

Terre d'Auge - Pont-l'Évêque

Le guide restauration



Le pré verger
www.culvados-drouin.com/fr/creperie



www.terredauge-tourisme.fr



2025-2026

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 1^{er} 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 gastronomique et bistrannique
p. 9.....	Salon de thé
p. 10	Cuisine traditionnelle
p. 26.....	Brasseries et bistros
p. 30	Cuisine du monde
p. 32.....	Snack / sandwicherie
p. 35.....	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

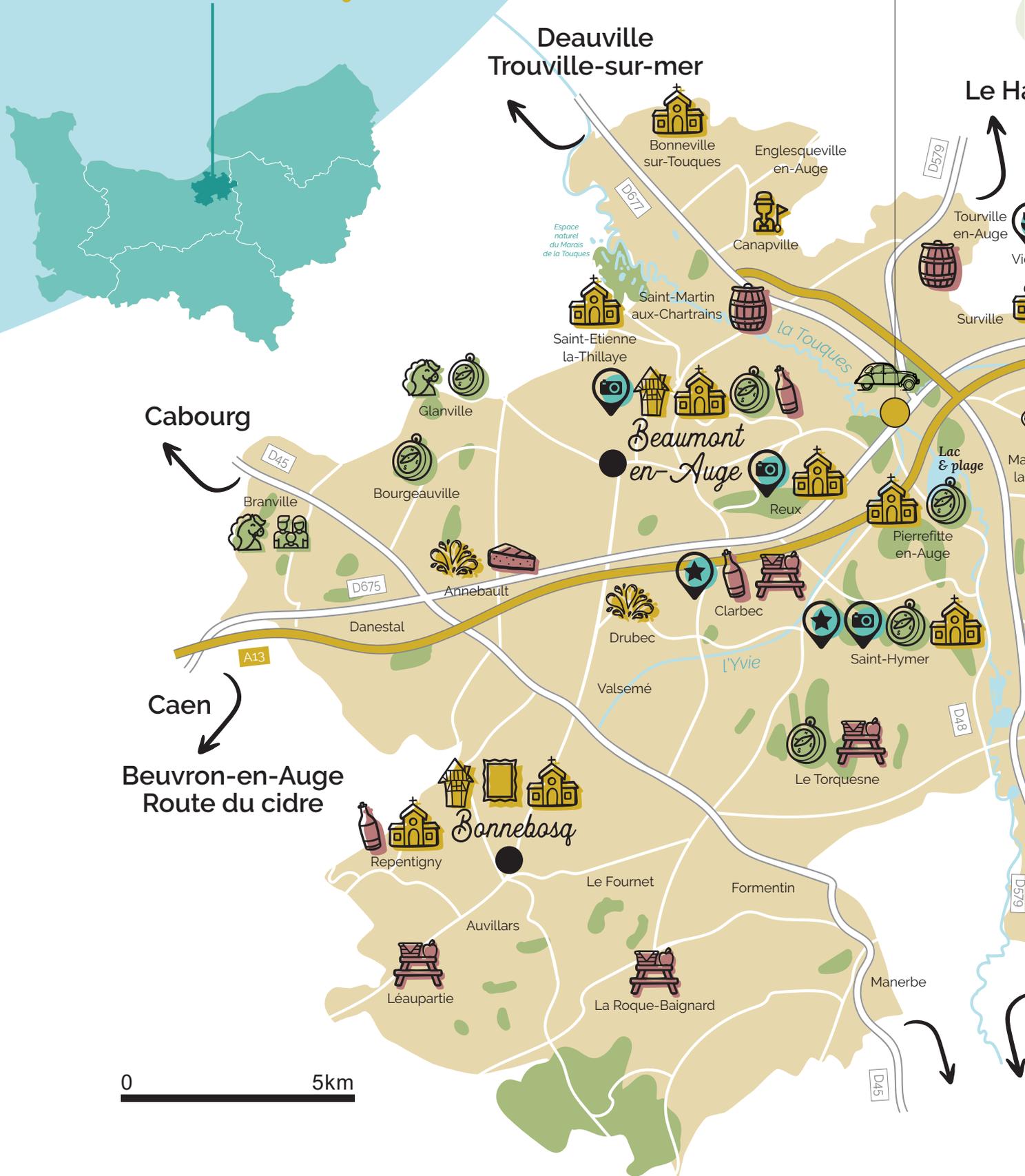
Prices and ratings are given only as a guide. The tourist Office is an intermediary between suppliers and customers. In no event shall the Tourist Office or the publisher be held responsible for any changes or possible errors. The logo « handicapped accessible » is the owner's responsibility ; please 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 verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele aanpassingen of fouten. Het logo « gehandicapt » is de verantwoordelijkheid

