

# 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 a 36,60 euros*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

*Menu a 34,60 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 CAMEL 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 ET CRÈME SUCRÉE AU CITRON VERT
- CAFÉ AFFOGATO
- SAINT-MARCELIN ENTIER CONFITURE DE CERISES NOIRES CORSE

# L'aubergeade

*Menu a 40,60 euros*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

*Menu a 38,60 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, VINAIGRETTE SOJA SÉSAMES GINGEMBRE ET  
CORIANDRE, GUACAMOLE D'AVOCAT AUX ÉPICES DOUCES

## *Plats*

- HOMARD ENTIER RÔTI AU BEURRE D'ESTRAGON 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 LÉGUMES
- RIS DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS AU MUSCAT ET POUSSÉS  
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 ET CRÈME SUCRÉE AU CITRON VERT
- SORBET À BOIRE FAÇON SMOOTHIE



# L'aubergeade

## LA CARTE

### Entrées

- DOUZAINES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL ET PERSIL MAISON 14,10€
- FOIE GRAS DE CANARD TRAVAILLÉ À L'ARMAGNAC, FLEUR DE SEL ET POIVRE DE MADAGASCAR, ACCOMPAGNÉ D'UNE CONFITURE DE CLÉMENTINES CORSE 17,50€
- OS À MOELLE FAÇON BISTROT (GROS SEL, MIGNONNETTE ET PAIN GRILLÉ) PETITE SALADE DE PERSIL PLAT AUX CÂPRES ET ÉMINCÉ D'OIGNONS 14,50€
- TARTARE DE TRUITE DE MER, VINAIGRETTE SOJA SÉSAMES GINGEMBRE ET CORIANDRE, GUACAMOLE D'AVOCAT AUX ÉPICES DOUCES 11,40€

### Plats

- MAGRET DE CANARD (IGP) ENTIER GRILLÉ SAUCE AU CARAMEL DE BEURRE SALÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE 24,50 €
- STEAK TARTARE DE BOEUF NON PRÉPARÉ, CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR, GROSSES FRITES MAISON, FEUILLES DE CHÊNE EN SALADE 18,40 €
- NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE MARINÉE AUX ÉPICES DE LA MAISON THIERCELLIN PUIS JUSTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE SERVIE À PART, GROSSES FRITES MAISON 28,40 €
- HOMARD ENTIER RÔTI AU BEURRE D'ESTRAGON SAUCE TARTARE GARNITURE DU JOUR 36,50 €
- 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 27,50 €
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE 5 HEURES, COUSCOUS ROULÉ À LA MAIN, POIS CHICHES ET LÉGUMES 26,00 €
- RIS DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS AU MUSCAT ET POUSSÉS D'ÉPINARDS 29,00 €
- ASSIETTE DE GROSSES GAMBAS GRILLÉES SAUCE TERIYAKI CITRON GRILLÉ ET GARNITURE DU JOUR 27,50 €

### 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-cessé (AOC)	42,00 €
Montagny 1 <sup>er</sup> 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'aubergeade

## 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 €
Tariquet (IGP)	16,70 €	8,85 €	6,40 €

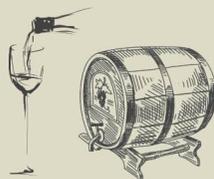
### ROSÉ

	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 €



# L'aubergeade



## Nos Bières 33<sup>cl</sup>

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 €

















