



L'AUBERGE
— DU COTEAU —

GRILLED FOOD

APERITIFS



Planche terrine persillé	18 €
Planche de charcuterie	
- Petite	16 €
- Grande	30 €
Assiette de cecina 150 gr	18 €
Jambon blanc à la truffe 200 gr	20 €
Charcuterie fine du moment 150 gr	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

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.

Jambon persillé 11 €

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

Oeufs en Meurette 12 €

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

Oeufs à l'Époisses 13 €

Des oeufs parfaits de la ferme du
Pontot sublimés par l'onctuosité
du célèbre Époisses

Gravelax de Saumon 16 €

Gravelax de saumon, pickles de
betterave, mayonnaise d'herbes et
mousse de citron vert

Foie gras de canard 18 €

Foie gras de canard maison avec
son confit d'échalottes.

Salade de l'Auberge 10 €

Salade, légumes croquants,
pickles

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'ailoyau 21 €

Bavette d'ailoyau irlandaise, 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 25 €

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

Ris de veau aux morilles 38 €

purée de pommes de terre ris de veau flambé au cognac, morilles et jus de viande concentré

Tartare Verde 21 €

Tartare de bœuf charolais préparé par le chef. Noisette, huile d'herbes, parmesan sont un clin d'œil à ses origines italiennes.

Andouillette Bobosse 22 €

L'inimitable andouillette de veau bobosse venant de la région lyonnaise

Filet de truite 26 €

Filet de truite du Jura accompagné d'une purée crémeuse de céleri et d'une sauce pinot noir.

Entrecôte de boeuf 34 €

350 grammes de viande française savoureuse et tendre pour les bons vivants

Retrouvez toutes nos suggestions
du moment présenté sur nos
tableaux

Sauces: tartare, Époisses, poivre, meurette, mayonnaise, moutarde, barbecue Sup +1.50 €
Accompagnement : frites maison ou légume du moment Sup + 3€

Les fromages & desserts



Assiette de 3 fromages 6 €	Faisselle 5 €
Comté vieille réserve, morbier de 100 jours, et tomme du Jura. Fromage de la fruitière Plane Barretaine a Poligny	avec du sucre, du coulis de fruits rouges ou des herbes !



Crème brûlée 7 €	La Forêt Noire 8 €
Onctueuse crème à la vanille, recouvert d'une fine couche de caramel croquant	Génoise au chocolat, mousse onctueuse, chantilly et amarena
Baba au rhum 8 €	Tiramisu de saison 8 €
Gâteau molleux imbibé à souhait, avec une touche de chantilly maison	Le dessert italien incontournable ! demandez la saveur du moment au serveur
Le Mille feuilles 9 €	Café gourmand 9 €
Pâte feuilletée maison, crème mousseline à la vanille et fruits rouges du moment.	Expresso accompagné d'un assortiment de douceurs maison
Assortiment glacé 7 €	
Assortiment de trois parfums faits maison	

Touts nos desserts sont fait maison, préparer par le chef Zomeno

LES MENUS



33 €

Menu de l'aubergiste

Œufs en Meurette

-

Terrine de l'auberge

-

Jambon persillé

Bavette d'ailou

-

Andouillette Bobosse

-

Tartare de bœuf

3 fromages

-

Crème brûlée

-

Baba au Rhum

-

Tiramisu de saison

Menu du jour

LUN - MAR - VEN

-

Entrée / Plat

-

Plat / Dessert

18 €

22 € Entrée / plat / Dessert

Menu Bambin ^{13 €}

nuggets frites

-

Hamburger frites

Mousse chocolat

-

Boule de glace