

# Augustin

## POUR COMMENCER

### **Œuf mayo 9,50€**

Mayonnaise à l'avocat, trévisse, sucrose, radis, ciboulette, oignon frit et fleurs séchées

### **Gros blinis de pomme de terre au saumon fumé 13€**

Fromage frais, guacamole, pickles d'oignon rouge, radis, concombre et aneth

### **Grosse frite de féta 10€**

Panée au corn flakes, cœur de confiture de tomate, crème de courgette, tomate ancienne, citron vert, radis, germe de poireau et ciboulette

### **Belle Burratta crémeuse 14€**

Melon charentais, tomate ancienne, croûton de focaccia, roquette, pignon de pin et pesto basilic/pêche

### **Accra de cabillaud et patate douce 11€**

Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrose, trévisse, radis et pomme

### **Ceviche de thon 11€**

Leche de tigre au lait de coco, fruit de la passion, grenade, cébette, goji, pomme, radis, sésame, poudre d'algue, maïs grillé et coriandre

## SALADES

### **Bun 18€**

Nouilles chinoises, nems de poulet, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrose et sésame

### **Chapi 19€**

Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrose, vinaigrette thaï à la grenade et condiment balsamique

### **Capra 18€**

Chèvre pané, pomme, melon charentais, betterave, abricot sec, framboise, raisin, jambon de pays, figue, tomate cerise, oignon rouge, noix, mesclun et condiment balsamique

### **Cobb 19€**

Poulet croustillant, bacon, comté, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge, mesclun et condiment balsamique

### **Zouzou 18€**

Tomate cerise, falafel, courgette marinée, patate douce rôtie, halloumi grillé, radis, olive kalamata, pomme, haricot vert, pois chiche, maïs, cranberry, noisette, roquette, sucrose et sauce tahina/citron vert

### **Tuna bowl 19€**

Thon mariné au saté, riz vinaigré, houmous de carotte jaune, guacamole, radis, soja, concombre, carotte, edamame, pois chiche, oignon rouge, algue de nori et vinaigrette thaï

## POISSONS & VEGGIES

### **Mi-cuit de thon 23,50€**

Crèmeux de petit pois, salade de pois chiche/tomate ancienne/tomate confite, goji, radis, feta, roquette, vinaigrette à l'ail des ours et crumble citron/ail frit

### **Lasagne aux légumes confits 19€**

Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, parmesan, roquette, coulis de pequillos et pesto basilic

### **Pavé de saumon 23€**

Dahl de lentilles corail/patate douce au lait de coco et curry rouge, riz de Camargue, choux chinois et fenouil au sésame, pomme paille, grenade, aneth et amande

### **Gnocchetti sarde 20€**

Cuisiné à la tomate, tomate cerise confite, artichaut mariné, stracciatella, pesto de basilic, chips de vitelotte, capre croustillante, olive kalamata, ail frit et roquette

## VIANDES

### **Wok de nouilles chinoises au poulet fermier 19€**

Légumes sautés, coriandre, sauce saté, oignon frit, cacahuète, sésame et lait de coco

### **Tartare de boeuf (cru ou poêlé) 21€**

Préparé : sauce cocktail, persil, câpres, oignons, cornichons, frites et salade

### **Magret de canard 24€**

Purée de carotte jaune, pickles de carotte, granola de céréales dorées au miel, sauce au sirop d'érable, groseille, abricot sec et trévisse

### **Poitrine de cochon cuite à basse température 22€**

Purée pomme de terre/maïs, sauce chimichurri, chips vitelotte, maïs grillé, ail frit, frisée, tempura d'oignon et ciboulette

### **Bavette d'Aloyau 22,50€**

Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard

## BURGERS & FRITES

### **Le Gus 18,50€**

Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sauce fondante au Saint-Nectaire, sucrose, tomate et oignon confit et frit

### **Le Végé 18,50€**

Champignon portobello rôti, mozzarella, yaourt aux herbes fraîches, avocat, roquette, tomate et oignon confit

### **Le gros cochon 18,50€**

Porc confit, sauce barbecue, cornichon, tomate, sucrose, cheddar et oignon confit

### **Le Poulette 18,50€**

Poulet croustillant, sauce cocktail, avocat, chèvre, roquette, tomate et oignon confit et frit

## À PARTAGER

### **Planche de charcuterie 19€**

### **Planche de fromages affinés 19€**

### **Mixte 21€**

### **La tartine d'Augustin 11€**

Focaccia, jambon de pays, stracciatella, oignon confit, radis, confiture de tomate, roquette et condiment balsamique

### **Castaniù frites, cantal fondu et lard fumé 9€**

### **Frites de patate douce, sauce tahina/citron vert 8€**

### **Assiette de frites 6€**

## FROMAGES

### **Au choix 5,50€**

Camembert de Normandie, Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Crottin de Chavignol ou Comté

### **Assiette 3 fromages 12€**

## POUR FINIR

### **Brookie au chocolat 10,50€**

Crème anglaise, noix de pécan et glace caramel au beurre salé

### **Millefeuille 10€**

Crème légère au praliné, fraise, framboise, pêche confite, amande, et pesto pêche et basilic

### **Des fruits, des fruits, des fruits 10,50€**

Gaspacho ananas/citron vert, kiwi, ananas, framboise, groseille, fraise, grenade, sorbet framboise, graine et coco râpée

### **Tiramisu 10€**

Nutella

### **Brioche perdue 10€**

Caramel, crème chantilly et glace vanille

### **Comme une tarte citron 10€**

Sablé breton à la farine de riz, sorbet citron, groseille, pistache et meringue

### **Café gourmand 9,50€**

### **Thé gourmand 11€**