



Adresse : 31 Place du Vieux-Marché – 76000 ROUEN

Téléphone : 02 35 71 40 90

Mail : contact@lacouronne-rouen.fr

Site : lacouronne-rouen.fr

Bienvenue dans La Plus Vieille Auberge de France

Six salles & salons prestigieux
sont à votre disposition pour recevoir de 10 à 120 convives,
tous les jours pour déjeuner ou dîner.

Notre Directrice Évènementielle, Christelle, vous assistera
dans l'ensemble de la mise en œuvre de votre manifestation
et vous proposera différentes formules.

Déjeuner sur l'Herbe, le midi à 27 €uros
Repas négociés (Apéritifs de marque, Vins & Café) de 56 à 80 €uros
Une gratuité pour 20 payantes

Sans coût supplémentaire :
La mise à disposition des salons et écran blanc, paperboard, WIFI
Les centres de tables fleuris,
L'impression de menus personnalisés

Réservations et contact

02 35 71 40 90

contact@lacouronne-rouen.fr



La Plus Vieille Auberge de France

Notre Déjeuner sur l'Herbe est renouvelé
tous les mois au gré des produits du marché

Déjeuner sur l'Herbe 27 €

Servi Uniquement le midi

(A titre d'exemple)

Risotto de Crabe, *Au Citron Vert*

Velouté de Chou-Fleur au Curry et Amandes Grillées



Aloyau de Veau Poêlé, *Et Charlottes aux Cèpes*

Lieu Jaune Truffé aux Langoustines, *Coulis de Homard*



Gratiné de Pamplemousse, *Au Macaron Glacé*

Délices Autour d'un Café

Pour 41 €

Menu Déjeuner sur l'Herbe

Un Verre de Vin

Une Demie Bouteille d'Eau Minérale

Un café et ses Mignardises



Saveurs Impressionnistes 38 €

Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits, Cake au Lard Grillé

Marinade de Thon au Citron Vert et Lait de Coco

Six Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace

Cromesquis de Ricotta & Jambon Sec Affiné,
Vinaigrette de Balsamique Noir et Olives



Rôti de Canard, Pain Perdu et Sucs de Cidre Brut

Escalope de Truite, Langoustines et Thym Citron

Côte de Bœuf de Race Grillée,
Gratin Dauphinois en Cocotte (2 pers – suppl 5 €)

Filet de Bar en Croûte de Crevettes, Emulsion de Gingembre



Plateau de Fromages Affinés de notre Région



Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Soufflé Normand ou Grand Marnier (spécialité – Suppl 5 €)

Panna Cotta au Lait d'Amandes et Fruits Rouges

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces et Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Coques d'Abricots au Romarin

Dessert du Moment

Pour 52 €

Les Saveurs Impressionnistes Servies avec une ½ Bouteille de Vin

Château Canteloudette (Bordeaux Blanc),

Saint-Roch (Côtes de Provence Rosé),

Château Lapourcaud-Bellevue (Bordeaux Rouge Supérieur)

Saveurs Impressionnistes 56 €

Kir Bourgogne Aligoté, ½ bouteille de vin

Café et Mignardises

Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits, Cake au Lard Grillé

Marinade de Thon au Citron Vert et Lait de Coco

Six Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace

Cromesquis de Ricotta & Jambon Sec Affiné,
Vinaigrette de Balsamique Noir et Olives



Rôti de Canard, Pain Perdu et Sucs de Cidre Brut

Escalope de Truite, Langoustines et Thym Citron

Côte de Bœuf de Race Grillée,
Gratin Dauphinois en Cocotte (2 pers – suppl 5 €)

Filet de Bar en Croûte de Crevettes, Emulsion de Gingembre



Plateau de Fromages Affinés de notre Région



Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Soufflé Normand ou Grand Marnier (spécialité – Suppl 5 €)

