

L'aubergeade





L'aubergeade

Les Petits Encas

- CHIFFONNADE DE JAMBON ITALIEN	7,20€
- BOÎTE DE SARDINES OU MAQUEREAUX LA BELLE- ILOISE	7,20€
- TOAST DE PAIN D'ÉPICE GRILLÉ AU FOIE GRAS MI-CUIT MAISON	7,20€
- COUPELLE DE SAUCISSE SÈCHE	5,60€

En plus
des menus ci-joint
vous trouverez
chaque jour
des suggestions
d'entrées / plats du jour /
desserts du jour

L'aubergeade

Menu à 36,80 euros

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu à 34,80 euros

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

Entrées

- DOUZAINES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL ET PERSIL MAISON
- FOIE GRAS TRAVAILLÉ À L'ARMAGNAC, FLEUR DE SEL ET POIVRE DE MADAGASCAR, ACCOMPAGNÉ D'UNE CONFITURE DE CLÉMENTINES CORSE

Plats

- MAGRET DE CANARD (IGP) ENTIER GRILLÉ SAUCE AU CARAMEL DE BEURRE SALÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE
- STEAK TARTARE DE BOEUF NON PRÉPARÉ, CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR, GROSSES FRITES MAISON, FEUILLES DE CHÊNE EN SALADE
- CALAMARS FRAIS MARINÉS AUX HERBES ET ÉPICES PUIS GRILLÉS, CONDIMENT (HUILE D'OLIVE ANETH PERSIL CERFEUIL OIGNONS ROUGES CITRON ET AIL), MICRO-POUSSES DE LÉGUMES ET GARNITURE DU JOUR

Desserts

- OMELETTE NORVÉGIENNE DE LA MAISON FLAMBÉE AU RHUM
- BABA AU RHUM CRÈME SUCRÉE AMANDES EFFILÉES
- CAFÉ AFFOGATO
- ASSIETTE DE FROMAGES CONFITURE DE CERISES NOIRES CORSE

Le poisson peut varier en fonction des arrivages.

Nous pouvons accommoder le menu pour les végétariens. N'hésitez pas à nous demander.

L'aubergeade

Menu à 40,80 euros

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu à 38,80 euros

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

Entrées

- OS À MOELLE FAÇON BISTROT (GROS SEL, MIGNONNETTE ET PAIN GRILLÉ)
PETITE SALADE DE PERSIL PLAT AUX CÂPRES ET ÉMINCÉ D'OIGNONS
- TARTARE DE TRUITE DE MER, FRUITS DE LA PASSION, CÉBETTE
GINGEMBRE, ANETH

Plats

- HOMARD ENTIER RÔTI AU BEURRE DEMI SEL SAUCE TARTARE GARNITURE DU JOUR
(SUPPLÉMENT DE 5 €)
- NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE MARINÉE AUX ÉPICES DE LA MAISON THIERCELLIN
PUIS JUSTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE SERVIE À PART, GROSSES FRITES MAISON
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE 5 HEURES, COUSCOUS ROULÉ À LA MAIN, POIS CHICHES
ET JUS DE CUISSON RÉDUIT
- RIS DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS AU MUSCAT ET POUSSES
D'ÉPINARDS
- ASSIETTE DE GROSSES GAMBAS GRILLÉES SAUCE TERIYAKI CITRON GRILLÉ ET
GARNITURE DU JOUR

Desserts

- OMELETTE NORVÉGIENNE DE LA MAISON FLAMBÉE AU RHUM
- BABA AU RHUM CRÈME SUCRÉE AMANDES EFFILÉES
- COUPE DE SORBETS OU GLACES

Le poisson peut varier en fonction des arrivages.

Nous pouvons accommoder le menu pour les végétariens. N'hésitez pas à nous demander.



