

# Menus et Carte



## MENU DU JOUR

Uniquement le service du midi en semaine  
et hors jours fériés

*L'entrée*

**Buffet d'entrées**

*Plat*

**Plat du jour**

*Fromages*

**Fromage blanc ou sec**

*Dessert*

**Dessert du jour**

**&  
Café**

**Formule complète 17€**

**Entrée Plat Café  
ou  
Plat Dessert Café 15€**

*+2€ Dessert à la carte (hors glace)*

## MENU DE L'AUBERGE

**Burger de l'auberge**

*ou*

**Chicken burger**

*ou*

**Pièce du boucher**

**&**

**Buffet d'entrée (+2€) ou Dessert au choix**

**20€**

## MENU SALADE

**Salade du moment**

**&**

**Dessert au choix**

**16€**

## DESSERTS

**Fromage Blanc ou Sec 3€**

**Coulant au chocolat 6€**

**Dessert du moment 6€**

**Gaufre Chocolat ou caramel 4,5€**

**Glace 2 boules 4,5€**

**Colonel, After Eight, Limoncelo 6€**

*Coupe avec alcool*

## A LA CARTE

**Buffet d'entrées ( Uniquement le midi ) 6€**

**Planche de charcuterie ( 2 Personnes ) 10€**

**Planche de charcuterie et fromage ( 2 Personnes ) 14€**

**Grenouilles & frites maison sur réservation 19€**

**Fish and Chips ( Cabillaud ) 17€**

**Ribs de porc sauce BBQ & Frites 18€**

**La Form'Croque ( Croque, Frites et salade ) et dessert du jour ( Uniquement le midi ) 14,50€**

**Fromage rôti du moment accompagné de charcuterie & de frites 17,50€**

**Pizzas vendredi soir ( Voir carte )**

Service compris - Prix TTC



# Carte des boissons et des Vins

## Sans Alcool

<b>Jus</b> 20cl		<b>2,80€</b>
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate		
<b>Sirops</b> 25cl		<b>1,90€</b>
Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, kiwi		
<b>Sodas</b> 25cl		<b>2,90€</b>
Coca-cola, Fuze tea, Limonade, Perrier		
<b>Eaux</b>	50 cl	1 l
Vittel	<b>2,40€</b>	<b>4€</b>
San pellegrino		
<b>Café</b>		<b>1,50€</b>
<b>Thé ou Infusion</b>		<b>2,20€</b>

## Digestifs

<b>Don Papa</b> 4cl	<b>5,50€</b>
<b>Get 27 ou 31, Menthe pastille</b> 5cl	<b>4€</b>
<b>Baileys, Limoncello, Nocés royales</b> 5cl	<b>4€</b>
<b>Cristille, Calvados, Cognac, Poire</b> 4cl	<b>5€</b>

## Apéritifs

<b>Apéritif de l'Auberge</b> 12cl	<b>4,50€</b>
<b>Kir maison (Cassis, Griotte ou Pêche)</b> 10cl	<b>3,30€</b>
<b>Pastis ou Ricard</b> 2cl	<b>2,50€</b>
<b>Porto rouge ou blanc</b> 8cl	<b>2,90€</b>
<b>Martini rouge ou blanc</b> 4cl	<b>2,90€</b>
<b>Muscat</b> 8cl	<b>2,90€</b>
<b>Suze</b> 6cl	<b>2,90€</b>
<b>J&amp;B</b> 4cl	<b>3,50€</b>
<b>Rhum Brun ou blanc</b> 4cl	<b>3,50€</b>
<b>Gin, Vodka</b> 4cl	<b>3,50€</b>
<b>Jack Daniels</b> 4cl	<b>4,50€</b>

Supplément canette 1€

## Bières

	15cl	25cl	50cl
<b>1664 pression</b>	<b>1,80€</b>	<b>3,00€</b>	<b>5,50€</b>
<b>Bière du moment pression</b>	<b>2,30€</b>	<b>3,60€</b>	<b>6,70€</b>
<b>Bière bouteille desperados</b> 33cl			<b>4,90€</b>
<b>Bière bouteille Leffe</b> : Blanche, Ruby, Ambrée, 0%			<b>3,50€</b>

Supplément sirop 0,20 cts

Supplément picon 0,50 cts

## Les Vins et Mousseux

### Vins au pichet

Blanc, Rosé ou Rouge

25cl 50cl

4,50€ 8€

### Vin à la bouteille

#### Blanc

Viognier - IGP pays d'oc

75cl

18€

#### Rosé

Cap esperelle - Provence Vin du Pays du Var IGP

17€

#### Rouge

Olivier de chamard - AOC Côtes du Rhône

19€

### Mousseux Blanc de Blancs

St Charles du Roy

25€