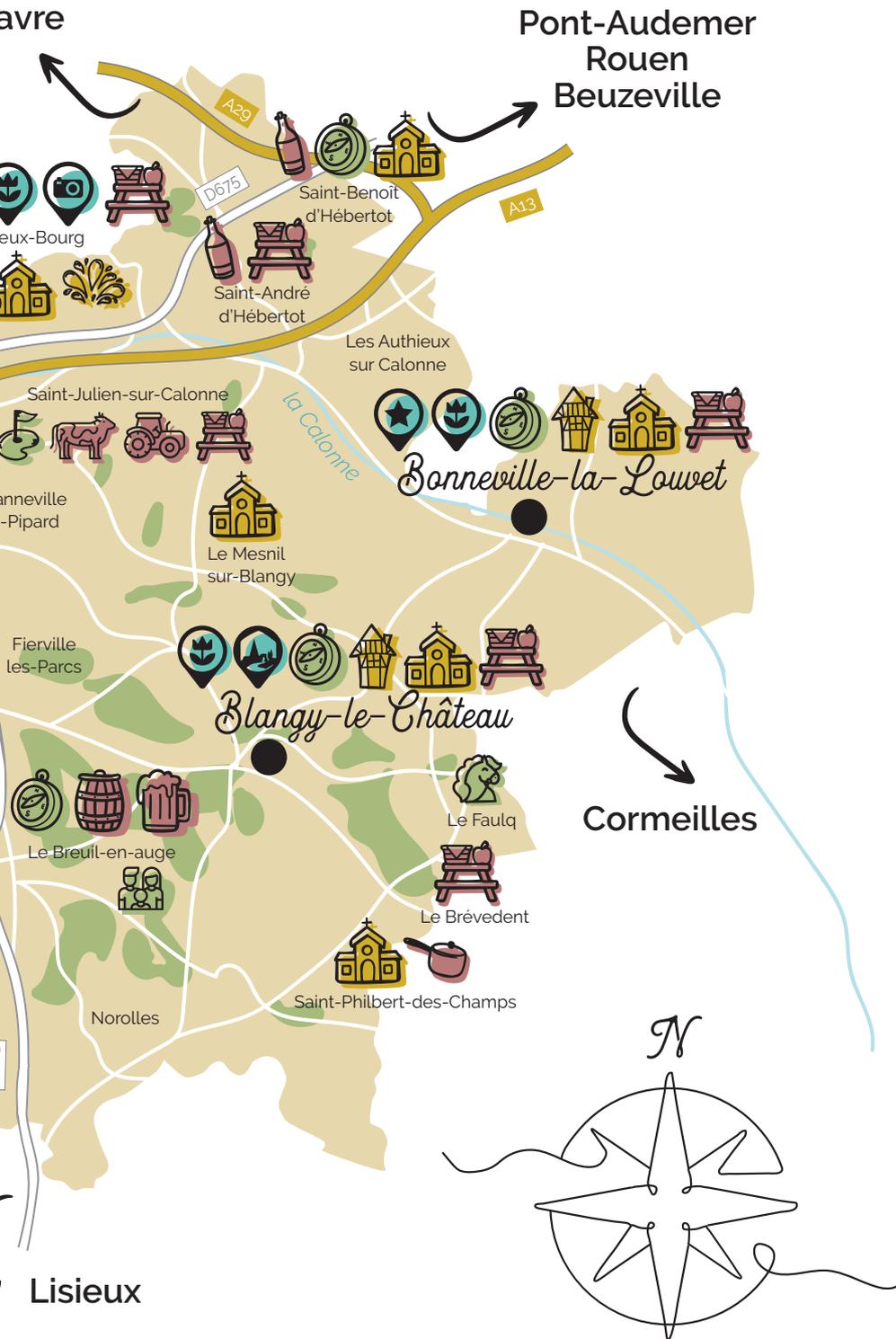
Terre d'Auge

Pont-l'Évêque



Pont-l'Évêque

Lac & plage



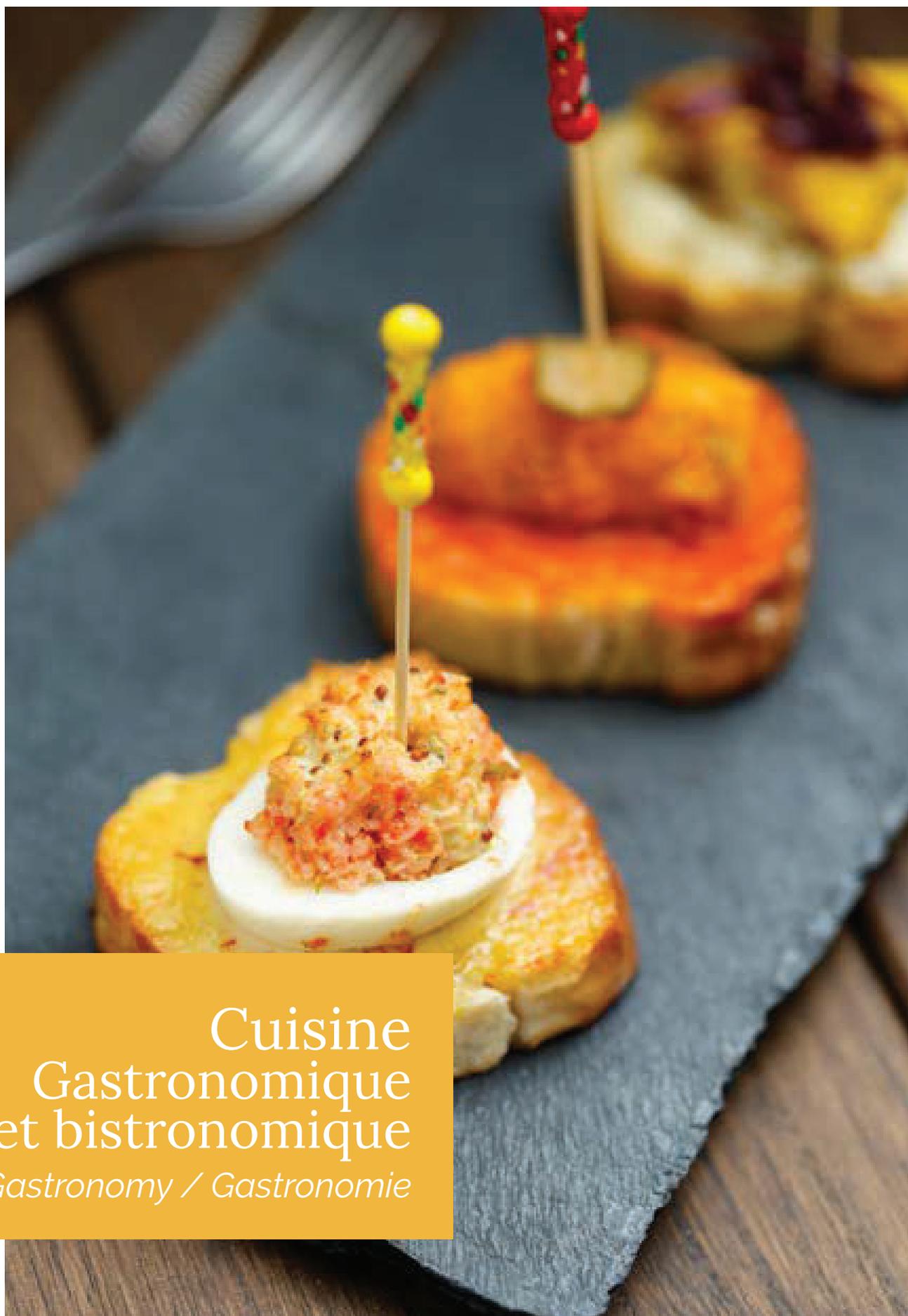
Légende

- ### Incontournables
- Musée
 - Patrimoine insolite
 - Panorama
 - Village fleuri
 - Plus beau village de France

- ### Patrimoine
- Source miraculeuse
 - Patrimoine à pan de bois
 - Activité artistique
 - Patrimoine visitable
 - Église ouverte

- ### Gastronomie
- Aire de Pique-nique
 - 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
 - Balade en 2CV
 - Golf



Cuisine
Gastronomique
et bistronomique
Gastronomy / Gastronomie



LA CLÉ DE SOLE

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

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



Traditional restaurant



Traditioneel restaurant.

Capacité : 30 personnes / 15 en terrasse

Ouvert 7j/7 midi et 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 personnes /40 en salle de réception

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mercredi soir

TARIFS

Formule entrée et plat ou plat et dessert 52€
Menu entrée - plat - dessert 65€





AUBERGE DU VIEUX TOUR

36 route de Pont-l'Évêque
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 personnes / 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 55 et 70€
Menu semaine midi et soir 39€
Menu enfant 15€



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, bistrannique et traditionnelle.

 *Gastronomic, bistrannique and traditional cuisine.*

 *Gastronomische, bistrannique 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 personnes (2) / 25 en terrasse
Du mardi midi au dimanche midi

TARIFS

Formule le midi en semaine 21,50€
Menu le Petit Cochon (dans le menu "Gourmand" : entrée + plat ou plat + dessert) 37€
Menus 29,50€ - 45€ - 68€
Menu enfant (jusqu'à 10 ans inclus) 14€





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 personnes / 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.

