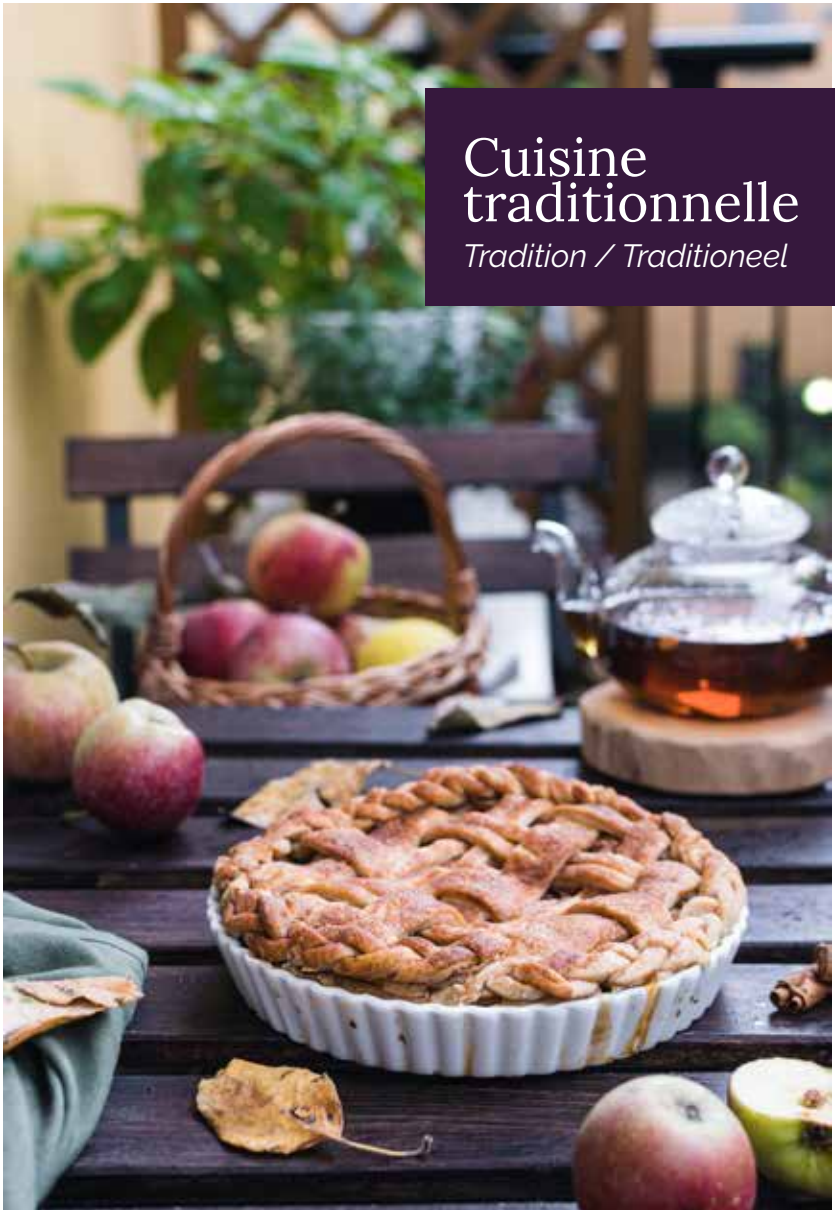
Les spécialités...

croques et tartes salées
Spécialité à base de fromage : croque normand (andouille, pont-l'évêque et pomme)

Capacité : 22 en salle + 16 en terrasse

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 14h30 et de 16h à 19h.
Ouvert le samedi de 10h à 19h et le dimanche de 14h30 à 18h30.
Fermé le jeudi après-midi.

TARIFS
Encas de 10€ à 12€
Pâtisseries de 1€ à 4€



Cuisine traditionnelle

Tradition / Traditioneel

L'ATELIER GOURMAND

37 rue de Vaucelles
14130 Pont-l'Évêque
09 82 25 65 35
atelier.gourmand@outlook.fr

Galettes et crêpes préparées à la demande à base de produits frais et régionaux.
Galettes made with fresh local products.
Pannekoeken gemaakt met verse lokale producten.

Les spécialités...

Salade César, crêpe tout caramel, crêpe tatin et la banana crêpe.
Savourez nos fromages AOP : galette « La Pontépiscopienne » à base de pont-l'évêque , jambon de pays, pommes de terre, galette douce normande (pont-l'évêque et camembert).

Capacité : 42 couverts

Ouvert mardi, mercredi, vendredi, samedi midi et soir et le dimanche midi
En saison : Fermé lundi, jeudi et dimanche soir
En basse saison : fermé le jeudi midi et le dimanche midi et soir

TARIFS
Menu adulte *nous consulter*
Menu enfant 10 €

TR

AUBERGE DES DOMINICAINES

63 rue Saint-Michel
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 10 96
auberge.des.dominicaines@orange.fr

Cuisine traditionnelle et normande dans une auberge du XVI[e] siècle.
Traditional and Norman cuisine in a 16th century inn.
Traditionele en Normandische gerechten in een 16e-eeuwse herberg.