Panna Cotta au Lait d'Amandes et Fruits Rouges

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces et Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Coques d'Abricots au Romarin

Dessert du Moment

Pour 61 €

Cocktail au Champagne Mumm Cordon Rouge,

Une Demie Bouteille de vin

Café et Mignardises

Harmonie Gourmande 55 €

Foie Gras de Canard & Magret Fumé,
Marmelade d'Oranges et Fruits Secs

Tartare de Homard & Artichaud Poivrade,
Espuma de Tomates Cerises et Basilic Rouge

Neuf Belles Huîtres de la Manche, Servies sur Lit de Glace

Carpaccio de Veau Mariné et Fumé, Condiments et Huile de Noisette



Filet de Bœuf de Race Française Poêlé,
Poivre à Queue, Gratin de Cannelloni

Ris de Veau en Croûte de Pain aux Herbettes Fraîches

Turbot Snacké, Crème de Corail d'Oursins

Filets de Rouget Barbet, Peau Croustillante,
Brunoise de Poulpe et Beurre Persillé



Plateau de Fromages Affinés de nos Régions



Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Soufflé Normand ou Grand Marnier (spécialité)

Panna Cotta au Lait d'Amandes et Fruits Rouges

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces et Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Coques d'Abricots au Romarin

Dessert du Moment

Harmonie Gourmande 76 €

**Kir Bourgogne Aligoté, ½ bouteille de vin
Café et Mignardises**

Foie Gras de Canard & Magret Fumé,
Marmelade d'Oranges et Fruits Secs

Tartare de Homard & Artichaud Poivrade,
Espuma de Tomates Cerises et Basilic Rouge

Neuf Belles Huîtres de la Manche, Servies sur Lit de Glace

Carpaccio de Veau Mariné et Fumé, Condiments et Huile de Noisette



Filet de Bœuf de Race Française Poêlé,
Poivre à Queue, Gratin de Cannelloni

Ris de Veau en Croûte de Pain aux Herbettes Fraîches

Turbot Snacké, Crème de Corail d'Oursins

Filets de Rouget Barbet, Peau Croustillante,
Brunoise de Poulpe et Beurre Persillé



Plateau de Fromages Affinés de nos Régions



Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée

Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon

Soufflé Normand ou Grand Marnier (spécialité)

Panna Cotta au Lait d'Amandes et Fruits Rouges

Dégustation de Tout Chocolat

Assiette de Glaces et Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier

Coques d'Abricots au Romarin

Dessert du Moment

Pour 80 €

**Cocktail au Champagne Mumm Cordon Rouge,
Une Demie Bouteille de vin
Café et Mignardises**



Le Prestige de la Couronne 75 €

Mise en Bouche



Escalope de Foie Gras de Canard Chaud,
sur Salade Parfumée au Muscat



Demi-Homard Décortiqué,
Nage au Champagne



Sorbet



Filets de Canard, Sauce Pommeau



Le Grand Plateau de Fromages de la Couronne



Soufflé Normand ou Grand Marnier
(spécialité)



Café et ses Mignardises



Champagne et Consommations lors des réceptions

Service compris



Champagne

Moët et Chandon Brut Impérial	85 €
Mumm Cordon Rouge Brut	80 €
Gimonnet Brut Premier Cru	75 €
Laurent Perrier Brut	85 €

Apéritifs

Servis sur Buffet ou à table avec feuilletés

Coupe de Champagne de Marque	18 €
Cocktail au Champagne	18 €
Kir Bourgogne Aligoté	13 €
Apéritifs de Marque	13 €
Whisky à partir de	13 €
Alcools et liqueurs à partir de	15 €
Cafés et Mignardises	7 €
Thé et Mignardises	8 €



