



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

Cuisses de grenouilles en persillade

Frog legs with parsley

36

Camembert rôti de Normandie à la braise, pain toasté

Roasted Normandy Camembert, toasted bread

22

Entrées

Starters

Salade d'endives, Fourme d'Ambert et noix

Endive salad, Fourme d'Ambert cheese and walnuts

16

Poireaux crayons, vinaigrette moutardée

Baby leeks, mustard vinaigrette

18

Frisée aux lardons et œuf poché

Frisée salad with bacon and poached egg

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

Soupe à l'oignon gratinée

French onion soup

16

Plats

Main Courses

Bar grillé, vierge de légumes, riz pilaf
Grilled sea bass, vegetable vierge, pilaf rice

40

Bavette Angus, sauce échalote, frites maison
Angus flank steak, shallot sauce, homemade fries

38

Magret de canard grillé, sauce au poivre vert, légumes de saison rôtis
Grilled duck breast, green peppercorn sauce, roasted seasonal vegetables

36

Escalope de veau à la Normande, frites maison
Normandy-style veal escalope, homemade fries

39

Joue de bœuf mijotée, carottes, oignons grelots confits,
purée de pommes de terre
Slow-braised beef cheek, carrots, glazed pearl onions, mashed potatoes

42

Chou farci végétal
Vegetarian stuffed cabbage

28

Accompagnements

Side dishes

Légumes de saison rôtis
Roasted seasonal vegetables

10

Purée de pommes de terre
Mashed potatoes

Salade verte
Green salad

Riz pilaf
Pilaf rice

Frites maison
Homemade French fries

À partager pour 2 *To share for two*

Deux garnitures au choix comprises
Choice of two side dishes, included

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

Épaule d'agneau confite
Slow-cooked lamb shoulder

90

Tous nos plats et plats à partager sont cuits au feu de bois
All our dishes and dishes to share are cooked over a wood fire

Desserts

Crème brûlée

Crème brûlée

12

Paris-Brest

Choux pastry, hazelnut-praline cream

16

Tarte Tatin, crème fraîche

Tarte Tatin, fresh cream

14

Coupe citron

Lemon sundae

14

Mi-cuit au chocolat noir 70 %, crème anglaise

70% dark chocolate fondant, crème anglaise

18

Banana Split

18

Menu enfant
Children's Menu

28

Poulet rôti ou Saumon
Roasted chicken or salmon

Frites maison
Homemade fries

Purée de pommes de
terre
Mashed Potatoes

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.*