Augustin

POUR COMMENCER

Comme une soupe à l'oignon 11€
En confit, velouté et bouillon, grilled cheese au cantal (moutarde à l'ancienne et oignon confit)
Gros blinis de pomme de terre au saumon fumé 13€
Fromage frais, houmous de carotte jaune, pickles d'oignon rouge, chou-fleur, radis, concombre et aneth
Terinne de patoche 12€
Cochon/volailles, morilles, pistache, marc de Bourgogne, pickles, compotée d'oignons confits et mesclun
Oeuf presque parfait 12€
Crémeux de potimarron à la truffe d'été, champignon de paris, ciboulette, croûton de pain au maïs et saucisson lyonnais croustillant
Accra de cabillaud et patate douce 11,50€
Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrine, radis et pomme
La lentille 11€
Lentilles vertes du puy, lentilles corail, lardons, oeuf poché, cébette, oignons frits, maïs grilé, germe et croûtons

SALADES

Bun 19€
Nouilles chinoises, nems de poulet, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrine et sésame
Chapi 20€
Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade
Capra 19€
Chèvre pané, pomme, noix, radis, abricot sec, framboise, raisin, jambon de pays, figue séchée, tomate cerise, oignon rouge et mesclun
Cobb 19,50€
Poulet croustillant, bacon, comté, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun
Zouzou 19€
Butternut rôti, concombre, courgette marinée, patate douce rôtie, halloumi grillé, radis, olive kalamata, pomme, pois chiche, maïs, cranberry, noisette, roquette, sucrine et sauce tahina/citron vert
La land'aise 19€
Patate douce rôti, tomate cerise, œuf poché, gésiers de volailles, magret fumé, poire rôti au miel, noix caramélisée au piment d'Espelette, fenouil, pickles de choux-fleur

POISSONS & VEGGIES

Mi-cuit de thon 24€
Curry breton au lait de coco, riz de camargue, poivron, chou romanesco, , pomme, aneth, grenade et oignon frit, graines de sésame
Lasagne aux légumes confits 20€
Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, parmesan, roquette et coulis de pequillos
Pavé de saumon 24€
Crémeux de butternut, tuile d'encre sèche, crème de wasabi, kasugai, petit pois, aneth et crumble herbacé
Gnocchetti sarde 20,50€ 4B
Cuisiné à la tomate, tomate cerise confite, artichaut mariné, stracciatella, pesto de basilic, chips vitelotte, tempura d'oignons, olive kalamata, ail frit et roquette

VIANDES

Wok de nouilles chinoises au poulet mariné 20€
Légumes sautés, coriandre, sauce saté, oignon frit, cacahuète, sésame et lait de coco
Tartare de boeuf 21€
Préparé : sauce cocktail, persil, câpres, oignons, cornichons, frites et salade
Picatta de veau 24€
Gnocchi poêlé, champignon de paris, roquette, enoki, copeau de comté, jus de volaille à la truffe d'été et morille
Poitrine de cochon Normand 23€
Cuite à basse température puis laquée à l'ail noir, purée pomme de terre/maïs, tempura d'oignon, frisée et condiment raisin/échalote/graine de moutarde
Bavette d'Aloyau 23,50€
Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard

BURGERS & FRITES

Le Gus 19,50€
Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sauce fondante au Saint-Nectaire, sucrine, tomate et oignon confit
Le Végé 19,50€
Champignon portobello rôti, mozzarella, yaourt aux herbes fraîches, avocat, roquette, tomate et oignon confit
Le gros cochon 19,50€
Porc confit, sauce barbecue, cornichon, tomate, sucrine, cheddar et oignon confit
Le Poulette 19,50€
Poulet croustillant, sauce cocktail, avocat, roquette, tomate et oignon confit

À PARTAGER

Planche de charcuterie 20€
Planche de fromages affinés 20€
Mixte 22,50€
La tartine d'Augustin 11€
Crémeux de potimarron, comté, champignons, noisette, roquette, huille d'olive, shizo cress, pickles, tomate confite
La Bruschetta 11€
Courgette, tomate cerise, poivrons rôtis, chèvre frais, roquette, basilic, noix, affilla cress, tranche de lard séchée, pickles
Castaniù frites, cantal fondu et lard fumé 9€
Frites de patate douce, sauce tahina/citron vert 8€
Assiette de frites 6€

FROMAGES

Au choix 6€
Camembert de Normandie, Saint-Nectaire, Cantal,
Bleu d'Auvergne, Crottin de Chavignol ou Comté
Assiette 3 fromages 12€

POUR FINIR

Brookie au chocolat 11€
Crème anglaise, noix de pécan et glace caramel au beurre salé
Le craquelin 11€
Choux, ganache chocolat blanc praliné, glace praliné, chocolat, noisette, granola aux céréales, tuile, honny cress
Des fruits, des fruits, des fruits 11€
Gaspacho ananas/citron vert, kiwi, myrtille, agrume, ananas, framboise, grenade, graine et coco râpée
Tiramisu 11€
Nutella
Brioche perdue 11€
Caramel, crème fouettée et glace vanille
Comme une tarte citron 11€
Sablé breton à la farine de riz, sorbet citron, framboise, myrtille, pistache et meringue
Café gourmand 11 €
Thé gourmand 12€

EN CAS D'ALLERGIES PRÉVENEZ-NOUS ! PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.