Carte des Vins

Vins Rouges

Bordeaux

Bordeaux Supérieur	<i>Château Lapourcaud-Bellevue</i>	28 €
Montagne Saint-Emilion	<i>Château La Couronne</i>	40 €
Saint-Emilion	<i>Château Barberousse</i>	50 €
Saint-Emilion Grand Cru	<i>Monte Christo</i>	60 €
Médoc, Cru Bourgeois	<i>Château Carcannieux</i>	45 €
Haut Médoc, Cru Bourgeois	<i>Latour Marcillanet</i>	40 €
Moulis, Cru Bourgeois	<i>Château Granins Grand Poujeaux</i>	72 €
Lalande de Pomerol	<i>Château Faurie Maison Neuve</i>	50 €
Graves	<i>Blancherie</i>	35 €

Beaujolais

Beaujolais Villages	<i>Domaine Laforest</i>	30 €
Saint-Amour	<i>Domaine des Ravinets</i>	40 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits	<i>Domaine de Vergy</i>	60 €
Hautes Côtes de Beaune	<i>Domaine de la Jolivode</i>	45 €
Mercurey	<i>Vignerons de Buxy</i>	45 €
Savigny les Beaunes	<i>Domaine Jean-Michel Giboulot</i>	75 €

Vins Blancs

Bordeaux

Sauternes	<i>Château Simon</i>	60 €
Entre Deux Mers	<i>Château Canteloudette</i>	28 €
Graves Blanc Sec	<i>Château Doms</i>	36 €

Alsace

Riesling	<i>Domaine Bernhard Reibel</i>	36 €
Gewurztraminer	<i>Domaine Bernhard Reibel</i>	45 €

Loire

Sancerre	<i>Domaine H. Reverdy</i>	40 €
Pouilly Fumé	<i>Domaine de l'Arrêt de Buffate</i>	45 €

Bourgogne

Aligoté	<i>Domaine Giraudon</i>	29 €
Chablis	<i>Domaine Verger</i>	40 €
Chablis	<i>Fourchaume Premier Cru</i>	65 €

Vins Rosés

Loire

Provence	<i>Saint Roch les Vignes</i>	28 €
Sancerre	<i>Domaine H. Reverdy</i>	40 €
Chinon	<i>Domaine Pichard</i>	30 €

Rhône

Bandol	<i>Domaine les Baumes</i>	40 €
---------------	---------------------------	------

Cidre

<i>Rouge Bruyère</i>	20 €
----------------------	------

Nous avons à votre disposition d'autres choix de vins. Veuillez nous consulter

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



LA PLUS BELLE AUBERGE

Depuis 1345, l'auberge "La Couronne", installée place du Vieux Marché à Rouen, est le théâtre des grands événements de la capitale normande. Malgré ces hautes maisons aux pignons abondants, l'endroit fut misérable et étroit au coeur de la cité rouennaise. C'était une petite place d'une ville de province jusqu'au mercredi 30 mai 1431.

LE SUPPLICE DE JEANNE D'ARC

Ce jour-là, un cortège de cent vingt soldats entoure une charrette où Jeanne d'Arc est amenée vers le bûcher. Elle est condamnée à mort après un procès pour crimes de sorcellerie et d'hérésie.

Jeanne d'Arc est conduite au bûcher, mise au poteau. Le feu est mis, les flammes montent, la suppliciée crie, la Pucelle expire. Les Anglais récupèrent ses cendres pour les jeter du haut du pont Mathilde.

Elle est morte sans renier ses voix. Sa fermeté a impressionné les Rouennais. Son héroïsme mit en déroute les armées anglaises. Les soldats du roi de France avaient remporté de nouvelles victoires pour chasser l'occupant en 1450.

L'auberge de "La Couronne" connut une affluence considérable en cette journée de la sentence de Jeanne d'Arc. Guillaume Baudry tient l'auberge à cette époque.

Les fenêtres de "La Couronne" furent éclairées par le supplice de Jeanne d'Arc. La "ville aux cent clochers" est très marchande avec

ses marchés de quartier. Celui de Saint-Saveur est très animé.

