



L'Auberge

Bistrot de campagne

Accueillant, festif.



Charcuterie maison

Homemade charcuterie

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

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

Entrées

Starters

Salade de tomates, hareng et œufs de caille

Tomato Salad with herring and quail eggs

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

Joue de bœuf mijotée, purée de pommes de terre
Slow-braised beef cheek, mashed potatoes

46

Accompagnements

Side dishes

Haricots verts en persillade
Green beans with parsley and garlic

12

Salade verte
Green salad

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

Clafoutis aux griottes

Morello cherry clafoutis

16

Menu enfant

Children's Menu

28

Poulet rôti ou Saumon

Roasted chicken or Salmon

Frites maison

Homemade fries

Haricots verts

Green beans

Ile flottante ou crème brûlée

Floating island or crème brûlée

Origine des viandes

Origins of the meat

Bavette - Espagne
Joue de bœuf - France
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.*