



Au Soleil d'Austerlitz

Brasserie parisienne



HAPPY HOURS (16-21h)



Pinte de bière 1664 (50cl)	4.5
Tous les cocktails	6.5
Cocktails sans alcool	5.5
Vin rouge, blanc, rosé (25cl)	5.0



LES BOISSONS CHAUDES

Espresso, déca, allongé	2.2
Noisette	2.4
Double espresso	4
Café crème	4.7
Cappuccino	5.5
Irish Coffee	11
Choco-Kinder bueno	7
Chocolat, chantilly, bueno	

Chocolat chaud	5
Chocolat ou café viennois	5.9
Lait chaud cannelle	4.6
Vin chaud	5
Grog au rhum	7
Thé superior ou Infusion WHITTINGTON	5
Earl Grey; Ceylan; Jasmin; Vanille Passion; Fruits rouges; Menthe; Sencha; Verveine; Tilleul; Camomille	

LES SOFTS

Coca cola, Coca zéro (33cl)	5
Perrier (33cl)	5
1/4 Vittel (25cl)	4.5
Orangina (25cl)	5
Orangina (25cl)	4.5
Schweppes Tonic ou Agrumes (33cl)	4.5
Limonade (25cl)	6
Ginger beer (25cl)	
«La French» bio	
	50cl 1L
Eau San Benedetto (plate ou gazeuse)	4.7 5.9

Lipton Ice Tea (25cl)	4.5
Aqualemon (25cl)	6.5
Perrier, menthe fraîche, citron	
Jus de fruits Granini (25cl) - Orange;	4.5
Pomme; Abricot; Cranberry; Ananas; To- mate; Citron; Mangue; Fraise; Passion	
Jus pressés (25cl) - Orange; Citron	5.9

LES APERITIFS

Ricard	4.5
Porto rouge ou blanc	4.5
Martini Rosso ou Bianco	4.5
Kir classique	4.5
Kir royal	9
Americano maison	9
Suze	5
Lillet blanc ou rosé	5

LES BIERES

	25cl	50cl
Bière du moment	4.5	8.5
1664 Blonde ou Blanche	5	9.2
Grimbergen blonde	5	9.2
Demory IPA	5.5	10
Picon bière	5.5	10
Monaco	5.5	10
Panaché	5.5	10

1664 0% - Sans alcool (25cl)	5.5
Corona (33cl)	6.9
Desperados (33cl)	6.9
Duvel (33cl)	6.9
Cidre brut Appie (25cl)	5.5



NOS ENTRÉES

Escargots de Bourgogne	6pcs	6.5	12pcs	12
Soupe à l'oignon				8.5
Œuf dur mayonnaise				6.5
Saumon fumé - Pain Poilâne, crème d'aneth				14.5
Foie gras maison - Pain Poilâne toasté, confit d'oignons				15.5

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON



Entrecôte d'Aubrac (400gr) - avec son os à moelle, béarnaise maison, frites et salade	27.9
Pièce de boeuf d'Aubrac - sauce poivre, gratin dauphinois	18.9
Magret de canard français au miel servi avec son gratin dauphinois	18.9
Moules au choix - marinières, à la crème ou au roquefort servies avec frites - à discrétion	14.9



NOS SALADES COMPOSÉES

La César Filet de poulet frit, parmesan, croûtons, tomates, salade Romaine, vinaigrette aux anchois	14.9
L'Auvergnate Cantal entre-deux, jambon du pays d'Aveyron, pommes de terre sautées, tomates, salades et noix	14.9
La Thaï Onglet de boeuf mariné au saté, coriandre, choux chinois, vermicelles, carottes, radis, soja	15.5
Poké bowl au choix : Végé ou Poulet (ou Saumon +1.5€) Quinoa bio, edamame, carottes, radis blanc, mangue, grenade, cébette, oignons frits, sésame, vinaigre balsamique, citron, wasabi maison	15.5

MENU ENFANT (-12 ans)

12.5€



Steak haché ou **Nuggets de poulet** ou **Mini burger** servi avec frites
 + **eau au sirop** (au choix)
 + **1 boule de glace** (au choix)

