



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

Camembert rôti de Normandie à la braise, pain toasté
Roasted Normandy Camembert, toasted bread

22

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

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, purée de pommes de terre

Slow-braised beef cheek, mashed potatoes

42

Chou farci végétal

Vegetarian stuffed cabbage

28

Accompagnements

Side dishes

10

Légumes de saison rôtis

Roasted seasonal vegetables

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

Hand-cut veal sausage

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

Mi-cuit au chocolat noir 70% ou crème brûlée

70% dark chocolate fondant 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 · BeauCoCo · Girafe · Monsieur Bleu · House of Louie · Perruche · Maxim's
Il Bambini Club · Le Piaf · Maison Revka · Bonnie · Mondaine · Dar Mima · Laurent ·
Baronne · Bistrot Minim's · Le Pompon

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.