L'aubergeade

LA CARTE

Entrées

- DOUZAINES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL ET PERSIL MAISON 14,30€
- FOIE GRAS DE CANARD TRAVAILLÉ À L'ARMAGNAC, FLEUR DE SEL ET POIVRE DE MADAGASCAR, ACCOMPAGNÉ D'UNE CONFITURE DE CLÉMENTINES CORSE 17,70€
- OS À MOELLE FAÇON BISTROT (GROS SEL, MIGNONNETTE ET PAIN GRILLÉ) PETITE SALADE DE PERSIL PLAT AUX CÂPRES ET ÉMINCÉ D'OIGNONS 14,70€
- TARTARE DE TRUITE DE MER, FRUITS DE LA PASSION, CÉBETTE GINGEMBRE, ANETH 11,60€

Plats

- MAGRET DE CANARD (IGP) ENTIER GRILLÉ SAUCE AU CARAMEL DE BEURRE SALÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE 24,70 €
- STEAK TARTARE DE BOEUF NON PRÉPARÉ, CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR, GROSSES FRITES MAISON, FEUILLES DE CHÊNE EN SALADE 18,60 €
- NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE MARINÉE AUX ÉPICES DE LA MAISON THIERCELLIN PUIS JUSTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE SERVIE À PART, GROSSES FRITES MAISON 28,60 €
- HOMARD ENTIER RÔTI AU BEURRE DEMI SEL SAUCE TARTARE GARNITURE DU JOUR 36,70 €
- CALAMARS FRAIS MARINÉS AUX HERBES ET ÉPICES PUIS GRILLÉS, CONDIMENT (HUILE D'OLIVE ANETH PERSIL CERFEUIL OIGNONS ROUGES CITRON ET AIL), MICRO-POUSSES DE LÉGUMES ET GARNITURE DU JOUR 27,70 €
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE 5 HEURES, COUSCOUS ROULÉ À LA MAIN, POIS CHICHES ET JUS DE CUISSON RÉDUIT 26,20 €
- RIS DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS AU MUSCAT ET POUSSES D'ÉPINARDS 29,20 €
- ASSIETTE DE GROSSES GAMBAS GRILLÉES SAUCE TERIYAKI CITRON GRILLÉ ET GARNITURE DU JOUR 27,70 €

Les Desserts

- À CHOISIR DANS LES MENUS

Le poisson peut varier en fonction des arrivages.
Nous pouvons accommoder le menu pour les végétariens. N'hésitez pas à nous demander.



L'aubergeade

CARTE DES VINS



VINS ROUGES en bouteille de 75cl

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côtes du Roussillon (AOC)	28,50 €
Pic Saint Loup (AOC)	35,00 €
Terrasse du Larzac (AOP)	35,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Rasteau (AOC)	35,00 €
Beaumes de Venise bio (AOP)	34,00 €
Crozes-Hermitage (AOP)	37,00 €
Costières de Nîmes (AOP)	35,00 €

BOURGOGNE

Mercurey (AOC)	45,00 €
----------------	---------

BEAUJOLAIS

Brouilly (AOC)	31,00 €
----------------	---------

BORDELAIS

Blaye (AOC)	27,00 €
-------------	---------

LOIRE

Le ptit cab (Anjou)	26,00 €
Saumur champigny (AOC)	30,00 €



VINS BLANC en bouteille de 75cl

LOIRE

Cheverny (AOC)	26,50 €
Chenin (AOC)	31,00 €
Quincy (AOC)	31,00 €

BOURGOGNE

Viré-clessé (AOC)	42,00 €
Montagny 1 ^{er} cru (AOC)	36,00 €
Macon Village (AOC)	33,00 €

VIN DU SUD

Crozes-Hermitage (AOC)	37,00 €
Viognier (IGP)	27,00 €
Duché d'Uzès (AOP)	27,00 €



VINS ROSÉS en bouteille de 75cl

Petite Seine (Vin de France)	26,50 €
Petit Chaumont vin gris (IGP)	26,50 €



"LES BULLES"