Les marchands se retrouvent à l'auberge pour déguster leurs repas. Les conversations vont bon train dans la belle auberge de pierre et de bois, ouvragée comme un coffret, qui se dresse fièrement avec ses fenêtres à petits carreaux, sa mansarde à auvent et ses lattes parallèles croisées.

Non loin des quais bourdonnants, le quartier est chaud la nuit.

Le sol en terre battue et cailloux forme la place du Vieux-Marché, bruyant triangle.

Un parchemin long de 12 mètres "Une charte royale de 1359 ne nous est parvenue que par «Vidimus» de 1404" me dit Mme Cauvin, l'actuelle propriétaire de la plus ancienne auberge de France.

Cette Charte, octroyée par "Charles, fils aîné du roi de France, duc de Normandie, régent le

royaume" (pendant la captivité de son frère

Jean-le-Bon), confirme les filles-Dieu dans la possession de leurs biens et notamment les 60 sols "assis sur un manoir appelé la Couronne".

L'auberge eut pour premier "maître" Raoul Leprévost. Il versait aux moines de Saint-Lô, par an, la rente de 2 sous. Quelques années plus tard, en 1367, "Dame Nicole" Thomas prit la direction de l'établissement.

Des textes mi-latin, mi-français viennent de l'Etat des revenus de la Pitancerie de Saint-Lô de Rouen.

Après maintes recherches, "on trouva dans un long rouleau de parchemins collés datant de 1365 l'authenticité des actes" Des méandres d'un long rouleau de 12 mètres de "redevants".

Les dix sous de "Dames Nicole" En 1443, Richard Baudry succède à son père Guillaume. Il tiendra la taverne. La profession de "tavernier" est mise en évidence vers 1430.

L'Hôtel de "La Couronne" règle la fameuse rente de 10 sous de "Dame Nicole" durant quatre siècles à sa voisine, l'église Saint Sauveur.

En 1626, Abraham Houpperville se trouve être à la fois propriétaire de "La Couronne" et trésorier de la paroisse. Il se verse donc à lui-même les 10 sous traditionnels. Ses comptes portent naturellement, sa signature ... et celle du Grand Corneille. Les Corneille habitent à deux pas de l'auberge et sont aussi les paroissiens dévots de Saint Sauveur.

Le père "el devant Maître des Eaux et Forêts" a été trésorier en 1623. En 1651, c'est le tour de son fils, "ci devant Avocat de Sa Majesté".

Jusqu'à la destruction de l'église Saint-Sauveur à la Révolution en 1791 La paroisse est supprimée.

LE THÉÂTRE-FRANÇAIS

Les fameux 10 sous de "Dame Nicole" furent versés fidèlement durant 404 ans à l'église voisine.

Une nouvelle histoire commence pour la vieille auberge. L'inauguration du Théâtre Français, le 2 février 1793, se fait dans la joie. En novembre, le Théâtre devient celui de la "République".

En 1805, il reprend son appellation d'origine. Un incendie ravage le Théâtre-Français en 1887. Il fut reconstruit aussitôt pour disparaître définitivement sous les bombes de 1944.

On peut imaginer la bonne humeur à l'auberge de "La Couronne" les soirs de "première" où tant de talents furent mis en valeur.

Depuis 659 ans, les cuisiniers de "La Couronne" s'empresment de régaler le palais les plus subtils. Aujourd'hui plus que jamais, la plus vieille auberge de France, vous offre dans un cadre normand chargé d'histoire, les saveurs préservées d'une cuisine aussi authentique que raffinée.

Dans le livre d'or de "La Couronne" on peut lire ces quelques lignes d'un gastronome: "Nous fîmes à la Couronne si bien ripaille, que tantôt, repus, ne pûmes livrer bataille. Nos écus ne souffrirent point trop de nos agapes, tant le solde fut modique pour si bon repas..."

Jacques Simon