Les spécialités...

Foie gras de canard maison
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne
Faux filet de race normande sauce pont-l'évêque ou poivre.
Saumon Gravlax crème au yuzu
Crème brûlée à l'orange
Baba au Calvados chantilly, mi-cuit cœur coulant caramel au beurre salé et sauce chocolat noir Valhrona

Capacité : 44 en salle / 36 en terrasse

Fermé le mercredi et le jeudi

TARIFS
Menus 19 € et 23 €
Menu terroir 34 €
Menu enfant 9,50 € (jusqu'à 12 ans)

CV TR

AUBERGE DE LA TOUQUES

2 place de l'église
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 01 69
le.petit.marmiton@orange.fr
www.aubergedelatouques.com

Nouveauté ! Un nouveau chef de cuisine, Sébastien Bellargent (mai 2022). Depuis 18 ans, cuisine traditionnelle et de terroir au goût du jour, « faite maison » à base de produits frais et privilégiant le circuit court. Belle salle à pans de bois dans cette auberge du XVIII[e] siècle. Terrasse ouverte et fleurie aux beaux jours, cheminée en arrière saison. Privatisation façon « traiteur », plats à emporter, plateaux de fruits de mer sur commande.*Traditional cuisine between land and sea Traditionele keuken tussen land en zee*

Les spécialités...

Viandes normandes, plats mijotés normands, abats, poissons de retour du marché, huîtres normandes, glaces fermières. Savourez nos fromages AOP : croustillant de pont-l'évêque aux pommes.
Capacité : 50 en salle / 70 en terrasse
Fermé le lundi soir, le mardi midi et soir et le mercredi soir (hors saison)

TARIFS
Formule déjeuner du lundi au vendredi 27 € et 37€
Menus 32 € et 42 € + carte et ardoise des suggestions / Menu chérubin 17 € (jusqu''à 12 ans)

LE BOUCHON NORMAND

7 rue Saint-Melaine
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 01 64
albert.pradel1514@gmail.com
www.bouchon-normand.com

Cuisine normande gourmande et généreuse, spécialité tête de veau.
Gourmet and generous Norman cuisine, veal head gribiche sauce.
Gastronomische en royale Normandische keuken, de specialiteit van kalfsvlees.

Les spécialités...

Abats de veau, tête de veau sauce gribiche. Savourez nos fromages AOP : feuilleté de tatin au pont-l'évêque.

Capacité : 36

Ouvert tous les jours sauf dimanche soir, lundi et jeudi soir

TARIFS
Menu du bouchon 22,50 €
Menu ardoise 32 €

EDEN PARK RESTAURANT DU LAC

Route du lac – RD 48
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 64 00
www.edenparkhotel.com
info@edenparkhotel.com

Restaurant avec vue panoramique sur le lac. Cuisine traditionnelle élaborée avec des produits frais.
Restaurant with panoramic view of the lake. Traditional cuisine based with fresh products.
Restaurant met panoramisch uitzicht op het meer. Traditionele keuken gemaakt met verse producten.

La spécialité...

Croustillant de pont-l'évêque aux pommes.

Capacité : 100 couverts. 3 salles de séminaires pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes.

Ouvert midi et soir, du lundi au samedi et 7/7 en saison.

TARIFS
Formule à l'ardoise le midi à partir de 23 €
Menu enfant 12 €

LA POPOTE EN COCOTTE

35 rue de Vaucelles
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 68 13

Restaurant traditionnel à base de produits frais, fait « maison ».
Traditional restaurant based on fresh products, home made.
Traditioneel restaurant op basis van verse eigengemaakte producten.

Les spécialités...

Œuf cocotte au saumon fumé ou camembert et lardons, cocotte de poissons.
Savourez nos fromages AOP : croustillant de pont-l'évêque et son caramel de cidre..

Capacité : 36 en salle / 20 en terrasse

Fermé le dimanche et le lundi

TARIFS
Menu ardoise 22 €
Menu ardoise complet 27 €

LE VAUCELLES

39 rue de Vaucelles
14130 Pont-l'Évêque
02 31 65 29 22

Restauration traditionnelle régionale.
In the historic quarter, a traditional cuisine based on local products.
Traditioneel restaurant.In de oude wijk, traditionele gerechten, bereid met lokale producten.

Les spécialités...

Savourez nos fromages AOP : beignet de Pont-l'Évêque et son jambon. Ardoise normande et son camembert rôti.

