

# APERITIFS



Planche terrine persillé 18 €

Planche de charcuterie

- Petite 16 €

- Grande 30 €

Cecina de boeuf de Jose Gordon 24 €

# PIECE DE VIANDE



## Côte de bœuf de l'Auberge

75 €

Origines et races variables, sélection de viande persillée. notre côte la plus accessible, pour les amateurs de belle viande à prix doux.

## Côte de bœuf française

9 € / les 100gr

Issue d'une sélection rigoureuse dans les terroirs français, cette pièce de bœuf sublime vos papilles par la finesse de ses arômes et la tendreté de sa texture.

## Côte de bœuf d'exception

12 € / les 100gr

Provenant des plus belles races bovines du monde, cette pièce unique varie selon les arrivages. Renseignez vous auprès de notre équipe ou consultez le tableau.

Toutes nos viandes sont servies avec frites ou légumes, salade et deux sauces au choix

Sauces: Tartare, Époisses, poivre, meurette, mayonnaise, moutarde, barbecue  
Beurre maître d'hotel

Sup +1.50 €

Accompagnement : frites maison ou légumes du moment

Sup + 3€

# Les entrées



## Terrine de l'Auberge 10 €

L'incontournable de la maison  
La même recette depuis 30 ans.

## Œufs en Meurette 12 €

Oeufs de la ferme du Pontot  
reposant sur un lit de sauce au vin  
rouge

## Saumon fumé 15 €

Préparé artisanalement à  
L'Auberge du Côteau, accompagné  
d'un beurre d'aneth

## Foie gras de canard 18 €

Foie gras préparé maison,  
assaisonné et cuit à basse  
température, accompagné d'un  
chutney d'oignon

## Jambon persillé 11 €

Jambon persillé maison, préparé  
avec soin à partir des cochons de la  
ferme "un groin de paradis"

## Œufs à l'Époisses 13 €

Œufs de la ferme du Pontot  
sublimés par l'onctuosité du  
célèbre Époisses

## Gravelax de canard 15 €

Magret délicatement mariné au  
sel, sucre et aromates, lentement  
préparé pour révéler une texture  
fondante et des saveurs subtiles.

## Croquilles d'escargot 18 €

12 pièces de croquilles d'escargot  
au beurre AOP d'Isigny et ail rose  
du Tarn. Tout se mange même la  
coquille !

# Les plats



## Bavette d'aloyau 21 €

Bavette d'aloyau, 200 grammes de tendreté grillée à la flamme

## Rognon de veau 22 €

Rognon de veau entier, grillé à la flamme pour révéler toute la richesse de sa saveur

## Ribs de Cochon 26 €

ribs de porc cuit à basse température accompagné de sa sauce barbecue maison

## Côte de veau 29 €

Côte de veau cuite à basse température pour une chair tendre et juteuse, accompagnée de pommes grenailles dorées

## Tartare de boeuf 21 €

Tartare taillé au couteau, relevé de câpres et de cornichons, agrémenté de copeaux de parmesan et de pignons de pin toastés

## Andouillette Bobosse 22 €

L'inimitable andouillette de veau Bobosse venant de la région lyonnaise servie avec une sauce moutarde

## Entrecôte de boeuf 34 €

350 grammes de viande française savoureuse et tendre pour les bons vivants accompagnés d'un beurre maître d'hôtel

## Tentacule de poulpe 27 €

Tentacule de poulpe, subtilement parfumé aux épices indiennes. purée de carotte jaune onctueuse, relevée par une sauce chimichurri

Retrouvez toutes nos suggestions  
du moment présentées sur nos  
tableaux

Sauces: tartare, Époisses, poivre, meurette, mayonnaise, moutarde, barbecue Sup 1.50 €  
Beurre maître d'hotel

Accompagnement : frites maison ou légume du moment Sup + 3€

# Les fromages & desserts



## Assiette de 3 fromages 6 €

Comté vieille réserve, Morbier de 100 jours, et Epoisses.  
Fromage de la fruitière Plane  
Barretaine à Poligny

## Faisselle

5 €

avec du sucre, du coulis de fruits rouges ou des herbes !



## Crème brûlée 7 €

Onctueuse crème à la vanille, recouverte d'une fine couche de caramel croquant

## Les Profiteroles 8 €

Choux croustillants garnis d'une glace vanille, nappés d'un chocolat chaud. Un grand classique

## Baba au rhum 8 €

Gâteau moelleux imbibé à souhait, avec une touche de chantilly maison

## Tarte tatin 9 €

Pommes délicatement caramélisées sur une pâte dorée et croustillante, servies tièdes avec une glace vanille.

7 €

# LES MENUS



33 €

## Menu de l'aubergiste

Œufs en Meurette

-

Terrine de l'auberge

-

Jambon persillé

-----

Bavette d'alo�au

-

Andouillette Bobosse

-

Tartare de boeuf

-----

Faisselle

-

Crème brûlée

-

Baba au rhum

## Menu du jour

Mar/Mer/Jeu/Ven

18.50 €

-

Entrée / Plat

-

Plat / Dessert

-----

22 € Entrée / plat / Dessert

## Menu Bambin <sup>13 €</sup>

nuggets frites

-

Hamburger frites

-----

Mousse chocolat

-

Glace vanille chocolat