



Authentique et gourmand

Formule de L'Auberge

Le midi en Semaine

Les rillettes de poulet fermier
ou
Velouté du moment

Plat du jour

Crème brûlée

ou

Tiramisu

ou

Coupe deux boules

Entrée-plat/plat-dessert : 13.50 €

Entrée-plat-dessert : 17.50 €

Nos Entrées

- **Trio Canard-Poulet-Cochon** 10,00 €
Magret fumé, rilette de poulet et pâté
- **Terrine de foie gras** 12,50 €
Foie gras maison, pain toasté et confit d'oignons
- **Saumon fumé par nos soins** 10,50 €
Beurre de Pamplie et pain de campagne toasté
- **Toast de chèvre chaud** 8,90 €
Toast de chèvre bio d'Azay, miel de Sainte Némaye sur lit de salade

Nos Salades

- **La Caesar** 14,50 €
Salade, tomates séchées, maïs, cubes de poulet fermier, parmesan, croûtons et nuggets poulet pané
- **La Sud-Ouest** 14,50 €
Salade, tomates séchées, maïs, pomme de terre, magret fumé, foie gras maison

Les Tapas (À partir de 18h00)

- **Assiette de charcuterie** 14,50 €
Assortiment de charcuteries
- **Planche de fromages** 14,50 €
Assortiment de 4 fromages fermiers
- **Planche Mixte** 14,50 €
Assortiment de fromages et charcuteries
- **Les rillettes de Poulet fermier au vin blanc** 7,50 €
- **Chiffonnade de jambon Serrano** 6,50 €
- **Le bol de frites maison** 4,00 €
- **Le plateau de Tapas à partager (2/3pers.)** 29,90 €
Mini burger poulet, mini croque bacon, magret fumé, charcuterie et crevettes panées.

Menu « Le 1800 »

Velouté du Moment et ses bâtonnets aillés

Trio canard-poulet-cochon

Magret fumé, rilette de poulet et pâté

Toast de chèvre chaud

Toast de chèvre bio d'Azay, miel de Sainte Némaye sur lit de salade

Le plat du jour

Demi-magret de canard de chez Morille

Sauce poivre, frites maison ou haricots verts

Poêlé d'encornets et son risotto façon paëlla

Tarte aux pommes façon crumble

Cheesecake

Coupe deux boules

Entrée-plat ou plat-dessert : 18.00 €

Entrée-plat-dessert : 23.50 €

Nos plats

- **Le foie de veau poêlé** 14,50 €
Flambé au cognac, Sauce balsamique, frites ou haricots verts
- **Les grillades du moment** ...
Demandez l'ardoise et choisissez votre morceau
- **Poêlée d'encornets** 14,50 €
Accompagné d'un risotto façon paëlla
- **Le magret entier de chez Morille** 21,90 €
Sauce poivre, frites ou haricots verts
- **La côte de veau forestière (mini 250g)** 21,00 €
Duo de carottes glacées et moquettes lardées
- **Le risotto aux champignons** 14,50 €
- **Filet de Sandre, Sauce à l'aneth** 15,90€
Purée de pommes de terre et carottes glacées

Nos Burgers

- Pain brioché maison, confit d'oignons et fromage italien
- **Le classic** 12,90 €
Un steak haché 125g de viande fermière locale
 - **Le double** 16,90 €
Deux steaks hachés 125g et du bacon
 - **Le poulet** 14,90 €
Pané de poulet fermier réalisé par nos soins
 - **Le veggie** 11,50 €
Une galette de falafel

Menu du Petit Aubergiste

Conseillé jusque 12 ans

Nuggets de poulet fermier
frites maison

ou

Steak haché 125g – frites
maison

Coupe deux boules

ou

Moelleux chocolat

Plat-dessert
10.00 €

Menu du chef

Foie gras de canard maison

De « Chez Morille »

Ou

Saumon fumé par nos soins

Provenance Ecosse

Côte de veau Forestière (mini 250g), moquettes
lardées et duo de carottes glacés

Ou

Filet de Sandre, sauce à l'aneth, purée de
pommes de terre et carottes glacées

Brioche perdue, crème anglaise et glace
caramel beurre salé

Ou

Moelleux au chocolat

Ou

plateau de fromage

Entrée-plat ou plat-dessert : 29.00 €

Entrée-plat-dessert : 34.50 €

Nos desserts

- **Le moelleux au chocolat** 6,90 €
- **Crème brûlée** 5,90 €
- **Tarte aux pommes façon crumble** 5,90 €
- **Cheesecake Spéculos** 6,90 €
- **Tiramisu café** 6,50 €
- **Brioche perdue** 7,50 €
Crème anglaise et glace caramel beurre salé
- **Plateau de fromages** 8,90€

Nos glaces

- **Glaces deux boules** 4,90 €
Fraise, vanille, café, chocolat, citron...
- **Café Liégeois** 7,90 €
3 boules café, chantilly et café frappé
- **Dame Blanche** 7,90 €
3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly
- **Colonel** 7,90 €
1 boule citron et vodka

**Tout changement de dessert dans les menus
sera facturé 1,50€**