Champagne	47,00 €
La Coupe 12,5 cl	8,00 €
Prosecco	25,50 €
Verre de Prosecco	5,90 €

L'auberge deade

Carafes & Verres

ROUGES

	50cl	25cl	Verre 12cl
Brouilly (AOC)	15,60 €	8,35 €	5,90 €
Blaye Côtes de Bordeaux (AOC)	17,95 €	10,00 €	6,40 €
Saint Chinian (AOP)	15,60 €	8,35 €	5,90 €
Côtes du Roussillon (AOC)	15,60 €	8,35 €	5,90 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (AOP)	18,00 €	9,50 €	6,40 €
Vin d'Anjou (AOC)	15,60 €	8,35 €	5,90 €
Porte-Plume Merlot (IGP)	15,60 €	8,35 €	5,90 €
Côtes du Rhône Guigal (AOC)	17,95 €	9,50 €	6,40 €
Cahors (AOP)	18,00 €	9,50 €	6,40 €

BLANC

	50cl	25cl	Verre 12cl
Cheverny (AOC)	15,60 €	8,35 €	5,90 €
Macon Village (AOC)	19,00 €	10,00 €	7,95 €
Quincy (AOC)	17,80 €	9,40 €	7,95 €
Duché d'Uzès (AOP)	16,70 €	8,85 €	6,40 €
Viognier Pays d'Oc (IGP)	16,70 €	8,85 €	6,40 €
Tarquet (IGP)	16,70 €	8,85 €	6,40 €

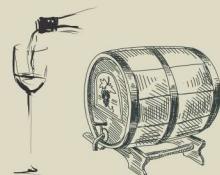
ROSÉ

	50cl	25cl	Verre 12cl
Le TiTi méditerranée (AOP)	14,50 €	7,75 €	5,20 €
Petite Seine bio (vin de France)	14,50 €	7,75 €	5,20 €



CIDRE ARTISANAL 33 CL

5,80 €



Tous les prix sont nets t.t.c

L'aubergeade



Nos Bières 33cl

Heineken	6,30 €
Bière blanche	6,30 €
Pelforth brune	6,30 €
Picon bière	6,40 €
Myrha (pale ale)	6,40 €
Chapelle (bière de blé au chai blanche)	6,40 €
Ernestine (ipa)	6,40 €
Oliphant (ipa bio à la française)	6,40 €
Bières du moment	6,40 €
Cerberus (triple bio)	6,40 €
Bière sans alcool	6,40 €



Tous les prix sont nets t.t.c

L'aubergeade



Carte des Boissons

Apéritifs

Kir royal 10 cl	7,20 €
Kir bourguignon 10 cl	4,60 €
Kir au sauvignon 10 cl.	4,60 €
Martini rouge ou blanc 4cl	4,90 €
Pastis 51 2cl	4,85 €
Suze 4 cl	4,90 €
Porto rouge ou blanc 4 cl	5,90 €
Americano 6 cl	4,90 €
Muscat 4cl	4,85 €

Digestifs (4 cl)

Poire	8,00 €
Mirabelle	8,00 €
Get 27	8,00 €
Get 31	8,00 €
Calvados	8,00 €
Cognac	8,00 €
Armagnac	8,00 €
Limoncello	8,00 €
Menthe pastille	8,00 €
Chartreuse	8,00 €
Amaretto	8,00 €

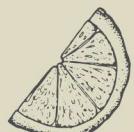
Eaux / Soda

Coca cola 33cl	4,95 €
Limonade artisanale 33cl	4,70 €
Perrier 33cl	5,50 €
Orezza 50 cl	5,80 €
Cidre brut fils de pomme 33 cl	5,80 €
Jus de fruit 25 cl	4,80 €
Jus oranges pressées 25 cl.	4,70 €



Cafés / Thés

Café expresso	2,90 €
Double café	5,90 €
Café crème	4,00 €
Thé mariage frères	4,90 €



Tous les prix sont nets t.t.c

















