



SALADES COMPOSÉES



		Petite*	Grande
CÉSAR d'AUGUSTE	Salade mélangée, tomates, volaille panée, croûtons, parmesan, olives	5,90	12,20
GÉSIERS	Salade mélangée, tomates, croûtons, œuf poché, gésiers	5,90	12,20
LYONNAISE	Salade mélangée, tomates, lardons, croûtons, œuf poché	5,90	12,20
PARISIENNE	Salade mélangée, jambon blanc, œuf dur, émmental, tomates, olives	5,90	12,20
ITALIENNE	Salade mélangée, olives noires, jambon cru, billes de mozzarella, mozzarella cossette, basilic, tomates, copeaux de parmesan	6,10	13,50
NIÇOISE	Salade mélangée, tomates, thon, œuf dur, anchois, pommes de terre, haricots verts, olives	6,10	13,50
NORVÉGIENNE	Salade mélangée, haricots verts, crevettes, tartare de saumon, tomates séchées, toast grillé, citron, olives	6,10	13,50

*Les petites salades sont servies uniquement suivies d'un plat chaud

CROUSTILLANT de ST-MARCELLIN	Salade mélangée, tomates, pommes de terre, croustillant de Saint-Marcellin, olives	-	13,50
-------------------------------------	--	---	-------

ENTRÉES



CARPACCIO de BŒUF (simple)	12,20
<i>Bouquet de salade et frites</i>	
Tomates séchées, parmesan, basilic, olives noires, huile d'olive, billes de mozzarella	
ASSIETTE de TAPAS	13,50
Beignets de crevette, chili cheese, bouchées de camembert, stick de mozzarella, sauce cocktail	

LE P'TIT AUGUSTE (-10 ans)

Steak haché frites	9,90
ou Nuggets frites	
ou Jambon blanc frites	
Crêpe	+1 surprise
ou 1 boule vanille/fraise	
Verre de sirop	
<i>Fraise, kiwi, citron etc.</i>	

VIANDES** & Cie



		Frites	Légumes
STEAK HACHÉ	Sauces au choix : moutarde / bleu / tomate vigneronne / poivre vert crème de courgette / cocktail	10,40	10,90
JAMBON GRILLÉ		10,90	11,40
BROCHETTE de VOLAILLE	Marinée selon l'humeur du Chef	13,60	14,10
ANDOUILLETTE (fraise de veau/ porc)	Sauce à la moutarde	14,90	15,40
PIÈCE du BOUCHER	Grillée 280 g	20,90	21,40

DOUBLE CARPACCIO de BŒUF	Tomates séchées, parmesan, basilic, olives noires, huile d'olive, bouquet de salade, billes de mozzarella	18,90
---------------------------------	---	-------

LES SPORTIFS c'est pour vous

Faites le plein de protéines

Partenariat avec le club



DUO « ÉNERGIE »	Frites	Légumes
Escalope de volaille avec petite omelette et frites	16,30	16,80

LE MARCHÉ D'AUGUSTE

du lundi au vendredi uniquement

PLAT DU JOUR 11,50

PLAT DU JOUR
+ DESSERT + CAFÉ 17,80

SUGGESTION DU JOUR 14,40

SUGGESTION DU JOUR
+ DESSERT + CAFÉ 20,60

Consultez
nos écrans



TARTARES ET BURGERS

Accompagnés d'une salade verte et de frites à volonté



		Simple	Double
TARTARE de BŒUF	Au couteau VBF	15,30	24,30
TARTARE à L'ITALIENNE	Au couteau VBF - Mozzarella cossette, copeaux de parmesan, huile d'olive au basilic	16,30	25,30
TARTARE de SAUMON	Au couteau VBF	16,90	25,90
❦			
BURGER AUGUSTE	NOUVELLE RECETTE Pain bio, steak haché VBF 150 g, cheddar, tomates, salade, bacon, oignons confits, sauce cocktail	15,30	24,30
BURGER FERMIER	Pain bio, volaille panée, galette de pommes de terre, mozzarella, tomates séchées, salade, crème ciboulette	15,30	24,30
BAGEL SAUMON	Bagel aux céréales, tartare de saumon, tomates, concombres, crème ciboulette citronnée, salade verte	16,50	-

POISSONS



TARTARE de SAUMON	accompagné d'une salade verte et de frites	16,90
POISSON du MARCHÉ	accompagnée de légumes du moment et de riz	18,50
ESCALOPE de SAUMON Grillée à la Plancha	accompagnée de légumes du moment et de riz	19,00

ATTENTE
POSSIBLE

OMELETTES



Accompagnés d'une salade verte et de frites à volonté

NATURE		11,90
3 FROMAGES	Parmesan, Emmental, Mozzarella	12,20
ITALIENNE	Tomates séchées, fines herbes, mozzarella	12,90
AUGUSTE	Jambon blanc, champignons, ciboulette	12,90

ACCOMPAGNEMENTS



ASSIETTE DE SALADE VERTE	3,60
ASSIETTE DE FRITES	3,90
ASSIETTE DE PÂTES / ASSIETTE DE RIZ	3,90
ASSIETTE DE LÉGUMES	4,50

PÂTES



PENNES au BLEU	Bleu de Bresse, jambon cru, ciboulette, tomates séchées	12,90
PENNES au SAUMON	Saumon à la crème de courgette et basilic	13,90

FROMAGES

Fromage blanc à la louche <i>Crème, miel, coulis de fruits rouges</i>	3,90
1/2 Saint-Marcellin	4,90
Saint-Marcellin entier	7,90
Assiette variée de fromages	4,90

DESSERTS GOURMANDS

Panna Cotta, Mousse chocolat, Crème brûlée, Tiramisu, Mi-cuit chocolat, Salade de fruits frais, Pâtisserie du Chef, etc.	5,80
--	------

BOISSONS GOURMANDES

Petit café gourmand 1 douceur	3,90
Café gourmand 3 douceurs	6,90
Thé BIO gourmand 3 douceurs	7,90

Glaces artisanales


LOUISE

	1 boule	2 boules	3 boules
SORBETS <i>Fraise, framboise, citron, noix de coco, fruits de la passion</i>			
CRÈMES GLACÉES <i>Vanille, chocolat, café, nutty, yaourt, caramel beurre salé, crème de marron, Rum-raisin, barbe à papa</i>	2,70	4,70	5,70

CRÊPES & CIE

**ATTENTE
POSSIBLE**

Crêpe, Gaufre	3,90
Sucre, confitures, crème de marron, Nutella	

Supplément chantilly maison 1,00