

# L'AUBERGE DES QUATRE ROUTES

restaurant français – roumain

## LES BOISSONS

### APÉRITIF



KIR (15cl) .....  
 PORTO (5cl) .....  
 MARTINI (5cl) .....  
 SUZE (5cl) .....  
 BERGER (4cl) .....  
 RICARD (4cl) .....  
 VISINATA (2cl) .....  
 MUSCAT (15cl) .....

### WHISKY

JOHNSON (4cl) .....  
 JACK DANIEL'S (4cl) .....  
 GRANT'S (4cl) .....



**COGNAC** (4cl) .....

**RHUM** (4cl) .....

### DIGESTIF

POIRE WILLIAMS (2cl) .....  
 VIEILLE PRUNE (2cl) .....

## LES BIÈRES



### PRESSION

	(25cl)	(50cl)
HEINEKEN	.....	.....
AFFLIGEM	.....	.....

### BOUTEILLE

HEINEKEN 0%	.....
DESPERADOS	.....
TRIPEL KARMELIET	.....
VÉZÈRE (blanche, blonde, ambrée)	.....
LA BANOU (brune)	.....



# L'AUBERGE DES QUATRE ROUTES

restaurant français – roumain

## LES VINS

### BLANC

VERRE  
(15cl)

PICHET  
(25cl)

PICHET  
(50cl)

BOUTEILLE  
(75cl)

#### GRASA DE COTMARI



Le vin blanc "Grasa de Cotnari" a une couleur jaune-verdâtre quand il est jeune ; jaune-doré, semblable à la couleur automnale de la feuille de raisin. Son goût proche de la noix, tissé avec des nuances de raisin et d'amande, il reste unique dans l'assortiment de vinx doux roumains.

#### JIDVEI



Ce demi-sec se remarque par sa nature et la fraîcheur de son goût. Vous allez vous régaler par sa saveur florale et son goût sec qui sont dominés par ses arômes critiques. Il assemble deux cépages principaux "feteasca alba" et "feteasca grasa". Il est recommandé de le boire frais, sec ou avec de l'eau pétillante.

#### BECIUL DOMENSC - SAUVIGNON



Sauvignon blanc, ce demi-sec vous fera voyager dans le monde aux arômes de pamplemousse, pomelo et notes de poivron vert. Il se déguste avec des plats méditerranéens ou des viandes blanches.

#### BECIUL DOMENSC - FETEASCA ALBA



Ce demi-sec blanc garde intact son arôme de fleurs des champs, accentué discrètement de notes critiques. Il est recommandé pour les longues soirées entre amis. Sa fraîcheur saura vous accompagner en tant qu'apéritif mais aussi pour le plat principal.

#### BECIUL DOMENSC - CHARDONNAY



Ce blanc sec frais et lumineux vous incite à le verser dans votre verre, préparez-vous à goûter ses arômes de pomme verte aux notes de vanille.

#### BECIUL DOMENSC - RIESLING



Un demi-sec blanc à la teinte verdâtre frais et équilibré qui vous incite à donner de la saveur à vos repas, accompagnés de vos proches.

### ROSÉ

VERRE  
(15cl)

PICHET  
(25cl)

PICHET  
(50cl)

BOUTEILLE  
(75cl)

#### JIDVEI



C'est un vin limpide et éclatant de couleur rose rosier, un mélange harmonieux entre "pinot noir", "syrah" et "cabernet sauvignon", vignifié en rosé demi-sec. Ses arômes subtiles de canneberge, fraise et framboise comblent parfaitement le goût de ce vin, complexe et savoureux, légèrement pimenté.

#### BECIUL DOMENSC



Il vous apprend d'une manière subtile et élégante que ce rosé demi-sec est le vin qui peut s'associer à une large gamme culinaire, de l'apéritif au dessert. À servir frais et avec confiance. Vous serez surpris de la subtilité de ses arômes de rose et de pamplemousse.

### ROUGE

VERRE  
(15cl)

PICHET  
(25cl)

PICHET  
(50cl)

BOUTEILLE  
(75cl)

#### SAINT ÉMILION

#### BECIUL DOMENSC - CABERNET



C'est un vin éclatant par sa couleur rouge rubis qui vous offre un indice de ses arômes de myrtilles noires et cerises mûres, accentué de notes vanillées. Il peut s'accompagner de fromage ou idéal pour vos plats à base de viande rouge ou de gibier.