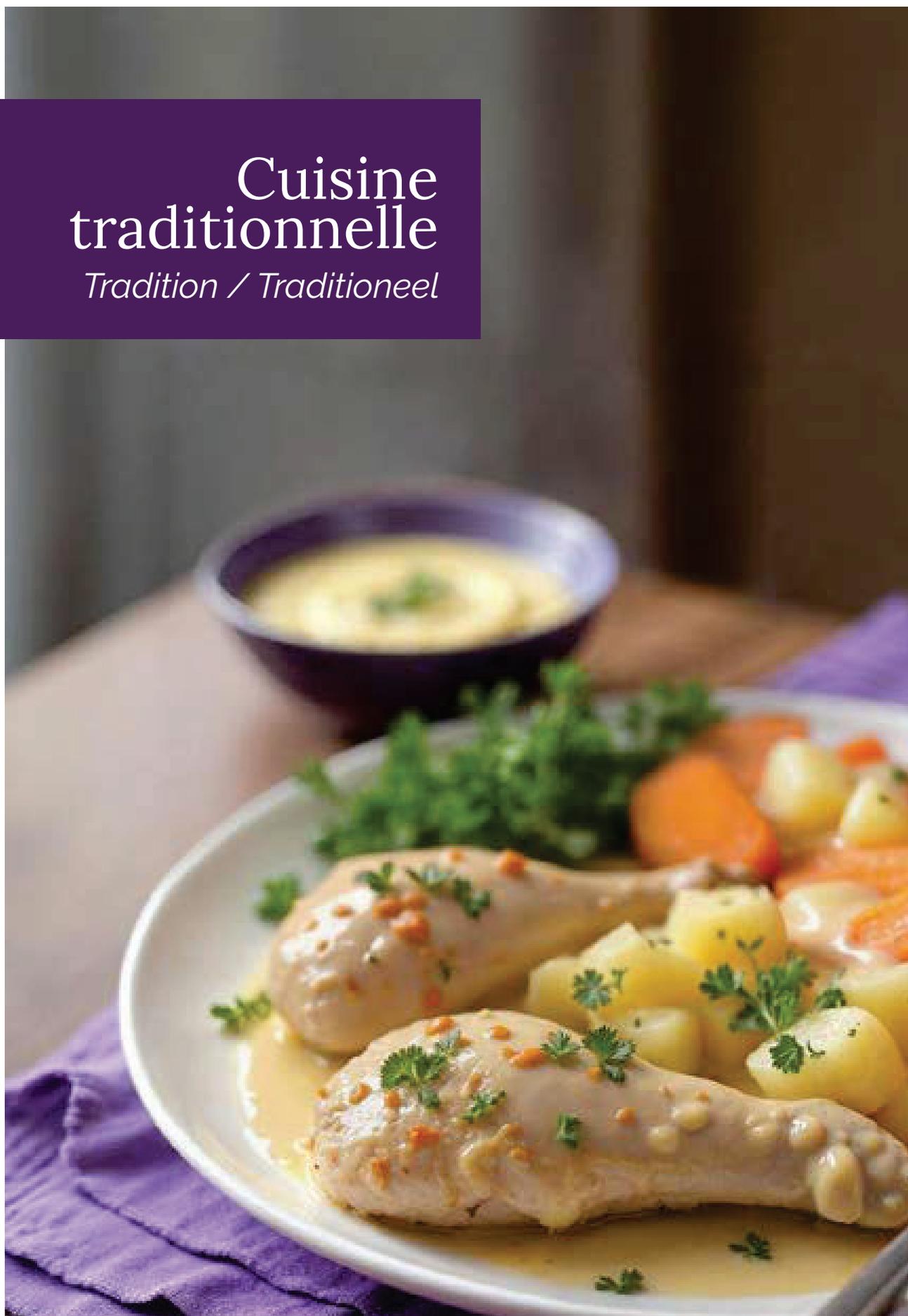
TARIFS

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



Cuisine traditionnelle

Tradition / Traditioneel





AUBERGE DES DOMINICAINES

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

Cadre chaleureux avec une grande cheminée. Jolie terrasse donnant sur la place du tribunal près de la fontaine. En face de la mairie, parking à 50 mètres du restaurant.

 *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, saumon Gravlax crème au yuzu, rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, faux filet de race normande sauce pont-l'évêque. Baba au Calvados, tiramisu aux poires, spéculoos et caramel beurre salé

Capacité : 44 personnes / 36 en terrasse

Fermé le mercredi et le jeudi

TARIFS

Menu formule 19,50€ et 23,50€
Menu du terroir 35€
Menu enfant (Jusqu'à 12 ans) 11,50€



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 20 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 personnes / 70 en terrasse
Fermé le lundi soir, le mardi midi et soir et le mercredi soir (hors saison, sauf réservation de groupes)

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 PRÉ-VERGER CRÊPERIE SALON DE THÉ

1895 Route de Trouville
14130 Pont-l'Évêque
06 85 66 67 00
www.calvados-drouin.com/fr/creperie

Des recettes généreuses et gourmandes, élaborées avec des produits issus de notre terroir vous sont proposées en association avec les productions de la maison : Cidre, poiré, Pommeau de Normandie, calvados millésimés, ABC ou Gins. Toutes nos galettes sont réalisées à partir de farine Normande Biologique et nos ingrédients sourcés parmi les meilleurs artisans et producteurs de la région.

 Generous and delicious recipes are offered to you in association with the house's productions: Cider, perry, Pommeau de Normandie, vintage calvados.

 Traditionele keuken Royale en heerlijke recepten worden u aangeboden in samenwerking met de producties van het huis: Cider, perenwijn, Pommeau de Normandie, vintage calvados.

Les spécialités...

Galette Viroise

Capacité : 40 personnes / 20 en terrasse
Ouverture du mardi au samedi : 12h-14h30
Salon de thé de 14h30 à 17h00 (dernière prise de commande à 16h30). En juillet- aout ouverture du lundi au samedi mêmes horaires

TARIFS

Menu Experience Calvados Drouin (Visite et déjeuner, de 12h à 14h30) 22,50€
Menu enfant (Pour les moins de 10 ans, de 12h à 14h30) 10,50€



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 : 120 personnes / 3 salles de séminaires pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes.

Ouvert du lundi soir au dimanche midi et 7j/7 en saison.

TARIFS

Formule à l'ardoise 24 €
Menu enfant 12 €



NOUVEAU!