Capacité : 45 en salle

Fermé le dimanche soir, le lundi soir et le mardi toute la journée

TARIFS
Menu 19,50 et 38 €
Menu enfant 9,50 €

LE CAFÉ DU ROCHER

7 route de Lisieux
14430 Annebault
02 31 64 86 17
aucafedurocher@laposte.net
Page Facebook : au Café du Rocher

Restauration « Je cuisine comme à la maison » et café de village. Chaleureux. Convivial. Traiteur. Plats à emporter. Conception d'apéritif dînatoire...etc. Possibilité de privatisation. (mariage, anniversaire, fête etc).

Traditional restaurant where everything is homemade, warm and friendly bar.
Traditioneel restaurant waar alles huisgemaakt is, warme en vriendelijke bar.

Les spécialités...

Menu accessible à tous et différent chaque jour.

Capacité : 35 en salle - 20 en terrasse ombragée

Du 1er/10 au 15/06 : Ouverture 10h00 > 18h00 du lundi au samedi (samedi soir sur réservation), le dimanche 10h00 > 16h00.
Du 15/06 au 30/09 : Ouvert tous les jours 10h00 > 19h00 (soir sur réservation).

TARIFS
Menu 15,50 € le midi en semaine
Menu du week-end à partir de 20 €
Menu à thème à partir de 20 €
Menu enfant 12 € et 6 € menu bébé

LA MARE AU LIÈVRE

70 Route de Lisieux
place d'Annebault
14430 Annebault
02 31 64 85 57
lamareaulievre.wifeo.com
lamareaulievre@gmail.com

Crêperie et brasserie dans un parc paysager avec aire de jeux pour enfants.
Creperie– brewery in a landscaped park with a playground for children.
Pannenkoekenhuis en brasserie in een aangelegd park met speeltuin

Les spécialités...

Andouillette grillée sauce cidre, écrasé de pommes de terre, foie gras issu de filière locale, caramel de vinaigre balsamique.
Savourez nos fromages AOP : tournedos de canard poêlé sauce au pont-l'évêque, galette trois fromages (pont-l'évêque, camembert, livarot), fondue normande.

Capacité : 64 en salle / 30 en extérieur
Juillet Août : 7/7 midi et soir.
Avril au 15 Novembre : 6j/7 midi et soir fermeture le mercredi. Du 15 Novembre à fin Mars : 6j/7 - Fermeture le mercredi midi et soir et le dimanche soir

TARIFS
Menu déjeuner (entrée/plat/dessert) 16€
Formule à l'ardoise (entrée/plat/dessert) 25€ - 28€
Formule à l'ardoise (entrée/plat ou plat/dessert) 21€
Menu enfant 10 € (jusqu'à 10 ans)

CV TR P

LE CAFÉ DES ARTS

1 place de Verdun
14950 Beaumont-en-Auge
02 31 64 81 70
lecafedesartsofficiel@gmail.com
www.lecafedesarts.business.site

Une adresse de charme sur une place au point de vue magnifique sur le Pays d'Auge.
A charming address on a square with a magnificent view over the Pays d'Auge.
Een charmant adresje aan een plein met een schitterend uitzicht over het Pays d'Auge.

Les spécialités...

Le camembert rôti fermier entier truffé maison à partager en entrée ou seul en plat, filet de bœuf (race Normande), brioche perdue.

Capacité : 40 en salle + 30 en terrasse

Ouvert toute l'année de 9h30 à 18h30 plus le vendredi samedi jusque 21h30 et en juillet août de 9h30 à 21h30 tous les jours (fermeture hebdomadaire le mercredi).

TARIFS
A la carte, nous consulter

LE COQ HARDI

3 Place de Verdun
14130 Blangy-le-Château
02 31 64 71 47
contact@coqhardi-paysdauge.fr
www.coqhardi-paysdauge.fr

Accompagné de son équipe, le Chef vous propose de partager sa passion pour la cuisine et ses plats traditionnels revisités, alliant simplicité et saveurs retrouvées.
Accompanied by his team, the Chef invites you to share his passion for cooking and his revisited traditional dishes, combining simplicity and rediscovered flavours.
Vergezeld door zijn team nodigt de chef-kok u uit om zijn passie voor koken en zijn vernieuwde traditionele gerechten te delen, waarbij eenvoud en herontdekte smaken worden gecombineerd

La spécialité...

Savourez nos fromages AOP :
Pressé de pont-l'évêque et pavé d'auge.

Capacité : 46 couverts en salle + 45 en terrasse
Jusqu'à 70 couverts en cas de privatisation

Sur réservation du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h et le dimanche de 12h à 14h.