#### BECIUL DOMENSC - PINOT NOIR



Ce vin est apprécié par sa couleur rouge écarlate, c'est un vin onctueux, soyeux et rond en même temps. Il fait preuve d'équilibre et d'élégance, son arôme de myrtilles aux notes florales de violette ainsi que de clous de girofle. C'est un vin parfait pour une personne qui veut du vin de très bonne qualité aux arômes intéressants.

#### BECIUL DOMENSC - MERLOT



C'est un vin rouge rubis demi-sec, qui vous apprend à découvrir son caractère doux et harmonieux, duquel ressort des nuances fruitées de framboise, cassis et cerise. À déguster à chaque occasion pour vous rendre heureux à côté de merveilleux plats de viande rouge, de gibier ou de fromage.

### CHAMPAGNE

---

# L'AUBERGE DES QUATRE ROUTES

*restaurant français – roumain*

---

## SALADES & ENTRÉE

---



### CORRÉZIENNE

*Magret de canard, foie gras, gésiers confits, salade, tomates*

**ENTRÉE**

**9,00 €**

**PLAT**

**15,00 €**

### GOURMAND AU FOIS GRAS ET MAGRET

*Foie gras, pain grillé, confit d'oignons, salade, tomates*

**9,00 €**

**15,00 €**

### CÉSAR

*Blancs de poulet panés, salade, tomates, croûtons, parmesan, sauce César*

**8,00 €**

**14,00 €**

### CRUDITÉS

*Salade, tomates, carottes, concombres, maïs, oignons, olives, betteraves*

**6,50 €**

**12,00 €**

### CHÈVRE CHAUD

*Salade, tomates, toast pain, fromage de chèvre, lardons, miel, noix*

**7,50 €**

**13,00 €**

### PLATEAU TARANESK

*Charcuterie traditionnelle roumaine à base de viande, fromages et légumes*

**11,00 €**

### "CIORBA" DU JOUR

*Soupe traditionnelle roumaine à base de légumes et viande*

**8,00 €**

## LES PLATS

**ENTRECÔTE** 26,00 €

*Frites maison, salade et sauce au bleu ou forestière*

**ESCALOPE MILANAISE** 20,00 €

*Frites maison et salade*

**CONFIT DE CANARD** 18,50 €

**TOCHITURA** 19,00 €

*Plat traditionnel roumain à base de viande accompagné d'œuf et polenta*

**MICI** 14,00 €

*Petites saucisses traditionnels roumaine de viande hachée (220g) - 5 minutes d'attente*

**SARMALE** 14,00 €

*Plat traditionnel roumain – chou ou feuilles de vignes farcies à la viande, accompagné de crème fraîche et polenta*

**BURGER D'AUBERGE** 17,50 €

*Pain rustique, steak haché (180g), confit d'oignon, cantal, pancetta, salade, tomate, mayonnaise, ketchup*

**BURGER CLASSIQUE** 15,00 €

*Pain rustique, steak haché (180g), cheddar, salade, tomate, mayonnaise, ketchup*

**PÂTES CARBONARA** 8,00 €

**MENU ENFANTS** 12,00 €

*Steak haché - frites **ou** croustillant de poulet - frites glace au choix*



---

## LES DESSERTS

---



### PAPANASI

7,50 €

*Dessert traditionnel roumain qui se présente sous la forme de beignets sucrés au fromage blanc recouverts de crème fraîche et confiture de myrtilles, de griottes, ou de fruits des bois*

---

### PROFITEROLES

6,50 €

### TIRAMISU

5,00 €

### FONDANT AU CHOCOLAT

5,00 €



### CRÈME CARAMEL

5,00 €

### CRÊPES

3,00 €

### GLACE (LA BOULE)

2,00 €

---

# L'AUBERGE DES QUATRE ROUTES

*restaurant français – roumain*

---

## BOISSONS CHAUDES

---



**CAFÉ** 1,50 €

**DÉCA** 1,50 €

**GRAND CAFÉ** 2,50 €

**CAPPUCCINO** 2,50 €

**CHOCOLAT CHAUD** 2,50 €

**THÉS & INFUSIONS** 2,50 €

*thé vert, ceylan, citron, fruits rouges, verveine, tilleul*

---

## BOISSONS SANS ALCOOL

---

**SODA** 3,00 €

*orangina, coca-cola zéro, schweppes tonic, schweppes agrum, lipton ice tea, limonade, diablo, sirop à l'eau*

**JUS DE FRUITS** 3,00 €

*abricot, ananas, orange, A.C.E., tomate*

