

Augustin

POUR COMMENCER

Comme une soupe à l'oignon 11€

En confit, velouté et bouillon, grilled cheese au cantal (moutarde à l'ancienne et oignon confit)

Gros blinis de pomme de terre au saumon fumé 13€

Fromage frais, houmous de carotte jaune, pickles d'oignon rouge, radis, concombre et aneth

Grosse frite de fête 10€

Panée au corn flakes, cœur de confiture de tomate, crème de courgette, tomate, citron noir et radis

Oeuf presque parfait 12€

Crèmeux de potimarron à la truffe d'été, champignon de paris, ciboulette, croûton de pain au maïs et saucisson lyonnais croustillant

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, sucrine et sésame

Chapi 19€

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

Capra 18€

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

Cobb 19€

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

Zouzou 18€

Potimarron rôti, falafel de légumes, courgette marinée, patate douce rôtie, halloumi grillé, radis, olive kalamata, pomme, pois chiche, maïs, cranberry, noisette, roquette, sucrine et sauce tahina/citron vert/zaatar

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€

Curry breton au lait de coco, riz de camargue, poivron, soja, pois gourmand, pomme, aneth, grenade, oignon frit et noix de cajou

Lasagne aux légumes confits 19€

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

Pavé de saumon 23€

Crèmeux de potimarron, poireau, pomme de terre confite, pousse d'épinard et noix

Gnocchetti sarde 20€

Cuisiné à la tomate, tomate cerise confite, artichaut mariné, stracciatella, pesto de basilic, chips d'aubergine, 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 21€

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

Picatta de veau 24€

Gnocchi poêlé, champignon de paris, roquette, enoki, copeau de comté, jus de volaille à la truffe d'été et morille

Poitrine de cochon Normand 22€

Cuite à basse température puis laquée à l'ail noir, purée pomme de terre/maïs, tempura d'oignon, frisée et condiment raisin/échalote/graine de moutarde

Bavette d'Aloyau 22€

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

BURGERS & FRITES

Le Gus 18€

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

Le Végé 18€

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

Le gros cochon 18€

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

Le Poulette 18€

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

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 et roquette

Castaniù frites, cantal fondu et lard fumé 9€

Frites de patate douce, sauce tahina/citron

vert/zaatar 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€

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

Millefeuille 10€

Crème légère au praliné, confit de pomme et gelée de coing, fruit de la passion, amande et framboise

Des fruits, des fruits, des fruits 10€

Gaspacho ananas/citron vert, kiwi, myrtille, agrume, ananas, framboise, grenade, graine et coco râpée

Tiramisu 10€

Nutella

Brioche perdue 10€

Caramel, crème fouettée 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€