TARIFS
Menu entrée + plat + dessert le midi 25 €
Menu entrée + plat + dessert au dîner 31€

LA HAIE TONDUE

D 675 – 3 route de Caen
14130 Drubec
02 31 64 85 00

Trattoria française & pizza.
Sur place et à emporter.
Trattoria française & pizza.
Franse trattoria & pizza.
.
Capacité : 50 en salle / 30 en terrasse

Fermé le mardi et le mercredi

TARIFS
Plat à la carte de 18 € à 29 €
Menu le midi en semaine 18 €

CV TR

LA TORNADE

RD 675 – La Haie Tondue
14130 Drubec
02 31 65 92 68
la-tornade@orange.fr
www.brasserie-latornade.fr

Café–Bar–Brasserie traditionnelle avec menu ouvrier.
Traditional restaurant with worker menu.
Traditioneel restaurant met menu voor arbeiders.

Capacité : 85 couverts/ 30 en terrasse ensoleillée durant la saison estivale
Grand parking gratuit réservé à la clientèle.

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 14h30 et de 18h à 21h. le vendredi de 9h à 14h30

TARIFS
Menu midi et soir buffet d'entrée, 3 plats au choix, dessert au choix, 1/4 de vin ou limonade compris 17,50€
Café 1,50€

LE POT D'ÉTAIN

153 route de Dives
14340 Manerbe
02 31 63 05 92
contact@restaurant-lepotdetain.fr
www.restaurant-lepotdetain.fr

Cuisine traditionnelle à base de produits locaux. Tout est fait maison.
Traditional cooking based on local products. Everything is homemade.
Traditionele keuken op basis van lokale producten. Alles is zelfgemaakt.

Les spécialités...

Tatin de foie gras, ris de veau aux cèpes, souris d'agneau de 12h, tarte fine au Calvados.
Savourez nos fromages AOP : tarte normande à l'andouille, pont-l'évêque ou camembert.

Capacité : 65 en intérieur 60 sous store fermé et chauffé 60 sous tonnelles et ombrage
Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi soir

TARIFS
Menu le midi en semaine 14 €
Menu 38 € + carte variée et suggestions à l'ardoise

AUBERGE DES DEUX TONNEAUX

Le bourg
14130 Pierrefitte-en-Auge
02 31 64 09 31
brettetwells@wanadoo.fr

Cuisine traditionnelle du terroir dans une authentique chaumière du XVI[e] siècle, avec pub normand et terrasse sous les pommiers.
Traditional cuisine based on local products, in a XVI[th] century inn pub.
Traditionele regionale keuken in een authentieke gebouw met strodak uit de 16[e] eeuw, met een Normandische kroeg en een terras onder de appelbomen..

Les spécialités...

Le pig-burger, tripes, boudin, joues de cochon et ses cocottes.
Savourez nos fromages AOP : pont-l'évêque « manouche » et son toast grillé.

Capacité : 35 en terrasse / 30 en pub

Fermé le lundi et le mardi

TARIFS
A la carte

RESTAURANT GOLF BARRIÈRE SAINT-JULIEN

Club house - La Briqueterie - BP 76
14130 Saint-Julien-sur-Calonne
02 31 64 30 30
www.golfbarriere-saintjulien.com
golfsaintjulien@groupebarriere.com

Au cœur du pays d'Auge, le Golf Barrière Saint-Julien bénéficie d'une situation privilégiée, à la campagne, à deux pas de Deauville. Son restaurant, situé entre fermettes à colombages et pommiers, dispose d'une terrasse avec vue sur le golf.
The restaurant at the Golf Barrière Saint-Julien, located between half-timbered farmhouses and apple trees, has a terrace with a view of the golf course.
Het restaurant van de Golf Barrière Saint-Julien, gelegen tussen vakwerkboerderijen en appelbomen, heeft een terras met uitzicht op de golfbaan.

Capacité : 100 en salle / 100 en terrasse

Ouvert toute l'année
Fermeture de janvier jusqu'à fin février.

TARIFS
Nous consulter.

LE CHAT PERCHÉ

522 chemin de l'église
14130 Saint-Julien-sur-Calonne
07 63 31 53 48
lechatperche.pub@gmail.com
www.lechatperche-pub.com

Restaurant, salon de thé et bar éco-responsable. Produits frais, fermiers, bio, locaux, équitables. Cheminée, terrasses, jardin, espace enfant.
Eco-friendly restaurant, tea room and bar.
Eco-verantwoord restaurant, theesalon en bar.

Les spécialités...

Brunch, Fish and Chips, Burgers, Scones, options végétariennes

Capacité : 35 en salle + 35 en terrasse

Ouvert du jeudi au dimanche toute l'année.
Réservation souhaitable

TARIFS
Formule Brunch 30 € + carte

L'ATELIER 110 RESTAURANT – TRAITEUR

Route de Pont-l'Évêque
Le douet de la Taille
14130 Saint-Martin-aux-Chartrains
02 31 88 75 91
06 86 23 66 00
contact@latelier110-traiteur.fr
www.latelier110-traiteur.fr

L'authenticité est au rendez-vous ! Cuisine faite maison, à base de produits frais et de saison, généreuse, inventive et variée associant classique et originalité. Privatisation sur demande.
Homemade cuisine, based on fresh and seasonal produce.
Eigengemaakte gerechten, gebaseerd op verse en seizoensgebonden producten.

