

## LES ENTRÉES 5€

**Planche de charcut'**  
16€

*Champêtre !*  
**L'œuf mayo beaujo, lard grillé**  
*Mayonnaise estragon pickles de moutarde*

**Belle tranche de Terrine maison**  
*servie à l'assiette avec cornichons!*  
*Tout est bon dans l'cochon ! +2€*

**Salade de champignons, noisettes,**  
**mimolette d'Isigny +2€**  
*Du légume !!!*

**Carpaccio de museau et sauce**  
**gribiche**  
*Un peu de coquinerie !!!*

**Velouté de courge, ricotta au poivre**  
*Le réconfort*

**Foie gras maison et chutney +7€**  
*On oublie pas l'coup de moulin à poivre !*

**Poireaux vinaigrette**  
*Classique efficace & délicieux*

**Frisée aux lardons œuf coulant**  
*De la verdure cochonne !*

**EN JANVIER :  
LA GALETTE DES  
SEIGNEURS FOIE GRAS RIS  
DE VEAU MORILLES 35€/P**

## LES PLATS 19€

**Nos plats du marché (chaque jour ça change!)**  
*Le chef fait son marché... Et met tout ça en sauce..*

**Saucisse d'Aveyron grillée purée au**  
**beurre & jus corsé**  
*La légendaire ...*

**Rognon grillé, haricots verts**  
*Le choix des princes !*

**Chou farci, purée maison**  
*Indémodable*

**Andouillette briochée maison,**  
**mesclun de salade & sauce gribiche**  
*C'est pas qu'à Lyon !*

**Tartare de bœuf de Normandie, frites**  
**maison**  
*Boeuf de race Normande extrêmement bien élevé !*

**Bavette d'Aloyeau grillée, sauce du**  
**Club, frites maison +4€**  
*Y'a pas que le cochon dans la vie !*

**Poulet de l'Orléannais rôti, pommes**  
**grenaille au jus +3€**  
*Décollage dans les nuages ..*

**Gnocchis de courge, tomme fraîche.**  
*On aime les végétariens aussi !*

## CARTE DE L'AUBERGE LE MIDI HIVER 2026

*Nouvelles suggestions hors carte régulières ! Demandez nous !*

*Gruik !!*

### LES MENUS DU MIDI À L'AUBERGE

**FORMULE OUVRIÈRE**  
**ENTRÉE - PLAT - CAFÉ 18€\***  
**(caillette ardéchoise, salade**  
**vinaigrette)**

**FORMULE DU MIDI**  
**ENTRÉE - PLAT - DESSERT**  
**24€**



### LES INCONTOURNABLES

**PÂTÉ EN CROUTE DU CHEF BRECHIGNAC**  
**19€**

**Rib's de cochon du Tarn, maison**  
**Montalet**  
**29€/personne**

**Pithiviers du Club, cochon et**  
**foie gras**  
**36€**

**Carré de sanglier pour deux**  
**Crème de trompettes de la mort**  
**Pan Pan Cul Cul !**  
**32€/personne**

**Fromage à discrétion**  
**Faites en bon usage ...**  
**24€**

### LES DESSERTS 6€

**Mousse au chocolat extra-bitter**  
*Une signature gourmande exceptionnelle !*

**Flan pâtissier maison**  
*Une ode au bonheur...*

**Tarte du jour**  
*Légèreté assurée !!!*

**Financier & café**  
*Simple efficace il n'est jamais loin de son café*

**Fromage au choix**  
*Fromages artisanaux et d'une qualité irréprochable. Changement régulier*