CB à partir de 10€
 Prix nets, Service compris, Chèques non-acceptés



NOTRE SÉLECTION DE PLATS



Poulet fermier - « Label Rouge », rôti au jus servi avec frites et salade	17.9
Andouillette AAAAA - grillée à la moutarde servie avec pommes de terre sautées et salade	18.9
Tartare de boeuf d'Aubrac - préparé ou non servi avec frites et salade	17.9
Cordon bleu de ma Grand-mère - au jus servi avec frites et salade	17.9
Pavé de saumon vapeur servi avec des penne	17.9
Mac & cheese au gouda truffé	15.9
Penne all'arrabiatta	14.9
Coquillettes de Mamie - au jambon et à la crème de truffes	15.9



NOS BURGERS

Cantal burger , frites Bun artisanal, boeuf d'Aubrac, Cantal entre-deux, tomates, oignons	15.9 16.1
Bacon burger , frites Bun artisanal, boeuf d'Aubrac, cheddar, poitrine fumée grillée, oignons, tomates	15.9
RoQ' burger , frites Bun artisanal, boeuf d'Aubrac, roquefort, oignons confits, tomates	16.1
Chicken burger , frites Bun artisanal, filet de poulet frit, cheddar, tomates, oignons	16.1
Egg burger , frites Bun artisanal, boeuf d'Aubrac, oeuf au plat, cheddar, tomates, oignons	



NOS DESSERTS

Fromage affiné au choix - Camembert au lait cru; St Néctaire fermier; Cantal; Crottin de chèvre; Roquefort)	9.9 7.9
Brioche façon pain perdu - Boule de glace caramel beurre salé	7.1
Traditionnelle Tarte Tatin - Boule de glace vanille	7.2
Moelleux au chocolat - Boule de glace vanille	6.9
Crème brûlée	6.9
Mousse au chocolat	



NOS CRÊPES MAISON

Sucre ou Confiture	5.5
Nutella	7
Glace Nutella banane	10
glace vanille, chantilly	
Grand Marnier	10

NOS GLACES



1 boule: 3.50 - **2 boules:** 6.00 - **3 boules:** 8.50

Vanille; Chocolat; Café; Caramel beurre salé; Citron vert;
Fraise; Framboise; Poire; Mangue; Pêche de vignes; Noix de
coco

Dame blanche	8
Chocolat ou Café Liégeois	8
Coupe colonel	10
Trou Normand ou à la Poire	10

NOS GOURMANDS

Café gourmand	8
Thé gourmand	9.9
Champagne gourmand	13
Café Get gourmand	14

NOS DIGESTIFS

Bas-Armagnac, 6 ans d'âge	10
Cognac Hennessy E. Spéciale	9
Vieille prune de Souillac	10
Diplomatico	10
Calvados vieux Fermier	10
Lagavulin	10
Framboise	9
Poire Williams	9
Mirabelle	9

SNACKS ET TAPAS



Ailes de poulet - sauce du chef	8
Nuggets de poulet	7
Beignets de calamar	7
Accras de morue	7

Gyozas aux légumes	7
Nems au poulet	8
Poulet crispy	7
Assiette de frites maison	5

(parmesan à l'huile de truffe +1.5€)

NOS PLANCHES À PARTAGER



Planche de Charcuteries de Lozère - Saucisson sec, Jambon du pays d'Aveyron, Terrine du Chef, Jambon de Paris, cornichons, beurre et toasts	15.9
Planche de Fromages Affinés - Cantal entre-deux, Camembert au lait cru, St Nectaire fermier, Crottin de chèvre, Roquefort, beurre et toasts	15.9
Planche Mixte - Assortiment de Charcuteries et Fromages	15.9
Planche Normande - Demi camembert rôti au miel, toasts	9.9
Planche Terre et Mer - Saumon fumé, calamars frits, terrine, foie gras	16.9
Planche Tapas - Nuggets de poulet, calamars frits, sticks de mozzarella, nems au poulet	16.9



NOS COCKTAILS

8.50 €

HAPPY

6.50 €

Mojito - Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

Piña colada - Rhum, jus d'ananas, crème de coco

Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, Perrier, quart d'orange

Lillet Spritz - Lillet rosé, vin blanc pétillant, citron vert, Perrier

Le Soleil - Prosecco, sirop de fleur de sureau, Perrier, menthe fraîche, citron vert