LES CASIERS GOURMANDS

Parking covoituage de Coudray-Rabut
Route de Honfleur
14130 Pont-l'Évêque
06 70 44 79 99
lescasiersgourmands@gmail.com
www.lescasiersgourmands.com

**Des plats frais et faits maison accessibles
24h/24 - 7j/7 - 88 casiers mis à disposition**

Envie de bien manger chez vous ou au travail sans avoir à cuisiner et le tout à un prix raisonnable ? C'est possible grâce aux Casiers Gourmands ! Tous nos plats sont cuisinés quotidiennement, à partir de produits bruts, dans notre local de Saint-Martin-aux-Chartrains pour vous offrir des plats frais et de saison. La qualité et la traçabilité des produits que nous sélectionnons est primordial afin de vous offrir des produits frais, locaux et à prix raisonnable.

 *Fresh, homemade dishes available 24/7
All our dishes are cooked daily, using raw
products, in our premises in Saint-Martin-aux-
Chartrains to offer you fresh, seasonal dishes.*

 *Verse, huisgemaakte gerechten 24/7
beschikbaar
Al onze gerechten worden dagelijks bereid met
rauwe producten in onze lokalen in Saint-Martin-
aux-Chartrains om u verse, seizoensgebonden
gerechten aan te bieden.*

Les spécialités...

Des recettes variées axées autour de grandes thématiques : Globe-Trotter, Sur le pouce, Cuisine Bistro, La pause sucrée. De la cuisine traditionnelle, en passant par la découverte de saveurs du monde entier, vous serez forcément conquis par l'un des Casiers Gourmands !

TARIFS

Plats entre 8€ et 10€

Menu plat + dessert entre 10€ et 14€





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...

Oeuf 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 personnes / 20 en terrasse

Fermé le lundi et le mardi, le mercredi soir, le jeudi soir et le dimanche soir

Service de 12h à 14h et de 19h à 21h

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 personnes

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
pascale.renaud14@orange.fr
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). Menu ajustable pour les végétariens.

 *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 personnes / 20 en terrasse ombragée

Ouvert mardi au dimanche midi. Ouvert le soir sur réservation. horaire d'ouverture : 10h / 18h et dimanche 10h / 16h (l'Hiver) 18h (juillet et août).

TARIFS

menu semaine 16,50€
(entrée plat dessert avec café offert)
week-end 21€
menu enfant jusqu'à 12 ans 13€ - menu bébé 6€



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 personnes / 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

Formule midi et soir (entrée plat dessert) 25 ou 28€
Formule déjeuner midi en semaine (entrée plat dessert) 16€
Formule enfant (plat dessert boisson) 10€





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...

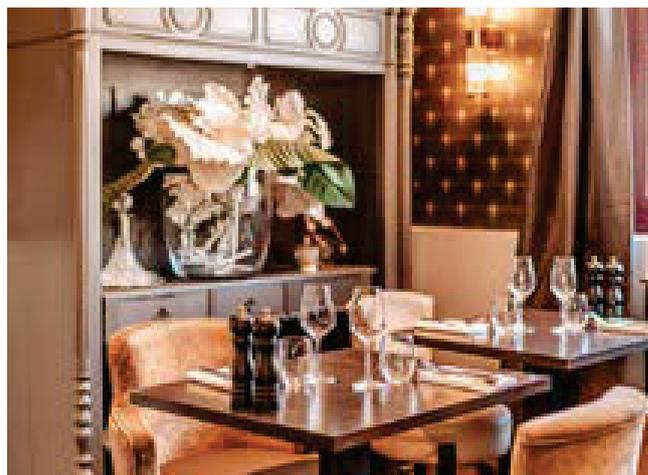
Le camembert rôti fermier entier truffé maison à partager en entrée ou seul en plat, filet de bœuf (race Normande), brioche perdue.

Capacité : 40 personnes / 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 personnes / 45 en terrasse
Jusqu'à 70 couverts en cas de privatisation

Du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h
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 personnes / 30 en terrasse

Fermé le mardi et le mercredi

TARIFS

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



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.

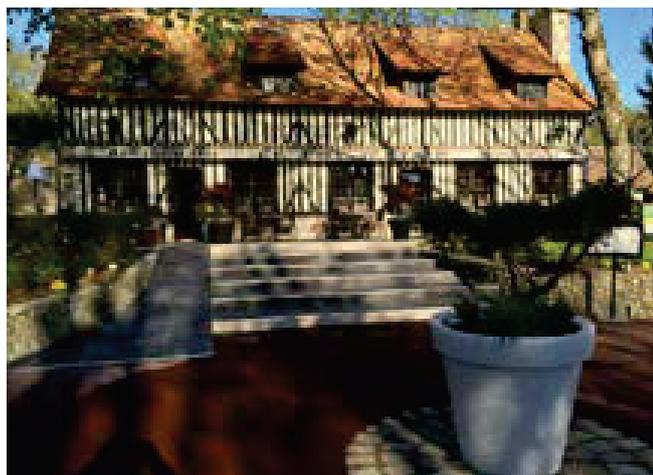
Capacité : 85 personnes / 30 en terrasse
enseuleillée durant la saison estivale
Grand parking gratuit réservé à la clientèle.

