La Maison

AUBERT & MATHIEU

PARA COMPARTIR

PAPAS FRITAS CASERAS 6€
Salsa Zaza

HUEVOS CON MAYONESA 7€
Huevos frescos y mayonesa batida a mano.

PUERROS EN VINAGRETA 7€
Cocinado a la llama

PROPAGACIÓN MEDITERRÁNEA 10€
Hummus, tzatziki, pan de pita a la parrilla.

HUESOS DE MÉDULA 10€
Asado al horno, mostaza de anchoas y pepinillos

COLIFLOR ASADA 12€
Crema de calabaza moscada, salsa de yogur

TIGRE RUGIENTE 14€
Ternera marinada al estilo de Borgoña, pepinillos, champiñones.

PAN DE JAMÓN IBÉRICO Y TOMATE 10€ / 19€
Porción pequeña o grande

HUEVOS MEURETTE 12€
Huevos perfectos, salsa de vino tinto, tocino, champiñones.

CHAMPIÑONES RELLENOS 12€
Productos de cerdo, champiñones al horno

POSTRES

TARTA DE MERENGUE DE LIMÓN 8€
Ácido, parecido al merengue y con la dosis justa de indecencia.

MOUSSE DE CHOCOLATE 6€
Chocolate negro, ligero

EL ASOMBROSO TATIN 8€
Se sirve caliente, con manzanas caramelizadas y una bola de helado de vainilla.

CAFÉ O TÉ GOURMET 8€
Para aquellos que “no tienen postre”

LOS NIÑOS

SALCHICHA, POLLO O CARNE PICADA, GUARNICIÓN A ELEGIR, UN BOLA DE HELADO Y JARABE. 10€
Hasta 12 años

MEDIODÍA

SOLO PLATO 16€
ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL O 19€
PLATO PRINCIPAL + POSTRE
ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE 22€

Cada paquete incluye una copa de vino Palooza.

Servicio de almuerzo únicamente, de miércoles a viernes (excepto festivos). ***VER CARTEL.***

LOS PLATOS

SALCHICHAS Y PURÉ DE PAPAS 16€
De Toulouse, zumo con cuerpo, puré cremoso.

ENSALADA CESAR 16€
Pollo empanizado, queso parmesano, ensalada crujiente

POLLO SUPREMO 18€
Piel dorada, guarnición a su elección.

HAMBURGUESA DE BISTRÓ 18€
Carne molida, papas fritas caseras

CASTELNAUDARY CASSOULET 20€
Casa Escudier, confit de pato, salchicha de Toulouse

PLUMA IBÉRICA 22€
La parte más tierna del cerdo, con la guarnición de su elección.

EL PEZ DEL MOMENTO 22€
Ver pizarra, según disponibilidad.

COSTILLA DE OCCITAN 29€
Asado a la brasa, patatas fritas caseras, aprox. 300 g

EL KILO DE SALCHICHA 65€
De Toulouse, dos guarniciones para elegir.

COSTILLA DE OCCITAN 79€
Cocinado a las brasas, dos guarniciones a elegir, aprox. 1,2 kg

GUARNICIONES OPCIONALES
Papas fritas caseras, puré de papas o verduras de temporada.
4 € adicionales

SALSA ZAZA

NUESTRA SALSA BEARNESA CASERA, ELABORADA CON UNA REDUCCIÓN DE VINO BLANCO PALOOZA Y AROMATIZADA CON HIERBAS. Combina bien con todos tus platos.

Elaborado in situ por Bastien y su equipo. Directamente del productor y con cadenas de suministro cortas siempre que sea posible. La lista de alérgenos está disponible bajo petición. Impuestos y servicios incluidos. Precios netos en euros con IVA incluido. No se aceptan cheques. Origen de la carne: Francia y la UE.

lamaisonaubertetmathieu