



# L'Auberge

Bistrot de campagne  
*Accueillant, festif.*



## *Pour commencer* *To start*

Terrine grand-mère au foie gras  
*Traditional country terrine with foie gras*  
18

Assortiment de charcuteries  
Saucisson sec de canard, pâté en croûte, rillettes de poulet grillé  
*Assorted cured meats*  
20

Os à moelle gratiné  
*Gratinated bone marrow*  
20

Pâté en croûte de volaille  
*Poultry pâté en croûte*  
18

Goujonnettes de sole, sauce tartare  
*Crispy sole goujons, tartar sauce*  
38

*Nos charcuteries maison sont accompagnées de cornichons et de baguette toastée.*  
*Our housemade charcuterie are served with onions, pickles, toasted baguette.*

## *Entrées*

*Starters*

Asperges vertes tièdes, sauce hollandaise

*Warm green asparagus, hollandaise sauce*

24

Poireaux crayons, vinaigrette moutardée

*Baby leeks, mustard vinaigrette*

18

Salade de haricots verts, chèvre frais, noisettes et miel

*Green bean salad, fresh goat's cheese, hazelnuts and honey*

16

Œufs mimosa

*Deviled eggs*

14

Gravlax de saumon, crème à l'aneth

*Salmon gravlax, dill cream*

22

Foie gras maison, pain de campagne toasté

*Homemade foie gras, toasted country bread*

34

## *Plats*

*Main Courses*

Bavette Angus, sauce échalote, frites maison

*Angus flank steak, shallot sauce, homemade fries*

38

Côtelettes d'agneau grillées, haricots verts en persillade

*Grilled lamb chops, green beans with parsley and garlic*

44

Escalope de veau à la Normande, frites maison

*Normandy-style veal escalope, homemade fries*

39

Bar grillé, vierge de légumes, riz pilaf

*Grilled sea bass, vegetable vierge, pilaf rice*

40

Légumes de saison confits, crumble de Comté

*Confit seasonal vegetables, Comté crumble*

24

## *Accompagnements*

*Side dishes*

Haricots verts en persillade

*Green beans with parsley and garlic*

12

Épinards à la crème

*Creamed spinach*

12

Riz pilaf

*Pilaf rice*

10

Purée de pommes de terre

*Mashed potatoes*

10

Frites maison

*Homemade French fries*

10

*À partager pour 2*  
*To share for two*

Saucisse de veau au couteau, purée de pommes de terre  
*Hand-cut veal sausage, mashed potatoes*  
68

Poulet rôti, demi ou entier  
*Roasted free-range chicken, half or whole*  
38/72

Côte de bœuf maturée, os à moelle  
*Aged prime rib steak, bone marrow*  
165

Tous nos plats à partager sont cuits au feu de bois et accompagnés de frites  
*All our sharing dishes are cooked over a wood fire and served with french fries*

*Desserts*

Fraise Melba  
*Strawberry Melba*  
18

Profiteroles, sauce au chocolat  
*Profiteroles, chocolate sauce*  
16

Crème Brûlée à la vanille  
*Vanilla crème brûlée*  
12

Ile flottante aux pralines roses  
*Floating island with pink pralines*  
14

Tarte à la framboise  
*Raspberry tart*  
18

## *Menu enfant*

*Children's Menu*

28

Poulet rôti ou Goujonnettes de sole  
*Roasted chicken or Crispy sole goujons*

Frites maison      Haricots verts  
*Homemade fries      Green beans*

Ile flottante ou crème brûlée  
*Floating island or crème brûlée*

## *Origine des viandes*

*Origins of the meat*

Bavette - Espagne  
Côte de bœuf - Irlande  
Volaille - France  
Veau - Pays-Bas  
Agneau - France

### LES TABLES PARIS SOCIETY

Gigi Rigolatto · Mun · Beau CoCo · Girafe · Monsieur Bleu · Apicius · Louie · Perruche · Maxim's  
Il Bambini Club · Le Piaf · Maison Revka · Bonnie · Mondaine · Dar Mima · Laurent · Baronne · Minim's

*Prix net TTC. Service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*

*Net price including VAT. Service included. The establishment does not accept cheques.  
The list of allergens contained in our dishes is available upon request.*