

# *Menu à 27 € (Hors boissons)*

*Formule : Entrée + Plat + Dessert*

## *Entrées (au choix)*

*Entrée du jour d'après marché*

~ ~ ~ ~ ~

*Palette de charcuterie*

~ ~ ~ ~ ~

*Farandole d'antipasti et beignets*

## *Plat (au choix)*

*Suggestion de pâtes ou risotto du Chef*

~ ~ ~ ~ ~

*Retour du boucher (+2€)*

~ ~ ~ ~ ~

*Poisson d'arrivage à la plancha (+2€)*

## *Dessert (au choix)*

*La gourmandise du jour*

~ ~ ~ ~ ~

*Fantaisie de glaces Italiennes et coulis de chocolat chaud*

*Tous changements aux menus seront facturés le prix de la carte - Carafe d'eau offerte*

# Carte du dimanche

DÉSIREUX DE NE SERVIR QUE DES PRODUITS DE LA PLUS GRANDE FRAÎCHEUR,  
NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI CERTAINS PLATS VENAIENT À MANQUER

## LES ENTREES...

*L'assiette de bresaola, artichauts et parmesan*..... 13,00 €

*Beignets de légumes et fleur de courgette farcie*..... 12,50 €

(BEIGNETS DE LÉGUMES ET FLEURS DE COURGETTES À LA RICOTTA FRAÎCHE)

## LES PÂTES...

*Gratin de pennette siciliana* ..... 15,00 €

(PENNETTE, TOMATES, AUBERGINES, BOULETTES DE VIANDES, RICOTTA)

*Linguine Portofino* ..... 16,50 €

(LINGUINE ET FANTAISIE DE FRUITS DE MER)

*Paccheri alla Minorese* ..... 15,50 €

(GROSSES PÂTES, TOMATES FRAÎCHES, OLIVES, ESPADON)

*Ravioli della nonna* (RAVIOLI SAUCE DAUBE)..... 15,00 €

## LES POISSONS ...

*Poisson d'arrivage à la plancha*..... 21 à 23 €

*Misto pesce grillé à la plancha* ..... ~~29€~~ 25,60 €

(ASSORTIMENT DE POISSONS DU JOUR À LA PLANCHA)

## LES VIANDES ...

*Le tartare fraîcheur minute préparé par nos soins*..... 19,00 €

*Cœur de filet de bœuf entier*..... 25,00 €

*en tagliata* ..... 25,00 €

*Escalope de veau valdostana sur nid de pâtes* ..... 23,00 €

(ESCALOPE DE VEAU, JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS)

**Formule enfant** (jusqu'à 7 ans) ~~12€~~ 10,50 €

SIROP + JAMBON FRITE OU PENNE TOMATE + 1 BOULE DE GLACE

Laissez-vous tenter par un café gourmand 7 €

## Finir en beauté . . .

*La pâtisserie du jour* ..... 6,50 €

*Profiteroles au chocolat* ..... 8,00 €

(PROFITEROLES, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD MAISON, CHANTILLY)

*La tendresse chocolatée, craquant aux amandes* ..... 7,50 €

(GÂTEAU AU CHOCOLAT, GLACE MANDARINE, TUILE AUX AMANDES MAISON)

*Tarte royale de l'Auberge* ..... 8,00 €

(TARTE AUX POMMES, GLACE VANILLE, CHANTILLY)

*Le tiramisù maison* ..... 8,00 €

*Petits babas au lemoncello* ..... 7,00 €

## Les délices glacés (glaces artisanales) . . .

*Coupe Julie* (GLACE NOIX DE COCO, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY) 7,50 €

*Coupe Luca* ..... 7,50 €

(GLACE MARRON, CHOCOLAT CHAUD, CRÈME DE MARRON ET CHANTILLY)

*Coupe ciao Italia* (GLACES TIRAMISÙ, NUTTI ET STRACCIATELLA) 6,50 €

*Affogato al caffè* (GLACE CAFÉ CUBAIN, CAFÉ ESPRESSO) ..... 7,50 €

*Parfait de nougat glacé* ..... 6,00 €

*Union de sorbets* (SORBET PASSION, MANDARINE ET CITRON) ... 7,00 €

*Coupe Alba* (SORBET CITRON, GRAPPA) ..... 8,50 €

*Coupe Venezia* (SORBET POIRE, ALCOOL DE POIRE) ..... 8,50 €

# Les apéritifs avec alcool

*Punch Théo, Kir tradition de l'auberge* 13 cl ..... 4,5 €

*Kir royal de l'auberge* 13 cl ..... 8 €

*Coupe de champagne* 13 cl ..... 7 €

## Les cocktails 6 cl

*Suze cassis, Campari orange, Américano maison* ..... 7 €

## Les traditionnels 2 cl

*Gin, Suze, Get 27, Campari* ..... 4,5 €

*Pastis 51, Casanis, Ricard, Cristal* ..... 4,5 €

*Marsala, Porto rouge ou blanc, Martini rouge, blanc* 4,5 €

## Les whiskies et bourbons 4 cl

*J.B. Four Roses* ..... 6 €

*Ballantines, Jack Daniel* ..... 7,5 €

*Chivas* ..... 9 €

# Les apéritifs sans alcool

**Soda** ..... 3,5 €

*Orangina* 25 cl, *Sanbitter rouge* 10 cl, *Limonade et Schweppes* 17,5 cl

*Perrier, Ice tea pêche, Coca, coca light, coca zéro* 33 cl

**Jus de fruits** ..... 3,5 €

*Orange, ananas, abricot ou tomate* 20 cl

**Sirop** 2 cl ..... 2 €

*Menthe, grenadine, citron ou orgeat*

*Nous vous informons qu'une carte complète de notre cave à vins et boissons est à votre disposition, N'hésitez pas à nous la demander...*

## Vins de France

37,5 CL. 50 CL. 75 CL.

### VIN DE PAYS SÉLECTIONNÉ

*La cuvée de l'Auberge (Rouge, rosé) 7,00 € 11,50 €*

### A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

♥ *Mas des Borrels Garnier (Rouge, rosé, blanc) 16 € 21,00 €*

### NOS SÉLECTIONS A.O.C.

*Côte du Rhône Belleruche 11,50 € 17,50 €*

*Beaujolais Village Drouhin 14,00 € 19,00 €*

*Bordeaux Ch. Bonnet Réserve 12,00 € 22,00 €*

*Pessac-Léognan Château Coucheroy 14,50 € 26,50 €*

*Saint-émilion Grand Cru Ch. Petit-Gravet OA 38,50 €*

## Vins d'Italie

### UMBRIA

*Orvieto Classico (Blanc) 12,50 € 19,50 €*

### VENETO

*Bardolino (Rosé) 10,50 € 17,50 €*

*Valpolicella Classico 11,50 € 18,50 €*

*Valpolicella Valpantena Secco-Bertani 36,00 €*

### EMILIA-ROMAGNA

*Lambrusco amabile 15,50 €*

### LAZIO

*Frascati (Blanc) 18,00 €*

### PIEMONTE

*Dolcetto d'Alba 21,00 €*

*Barbera d'Asti 23,00 €*

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DEMANDEZ NOS SELECTIONS DE VINS DU MOIS