Capacité : 110 couverts en salle/ 60 en terrasse

Ouvert du lundi au samedi midi
Fermé le dimanche

Privatisation 7j/7

TARIFS
Formule complète 17,50 €
Menu 2 plats 16.50 €

L'AUBERGE DU DOUET DE LA TAILLE

9 route de Trouville
14130 Saint-Martin-aux-Chartrains
02 31 65 21 34

Cuisine traditionnelle variée. Valorisation du « fait maison », menu à l'ardoise modifié chaque jour.
Varied traditional cuisine. Slate menu changed daily.
Gevarieerde traditionele keuken. Leisteen menu dagelijks veranderd.

Capacité : 55 en salle + 40 en terrasse

Ouvert tous les midis du lundi au vendredi d'octobre à mai et samedi midi de mai à fin septembre.

Ouverture sur privatisation.

TARIFS
Menu le midi en semaine 17,50 €
(entrée, plat, dessert et boisson)

LA MAISON

Les Jardins de Deauville
670 route de Pont-l'Évêque
14130 Saint-Martin-aux-Chartrains
02 31 64 40 40
reception@lesjardinsdedeauville.com
www.lesjardinsdedeauville.com

Cuisine savoureuse et généreuse. Tout en élégance feutrée, grâce à de larges baies vitrées donnant sur le parc, il est une invitation à profiter de la nature.
Tasty and generous cuisine. Large bay windows overlooking the park, it is an invitation to enjoy nature.
Lekkere en royale keuken. Grote erkers met uitzicht op het park, het is een uitnodiging om te genieten van de natuur.

Capacité : 90 couverts

Toute l'année

TARIFS
A la carte à partir de 18€

AUBERGE SAINT-MARTIN

742, route de Rouen
14130 Surville
02 31 64 03 77
info@aubergesaintmartin.com
www.aubergesaintmartin.com

Restauration traditionnelle, faite maison, dans un cadre typiquement normand.
A traditional norman restaurant in a quiet and friendly setting.
Aangename en rustige omgeving. Traditionele normandische keuken.

Les spécialités...

Escargots au camembert
Tarte normande

Capacité : 40 couverts / 30 en terrasse

Fermé le dimanche soir

RESTAURANT TERROIR

TARIFS
Formules 20 € et 29 €
Menu terroir 39 €
Menu enfant 13 €

L'AUBERGE DE VALSEMÉ

51 carrefour de Valsemé
CD 16 – CD 45 - 14340 Valsemé
02 31 65 57 68
aubergedevalseme@outlook.fr

Cuisine du terroir, dans une auberge en colombages avec un plafond cathédrale. Ardoises changeant chaque semaine. Séminaire, EVG, EVJF, anniversaire, mariage, baptême... Salle avec cheminée, terrasse et jardin. Evénementiel, possibilité de privatisation de l'ensemble de l'établissement.
Local cuisine in a hal-timbered inn.
Lokale gerechten in een vakhuisherberg.

Les spécialités...

Savourez nos fromages AOP : toasts de pont-l'évêque , livarot, camembert, salade.
Fromage AOP Rôti au four,

Capacité : 80 en salle / 20 en terrasse

Fermeture mardi et mercredi.
Ouvert midi et soir du jeudi au lundi.

TARIFS
Menu le midi (sauf dimanche) 16 €
Menu de l'Auberge 29 €
Menu du Valsemé 37 €
Menu enfant 11 €

LES SAVEURS D'ANTAN

Domaine de la Griserie
14130 Saint-Gatien-des-Bois
02 31 65 79 33

Restaurant traditionnel sans chichi et en pleine campagne à 10mn de Pont-l'Évêque, Honfleur ou Deauville, dépaysement total. Elevage vaches et moutons sur place.
Dishes with meat from the farm.
Dit restaurant serveert vlees van de eigen boerderij.

Les spécialités...

Tartare de viande 100% fraîcheur 100 % fait maison, l'os à mœlle.

Capacité : 35 en salle / 35 en terrasse

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi
Fermeture de la mi-novembre à la fin mars

TARIF
Menu 26,90 €

LES BORÉALES

18 Rue du Stade André Salesse
14640 Villers-sur-Mer
06 33 03 30 46
dir.villers@les-boreales.com
www.les-boreales.com

Restaurant bistronomique
Cuisine faite maison avec des produits frais et locaux. Des repas à thèmes accompagnés d'animations diverses proposés régulièrement (fêtes nationales, saisons, évènements, découvertes culturelles,...).
Homemade cuisine with fresh and local products. Themed meals accompanied by various activities offered regularly (national holidays, seasons, events, cultural discoveries, etc.).
Huisgemaakte keuken met verse en lokale producten. Themamaaltijden vergezeld van verschillende activiteiten die regelmatig worden aangeboden (nationale feestdagen, seizoenen, evenementen, culturele ontdekkingen, enz.).