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 personnes / 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 17,50€

Menu 41€

Menu enfant 12€

carte variée et suggestions à l'ardoise



LA CANTINE DES FANFARONS

850 Rue du Village
14130 Manneville-la-Pipard

Nouveau bistrot de campagne !
Une toute nouvelle adresse au coeur de la
campagne augeronne à la décoration bistrot
chinée.
Menu le midi en semaine buffet d'entrées, plat
et dessert + ardoise

 *A brand new address in the heart of
the Augeron countryside with antique bistro
decoration.*

 *Een gloednieuw adres in het hart van het
platteland van Augeron met antieke bistro-
inrichting.*

Capacité : 70 personnes / 50 en terrasse
Ouvert du Mardi au Vendredi : 11h45 – 13h45
et le Samedi : 12h00-14h00
Soir Vendredi & Samedi de 19h30 à 21h15

TARIFS

Menu à partir de 16€ (le midi du mardi au
vendredi)





10 OURS POLAIRES

166 le bourg
14100 Norolles
02 31 31 76 28

Epicerie, bar et restaurant traditionnel. Produits frais et cuisinés sur place. Service continue. Sur réservation. Dépôt de pain. Parking gratuit.

 *Traditional grocery store, bar and restaurant. Fresh products cooked on site. Service continues. By reservation.*

 *Traditionele supermarkt, bar en restaurant. Verse producten ter plaatse bereid. De dienst gaat door. Op reservering.*

Capacité : 20 personnes

Ouvert le lundi de 8h00 à 14h30, le mercredi et le jeudi de 7h30 à 19h30, le vendredi et le samedi de 7h30 à 20h30 minimum selon l'affluence.

Et le dimanche de 8h00 à 17h00

Fermeture hebdomadaire le lundi après-midi et le mardi.

TARIFS

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) 9,90 €

Menu le midi en semaine 18,90€

Formule plaisir (le vendredi soir, le samedi, le dimanche midi et les jours fériés) 29,10€





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
golfstaintjulien@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 personnes / 100 en terrasse

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

TARIFS

Nous consulter.



LE CHAT PERCHÉ

RESTAURANT ET SALON DE THÉ, AUBERGE
DE CAMPAGNE À L'ESPRIT BRITISH

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

Cuisine maison à partir de produits frais, fermiers, bio, locaux, équitables.
Cheminée, terrasses, espace enfant.

 *Eco-friendly restaurant, tea room and bar.*

 *Eco-verantwoord restaurant, theesalon en bar.*

Les spécialités...

Burgers à la viande locale et burgers végétariens, fish and chips

Carte du Brunch inspiré des petits déjeuners anglo-saxons. Pâtisseries: scones, cheesecake, carrot cake....

Options végan sur demande

Capacité : 35 personnes / 35 en terrasse

Ouvert toute l'année

jeudi 12h00-14h00

vendredi 12h00-14h00 et 19h00-22h00

samedi et dimanche 11h00-18h00

Réservation souhaitable

Possibilité de privatisations jusqu'à 35 pers. :
cocktail dînatoire, brunch ou goûter.

TARIFS

Formule Brunch 32 € + carte





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. Leisten menu dagelijks veranderd.*

Capacité : 55 personnes / 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 18,50 €
(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 personnes

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 personnes / 30 en terrasse

Fermé le dimanche soir

TARIFS

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



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

Bistro contemporain avec en cuisine le talentueux chef Lilian Douchet. Notre restaurant Le Capucine dévoile une ambiance chic et cosy, idéale pour découvrir la cuisine bistronomique et tendance du lieu. 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.*

 *Ons restaurant Le Capucine onthult een chique en gezellige sfeer, ideaal om de gastronomische en trendy keuken van de plaats te ontdekken.*

Capacité : 32 personnes / terrasse
Ouvert le midi du jeudi au dimanche inclus et le soir du jeudi au lundi inclus

TARIFS

menu à 95€ comprenant amuse bouche, 6 temps et mignardises et 1 menu à 72€ amuse bouche, 4 temps et mignardises





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 moëlle.

Capacité : 35 personnes / 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 Salessse
14640 Villers-sur-Mer
02 31 14 00 01
dir.villers@les-boreales.com
www.les-boreales.com

Restaurant bistrannique
Cuisine faite maison avec des produits frais et locaux. Des repas à thèmes accompagnés d'animations diverses proposés régulièrement (fêtes nationales, saisons, événements, 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