Gin basil smash - Gin, sucre de canne, citron, basilic

Gin fizz - Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier

Moscow mule - Vodka, citron vert, ginger beer, concombre

London mule - Gin, citron vert, ginger beer, concombre

Caipirinha - Cachaça, citron vert, cassonade

Pornstar Martini - Cachaça, citron vert, cassonade

Sex on the beach - Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, sirop de grenadine

Moscow mule - Vodka, citron vert, ginger beer, concombre

Cosmopolitan - Vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry

Espresso Martini - Espresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne

Margarita - Tequila, triple sec, jus de citron

SANS ALCOOL

6.50 €

HAPPY

5.00 €

Apple Mojito - Limonade, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, jus de pomme

Virgin Colada - Jus d'ananas, jus d'orange, crème de coco

Virgin Mule - Ginger beer, citron vert, concombre

SUR LE POUCE - servis avec salade

Tartine L'Auvergnate - Jambon de pays 13.6

d'Auvergne, Cantal et noix

Tartine La Biquette - Chèvre au miel et 13.6

tomates

Avocado toast - Chèvre, Avocat 10.5

bacon (+2€) ou **saumon** (+3€)

Croque Monsieur 10.9

Croque Madame 11.9

Omelette nature 8

Omelette mixte (jambon, fromage) 10

NOS CRÊPES SALÉES

Jambon 8

Fromage 8

Poulet 12

Complète - Jambon, fromage, oeuf 12

Léonnaise - Effiloché de boeuf, 13

tomates, champignons, mozzarella

Végétarienne - Légumes poelés, moz- 12

zarella, sauce pistou



LA CARTE DES VINS

NOS VINS ROUGES

	14cl	25cl	46cl	Btl
Brouilly - <i>Maison Lafond, AOC 2022</i>	5	9	17	25
Morgon - <i>Domaine du Petit Pérou, AOC 2021</i>	6	11	20	30
Côtes du Rhône - <i>Domaine du Séminaire, AOC 2022</i>	5.1	9.1	17	25
Mareillac - <i>Domaine Laurens, AOP 2021</i>	4.5	8	15	22
Languedoc Côteaux d'Ensérune - <i>Marselan, Domaine Foncalieu, IGP 2021</i>	4.2	7	13	18
Côtes de Bordeaux - <i>Blayes, Château Haut-Terrier, AOC 2016</i>	5.5	11	20	30
Graves - <i>Château de Mauves, AOP 2016</i>	7	13	25	35
Bourgogne - <i>Domaine de Rochebin, AOP 2021</i>	-	-	-	65
Mercurey - <i>Domaine Meix Foubt, AOC 2021</i>	-	-	-	66
Gigondas - <i>Domaine de Boissan, Vieilles Vignes, AOC 2019</i>	-	-	-	35

NOS VINS BLANCS

Chardonnay - <i>Pays d'Oc, Les Cardounettes, IGP 2022</i>	4	7	13	20
Sauvignon blanc - <i>Vin de France, Maison Laurens, cuvée 12/75, 2022</i>	4.5	8	15	24
Sancerre - <i>Vincent Doucet, AOC 2021</i>	6	11	20	34
Côtes du Rhône (<i>ni sec, ni sucré</i>) - <i>Magie d'une terre, AOP 2020</i>	5	9	17	25
Côtes de Gascogne (<i>vin moelleux</i>) - <i>Prestige les Terriades, AOC 2022</i>	5	9	17	25

NOS VINS ROSÉS

Surah - <i>Les Cardounettes, IGP Pays d'Oc, 2022</i>	4.5	7.5	13	22
Côteaux d'Aix en Provence - <i>Cuvée Barbebel, AOP 2022</i>	5	9	17	28
Côtes de Provence - <i>Terres nobles, cuvée prestige, AOP</i>	7	13	26	38

NOS CHAMPAGNES

	La coupe	La bouteille
Louis HUOT - <i>Millésime 2014</i>	9	60
Moët & Chandon - <i>Impérial brut</i>	-	90