Capacité : 116 personnes / 30 en terrasse

Ouvert tous les jours en service midi, sur réservation le soir

TARIF
Menu du jour 20€
Cartes saisonnières - Tarif à la carte

Brasseries et bistrot

Brasserie / Brasserie

A TABLE !

Zone commerciale du Grieu
Route de Lisieux
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 36 14

Brasserie–restaurant traditionnel et salon de thé.
Brasserie- traditional restaurant and tea room.
Brasserie-traditioneel restaurant en theesalon..

Les spécialités...

Tarte citron revisitée
Savourez nos fromages AOP : rillettes d'andouille au pont-l'évêque .

Capacité : 50 en salle / 20 en terrasse

Ouvert de 9h à 18h et service de 12h à 14h
Fermé le dimanche

TARIFS
Formule entrée (ou) dessert + plat 15,50 €
Menu 19 €
Menu enfant 8,50 €

BAR DU THÉÂTRE

33 rue Saint-Michel
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 11 15

Bar-brasserie proposant des plats variés d'un bon rapport qualité-prix.
Bar-brasserie offering varied varied and cheap meals.
Bar-brasserie met gevarieerde gerechten met een goede prijs-kwaliteitsverhouding.

Les spécialités...

Faux-filet sauce au poivre, burger, cabillaud au beurre léger.

Capacité : 30 en salle / 20 en terrasse

Fermé le jeudi

TARIFS
Formule entrée (ou) dessert + plat 15,80 €
Menu adulte 17,50 €
Menu enfant 5,80 €

CV TR

L'YVIE CAFÉ

52 rue Saint Michel
14130 Pont-l'Évêque
09 83 52 08 43

Brasserie traditionnelle, plat du jour, tapas, bar à bières et cocktails.

Les spécialités...

Croque monsieur, croques du jour, planches

Capacité : 55 en salle / 16 en terrasse

Ouvert du jeudi au lundi
10h > 14h et 18h > 21h30

TARIFS
Formule express 16,90€
Menu 29€

CV TR

CHEZ MAGUY

10 rue Georges Clemenceau
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 14 98
06 87 15 33 35
chezmaguy.mvb@hotmail.fr

Plat du jour, galettes salées / sucrées, assiette de fromage.
Plat à emporter à commander avant 11h.
Crêperie, Cafe, restaurant.
Take-out dish to order before 11 a.m.
Dagschotels, hartige/zoete pannenkoeken, croque-monsieur, kaasplank.
Afhaalschotel voor 11.00 uur te bestellen

Les spécialités...

Savourez nos fromages AOP : galette pontépiscopienne (jambon, champignons, pont-l'évêque), burger normand (pont-l'évêque et crème).

Capacité : 24 couverts / 16 en terrasse
Ouvert du lundi au samedi 7h > 21h de septembre à mai, tous les jours en juin, juillet et août.

Restauration le soir sur réservation.

TARIFS
Salades à partir de 15 €
Galettes à partir de 13 €
Burger à partir de 13 €
Formule enfant (moins de 10 ans) 10,50 €

LE NORMANDIE

6 place Jean Bureau
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 10 82

Brasserie / crêperie, cuisine normande, croque-monsieur, glaces artisanales et crêpes sucrées l'après-midi.
Brasserie / creperie, Norman cuisine ; ice cream and sweet crepes in the afternoon.
Brasserie / crêperie, Normandische gerechten ; zelfgemaakt ijs en zoete pannenkoeken in de middag.

Les spécialités...

Filet de boeuf
Entrecôte
Teurgoule.
Tarte fine aux pommes
Savourez nos fromages AOP : galette Pays d'Auge, salade pontépiscopienne, croque du pays au pont-l'évêque .

Capacité : 35 en salle / 30 en terrasse

Fermé le mercredi
Ouvert 7 jours sur 7 de juin à septembre inclus
Ouvert en semaine de 7h à 20h
Ouvert le week-end de 7h30 à 20h
Service jusqu'à 15h et croque-monsieur jusqu'à 17h

TARIF
Menu 15 €

LE RELAIS DU BREUIL

Le Bourg
14130 Le Breuil-en-Auge
02 31 65 07 94

Brasserie avec ardoise changeant tous les jours, cuisine maison à base de produits frais.
Traditional food, fresh products and homemade.
Traditioneel restaurant met verse en zelfgemaakte gerechten.

Les spécialités...