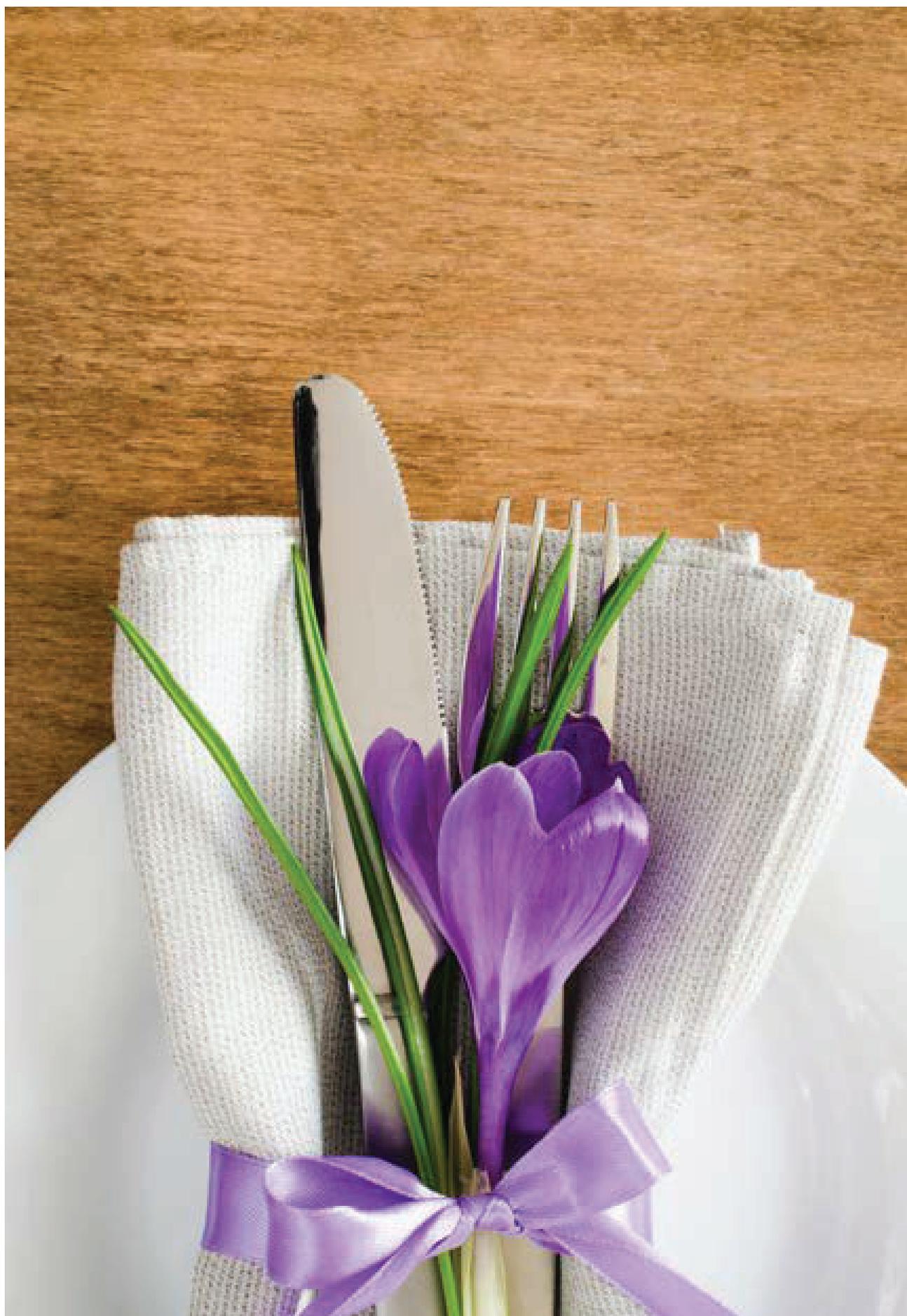
Ouvert tous les jours en service midi, sur réservation le soir

TARIF

Menu du jour 22€

Cartes saisonnières - Tarif à la carte







Branville Village Normandy Garden ***



A quelques minutes de Pont-l'Évêque 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
- Activités avec thématiques (magie, cirque...) disponibles selon les périodes. Tennis, aire de jeux, terrain multisports, 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**

02 31 85 85 85

www.pierreenvacances.com



**Ouverture
du lundi au vendredi
9h > 12h30 / 13h30 > 17h**



• 9 rue de l'Hippodrome
• ZI la Croix Brisée
• 14130 Pont-l'Évêque
• 02 31 65 04 75
• accueil@terredauge.fr
• www.terredauge.fr



**RETROUVEZ TOUTE LA PROGRAMMATION CULTURELLE SUR
www.terredauge.fr**

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 personnes / 20 en terrasse
Ouvert de 9h à 18h et service de 12h à 14h
Fermé le dimanche

TARIFS

Formule entrée (ou) dessert + plat 16,50 €
Menu 20 €
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 personnes / 20 en terrasse

Fermé le jeudi

TARIFS

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





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. Soirée karaoké le vendredi et samedi soir (possibilité de privatisation).

 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 personnes / 16 en terrasse
Ouverture toute l'année le midi et soir du lundi au samedi.
1er Avril jusqu'à fin octobre le dimanche midi.

TARIFS

Burger à partir de 13 euros.
Galette à partir de 13euros
Salade à partir de 15euros.
Menu le midi 18.50 euros (entrée, plat, dessert)
Formule goûter 6€ (boisson + crêpe ou dessert du jour)



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 personnes / 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 15h30

TARIF

Menu 16 €





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...

Buffet de 10 à 12 entrées différentes concoctées par le Chef.

Viandes françaises et assiette de fromages normands.

Desserts variés réalisés par la patronne.

