



L'auberge Espagnole

ENTRÉES

- CHÈVRE CHAUD LARDÉ 6€
SUR LIT DE SALADE VERTE
- VELOUTÉ DU MOMENT 6€
- SAUMON GRAVLAX 8€
- ŒUF COCOTTE 6€
AU SAINT MARCELLIN
- ESCARGOTS 7,50€/14€
À LA BOURGUIGNONNE 6/12 PIÈCES
- FOIE GRAS MAISON 14€
- PLANCHE DE CHARCUTERIE 18€
- PLANCHE DE JAMBON BELLOTA 18€

PLATS

- PAVÉ DE SAUMON 16€
AU BEURRE BLANC ET NOIX
- CUISSSES DE GRENOUILLES 22€
À LA PERSILLADE
- GAMBAS FLAMBÉES 12€
À L'ARMAGNAC
- SAINT JACQUES POÊLÉES 22€
- FILET DE BOEUF CHAROLAIS 25€
ET SA SAUCE DU MOMENT 250G
- MAGRET DE CANARD 19€
ET SA SAUCE DU MOMENT
- MÏJOTÉ DE VIANDE 16€
DU MOMENT
- BURGER DE L'AUBERGE 16€
STEAK CHAROLAIS HACHÉ, TOMME CATALANE,
OIGNONS CONFITS, SALADE, SAUCE BRAVA
- GRATINÉ DE RAVIOLES 14€

• SALADES REPAS •

- SALADE DU TERROIR 15€
SALADE VERTE, TOAST DE CHÈVRE
CHAUD, NOIX DE GRENOBLE, LARDONS,
RAVIOLES FRITES



L'aubergEspagnole

- MENU ENFANT -

12€

- MENU DU JOUR
(VOIR ARDOISE) PORTIONS ENFANTS
OU
- POULET SALSA ACCOMPAGNÉ
DE PATATAS OU RAVIOLES
POCHÉES



- 1 BOULE DE GLACE
OU
- DESSERT DU JOUR

GLACES

- GLACE OU SORBET
GLACE ARTISANALE MAISON ANTOLIN
 - 1 BOULE 2,50€
 - 2 BOULES 5€
- VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, CITRON,
CHARTREUSE OU RHUM RAISIN

DESSERTS

- FONDANT AU CHOCOLAT
COEUR PRALINÉ 7€
- TIRAMISU 6,50€
- CAFÉ GOURMAND 8€
- TARTE DU MOMENT 6,50€
- TARTA DE SANTIAGO 6,50€

FROMAGES

- PLANCHE DE FROMAGES
DU TERROIR 8,50€
- FROMAGE FRAIS 5€
À LA CRÈME OU COULIS DE FRUITS
ROUGES

SUPPLÉMENT

- CHANTILLY 0,50€
- CHARTREUSE 3CL 5,50€
- LIMONCELLO 3CL 3,50€
- VODKA 3CL 3,50€

• DIGESTIF •

- | | | | |
|------------------------------|----|------------------|-------|
| • ARMAGNAC VS 4CL | 5€ | • BAILEYS 4CL | 5€ |
| • CALVADOS 4CL | 5€ | • CHARTREUSE 4CL | 7,50€ |
| • COGNAC MEUKOW 4C | 6€ | • GÉNÉPI 4CL | 6€ |
| • LIMONCELLO 4CL | 5€ | • GET 27 4CL | 5€ |
| • MANZANITA 4CL | 5€ | • LIQOR 43 4CL | 6€ |
| • RHUM ARANGÉ (VOIR SERVEUR) | | | |