Viandes françaises et assiette de fromages normands.

Capacité : 35 en salle / 10 en terrasse

Ouvert du lundi au vendredi midi

TARIFS
Formule plat et café 9,90 € le midi en semaine
Menu complet 14,90 € le midi en semaine

CV TR

LE P'TIT BEAUMONT

20 rue du Paradis
14950 Beaumont-en-Auge
02 31 64 80 22
www.leptitbeaumont.com

Bistrot de campagne, décoration chaleureuse et ambiance familiale. C'est une cuisine rustique et fait maison. Un jardin est disponible dans la cour intérieure du restaurant pour les jours ensoleillés.
Country bistro, warm decoration and family atmosphere.
Landelijke bistro, warme inrichting en familiale sfeer.

Les spécialités...

Buffet de hors d'œuvres en entrée, entrecôte de bœuf 350 grammes béarnaise et frites maison, tête de veau, plat en sauce, choucroute de la mer, petit salé aux lentilles et brandade de poisson.

Capacité : 80 en terrasse / 70 en salle

Ouvert tous les midis pour le déjeuner, du lundi au dimanche compris, et le vendredi et samedi soir.
Fermé le mardi

TARIFS
Menu en semaine 20,90 €
Menu soir et week-end 30,90 €

TR

Cuisine italienne

Italian food / Italiaans eten

PIZZERIA MILANO

42 rue Saint-Michel
14130 Pont-l'Évêque
02 31 65 27 02

Pizzas artisanales cuites au feu de bois à emporter ou sur place. A découvrir aussi la sélection du mois !
Pizzas cooked in a wood fire to take away or on site. To discover also the selection of the month!
Artisanale pizzas gebakken in een houtvuur om mee te nemen of ter plaatse. Ondek de keuze van de maand !

Les spécialités...

Tarte aux pommes et tarte banane Nutella cuites au feu de bois. Savourez nos fromages AOP : la Pontépiscopienne avec crème, jambon, camembert et Pont-l'Évêque fermier.

14 couvert en salle / 12 en terrasse

Fermé le mercredi et le jeudi midi

TARIFS
Pizza à partir de 8,90 €
Pizza junior à partir 7,10 €

TR

LA GONDOLE

38 rue Saint-Melaine
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 22 50
lagondole.webself.net

Pizzeria dans une salle moderne et confortable, style rétro. Terrasse couverte chauffée plein sud. Vente à emporter. Pizza – tagliatelles fraîches plats du jour – salades – desserts maisons. Nouveauté : pavé de rumsteak
Modern and comfortable dining, pizza, bruschetta.
Moderne en comfortabele eetzaal, pizza, bruschetta.

Les spécialités...

Nos trois marmitons : tarilevêque, poisson et italien. Savourez nos fromages AOP : pizza pontépiscopienne, assiette de fromages.

Capacité : 30 couverts en salle / 30 en terrasse
Ouvert tous les jours midi et soir.

TARIFS
Menu le midi en semaine 14,90 €
Menu bambino 11 €
Menu du soir 15 € (sauf le week-end)

CV TR

LA BUFALA

24 rue Georges Clemenceau
14130 Pont-l'Évêque
02 31 65 53 55
labufalarestaurant@gmail.com

Cuisine italienne et pizza au feu de bois.
Vente à emporter.
Italian cuisine and wood-fired pizza. Takeaway.
Italiaanse keuken en houtgestookte pizza.
Meenemen.

Les spécialités...

Linguines homard, raviolis et lasagnes

Capacité : 36 en salle / 24 en terrasse
Fermé le lundi

TARIFS
Formule (entrée / plat ou plat / dessert) 15 €
Menu du jour 18 €

LA PICOTA

3 place Henri Louvet
14130 Bonneville-la-Louvet
02 31 64 84 74
www.picota-pizzeria.fr

Pizzeria (sur place et à emporter) et cuisine traditionnelle.
Pizzeria (on the site and take away) and traditional cuisine.
Pizzeria (ter plaatse en afhaal) en traditionele keuken.

Les spécialités...

Souris d'agneau confite au thym, travers de porc marinés et caramélisés, pâtes.
Savourez nos fromages AOP : pizza normande avec Pont-l'Évêque, lardons, crème fraîche et pommes de terre.

Capacité : 30 en salle / 40 en terrasse

Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir.
Fermé le lundi et le mardi. Sauf jours fériés.

TARIFS
Formule à 16 € en semaine midi et soir
Viande à la carte à partir de 18 €
Menu enfant (jusqu'à 8 ans) 8,50 €

Snack Sandwicherie

snack and sandwich shop / snack- en broodjeszaak

LE MARACANA

43 rue Saint-Michel
14130 Pont-l'Évêque
02 31 64 97 19

Sur place ou à emporter : gaufres salées sandwiches – burger – panini
On site or take away: salted waffles - sandwiches - burger - panini.
Ter plaatse of om mee te nemen: hartige wafels sandwiches - burger - panini

Les spécialités...