Capacité : 35 personnes / 10 en terrasse

Ouvert du lundi au vendredi midi

TARIFS

Formule plat et café 9,90 € le midi en semaine
Menu complet 15,90 € le midi en semaine



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, les plats à l'ardoise changent tous les jours, entrecôte de bœuf 350 grammes béarnaise et frites maison, tête de veau sauce gribiche, plats en sauce, langue de bœuf sauce piquante, saucisse au jus et purée de pommes de terre, choucroute de la mer, petit salé aux lentilles, brandade de poisson, et pleins d'autres.

Capacité : 70 personnes / 80 en terrasse

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 21,90€
Menu soir et week-end 31,90€





Cuisine du monde

World food / Wereld keuken



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 personnes / 24 en terrasse
Fermé le lundi

TARIFS

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





RESTAURANT « MON VILLAGE » CHEZ ROSE

22 rue du centre
14340 Bonnebosq
09 83 56 02 61
06 17 01 26 06
rosemyly109@gmail.com
www.mon-village-restaurant-bonnebosq.fr

Découvrez une cuisine faite maison avec des délicieuses spécialités orientales, galettes et croque-monsieur.

 *Discover homemade cuisine with delicious oriental specialties, pancakes and croque-monsieur.*

 *Ontdek de huisgemaakte keuken met heerlijke oosterse specialiteiten, pannenkoeken en croque-monsieur.*

Les spécialités...

Couscous et tajines.

Lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi 8h > 15h30
Jeudi, vendredi, samedi 19h > 23h
Dimanche 8h30 > 15h30
Fermé le mercredi.
Le soir lundi et mardi soir sous réservation.

TARIFS

Couscous à partir de 13€
Menu à 15,90€ le midi en semaine



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 personnes / 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 personnes / 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 5 avril au 31 octobre 2025.

Tous les jours durant la saison estivale, de 10h00 à 20h00, sous réserve des conditions climatiques.

TARIFS

Nous consulter



Rendez-vous sur le site

TERRE D'AUGE

TOURISME

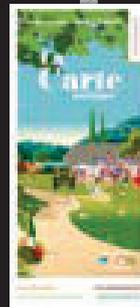
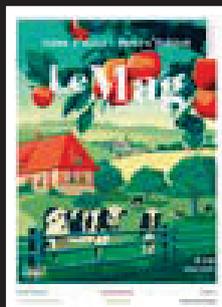
www.terredauge-tourisme.fr

ACTUALITÉS **VENTE EN LIGNE**
BILLETTERIE DES ANIMATIONS

Sont également disponibles à l'Office de Tourisme Terre d'Auge

Guides & Cartes

Retrouvez
toutes nos
brochures
en ligne en
scannant ce
code !



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 : Le pré Verger à Coudray Rabut (Christian Drouin)

Impression : SOFIM Pont-l'Évêque

Dépôt légal mars 2025

Tirage : 5 000 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.

LEGENDE

	Label «Normandie Qualité Tourisme»		Label « Bienvenue à la ferme »		Disciples d'Escoffier		Gault & Millau		Bottin Gourmand
	Label «Logis»		Label «Toursime & Handicap»		Toque verte		Chaîne des Rotisseurs		Collège culinaire de France
	Label "Logis" Gourmand		Toques Normandes		Guide Michelin		Trip Advisor		
	Label "Logis" Terroir		Maître Restaurateur		L'Assiette Michelin		Le Guide du Routard		

	Chèques vacances		Equipement bébé
	Tickets restaurants		Parking
	Animaux admis		Wifi
	Accessible PMR*		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 « gehandicapt » is the verantwoordelijkheid van de eigenaar ; neem contact met ze op voor meer informatie.





FROMAGERIE
LA DÉGUSTERIE
FROMAGES, CÉPAGES & CIE



À Pont-l'Évêque, au cœur du Pays d'Auge, la Fromagerie La Dégusterie est une adresse incontournable pour les gourmets.

LA BOUTIQUE



Une sélection raffinée de fromages artisanaux et produits du terroir.



ATELIERS DÉGUSTATION



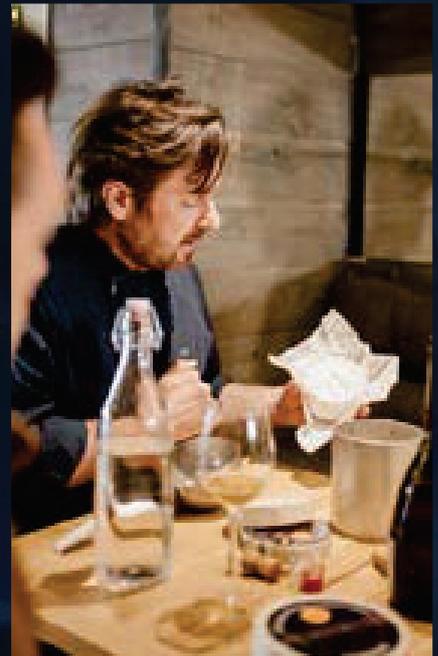
Découvrez l'histoire et les saveurs des fromages de Normandie.



A déguster sur place ou à emporter !



LES PLANCHES



-  26 Rue Saint-Michel, 14130 Pont-l'Évêque
-  contact@ladegusterie.com
-  02 31 65 54 10
-  www.ladegusterie.com