Savourez nos fromages AOP : burger et gaufre au pont-l'évêque

Capacité : 18 en salle / 8 en terrasse

Ouvert du mercredi au samedi, 11h > 14h30 et 18h > 21h30, le dimanche 17h30 > 21h30

TARIFS
Formule : 7 € - 10 € - 15 €

LE SNACK DU LAC TERRE D'AUGE

RD 48 – cour Maheut
14130 Pont-l'Évêque
02 31 65 47 15
contact@loisirsnormandie.fr

Profitez de votre visite dans la célèbre ville de Pont-l'Évêque pour faire une pause gourmande au Lac Terre d'Auge. Que vous ayez envie de sucré ou de salé, il y en a pour tous les goûts au snack entre crêpes, glaces, frites...
Le petit plus, vous pouvez profiter de sa terrasse ensoleillée avec une vue imprenable sur le lac ou encore participer en saison aux différentes soirées organisées et ouvertes à tous.*Terrace with stunning views of Lake Terre d'Auge. Ideal snack for your sweet or savory break.*
Terras met prachtig uitzicht op het meer van Terre d'Auge. Ideale snack voor je zoete of hartige pauze.

Ouverture du 30 mars au 31 octobre 2024. Le snack du Lac Terre d'Auge est ouvert tous les jours durant la saison estivale, de 10h00 à 20h00, sous réserve des conditions climatiques.

TARIFS
Nous consulter

LEGENDE

Label «Normandie Qualité Tourisme»

Label «Logis»

Label "Logis" Gourmand

Label"Logis" Terroir

Label « Bienvenue à la ferme »

Label «Toursime & Handicap»

Toques Normandes

Maître Restaurateur

Disciples d'Escoffier

Toque verte

Guide Michelin

L'Assiette Michelin

Gault & Millau

Chaîne des Rotisseurs

Trip Advisor

Le Guide du Routard

Bottin Gourmand

Collège culinaire de France

Chèques vacances

Tickets restaurants

Animaux admis

Accessible PMR*

Equipement bébé

Parking

Wifi

Borne recharge véhicule électrique

* Le logo « accessible aux personnes à mobilité réduite » relève de la responsabilité du propriétaire ; nous vous conseillons vivement de contacter ce dernier pour plus de précisions.
** The logo « accessible to disabled people » is the owner's responsibility ; please contact him for more information.*
** Het logo « gehandicapten » is the verantwoordelijkheid van de eigenaar ; neem contact met ze op voor meer informatie.*

Ce guide est édité par l'Office de Tourisme Terre d'Auge.

Directeur de la publication : Stéphanie Legendre
Rédacteur/ contributeur : Lisa Coradello
Conception graphique : Roadie Kraft
Partenariat / Publicité : Julien Lods, Lisa Coradello
Page de couverture : Domaine de Geffosses à Pont-l'Evêque
Impression : SOFIM Pont-l'Évêque
Dépôt légal mars 2024
Tirage : 4 000 exemplaires
Crédits photo. : Naïade Plante / AdobeStock / Freepik / Didier Quernet Photographie
Tous droits réservés.
Les partenaires de l'Office de Tourisme Terre d'Auge. Merci à tous les annonceurs qui s'associent à l'Office de Tourisme Terre d'Auge pour permettre d'offrir ce guide.

Les guides

Touristique & Hébergement

sont également disponibles à l'Office de Tourisme Terre d'Auge
Retrouvez toute notre actualité sur :

www.terredauge-tourisme.fr

Retrouvez toutes nos brochures
en ligne en scannant ce code !

Pierre & Vacances
Heureux ensemble

Branville
Village Normandy Garden ***

A quelques minutes de Pont-l'Evêque et de Deauville, le village Normandy Garden, conçu dans le style normand est situé dans un domaine vallonné de 12 hectares.

- Village labellisé clef verte
- Un parc aquatique couvert avec bain à remous, hammam et sauna, 2 bassins extérieurs chauffés. Un restaurant et une superette
- Clubs enfants de 3 à 17 ans selon les périodes.
- Du studio 2/3 pers. au 2/3 pièces 6 pers. et maison 2 pièces 4/5 pers. à 4 pièces 8 pers.

Village Normandy Garden
14430 Branville

0 891 701 072 service 0,25€/min + prix appel)

www.pierreetvacances.com

FROMAGERIE

LA DÉGUSTERIE

FROMAGES, CÉPAGES & CIE

Dégustation sur place en centre ville

26, RUE SAINT-MICHEL - 14130 PONT-L'ÉVÊQUE
www.ladegusterie.com
contact@ladegusterie.com

02 31 65 54 10