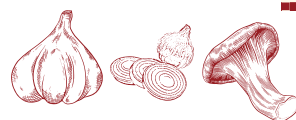




# À L'AUBERGE MIDI ET SOIR

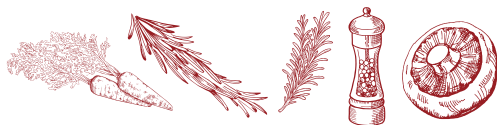
**FORMULE MIDI 24€  
SUR LES ARDOISES  
EN SALLE**

## LES ENTRÉES



<b>Oeuf coulant maïs grillé espuma au cumin</b> <i>Du végétarisme gourmand !</i>	12€
<b>Pâté en croûte cochon fermier, olives sélectionnées &amp; piquillos</b> <i>Frais, et délicieux</i>	19€
<b>Cromesquis tout cochon, harissa douce</b> <i>On relève le groin !</i>	13€
<b>La magnifique planche de charcuterie du club</b> <i>De France et d'ailleurs</i>	25€
<b>Terrine cochon ail confit et piment d'espelette</b> <i>Du v'tour !</i>	9€
<b>Tataki de cochon, légumes marinés</b> <i>Une preuve que dieu existe ...</i>	13€
<b>Poêlée d'asperges vertes, chimichurri, chips de couenne</b> <i>Asperges cochonnes ...</i>	14€
<b>Gros oeufs fermiers en mimosa au poulet rôti</b> <i>Des beaux oeufs de la mère pondeuse !</i>	9€-16€-22€

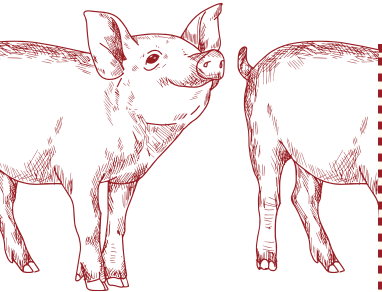
## LES PLATS



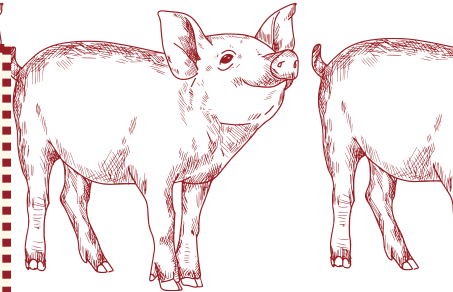
<b>Andouillette à la fraise de veau d'chez Bobosse</b> <i>Moutarde au pain d'épices</i>	24€
<b>Saucisse Maison au basilic thaï et gingembre frais, wok de légumes</b> <i>les saucisses faites maison ici !</i>	28€
<b>Suprême de volaille jaune farcie sous la peau chorizo patatero</b> <i>Aïé caramba !</i>	28€
<b>Tartare de Veau à l'italienne</b> <i>Huile d'olives, tomates confites et parmesan</i>	28€
<b>Orecchiette au comté, truffe d'été &amp; jambon prince de Paris</b> <i>Les végés sont veinards chez nous !</i>	32€
<b>L'incontournable tête de cochon braisée façon tournedos</b> <i>tête, oreille, joue, langue</i>	34€
<b>Pithiviers du club "très cochon".</b> <i>Pieds, échine, filet mignon, épinard, duxelle de champignon et foie gras.</i>	38€
<b>Ris de veau français, crème de lard au siphon, petit pois frais</b> <i>Cèpes ou Girolles selon arrivage</i>	45€
<b>Epaule de porcelet pour 2 ou Cuisson de porcelet pour 3.</b> <i>Confit aux épices cajun et sauce barbecue</i>	30€/personne
<b>Côte de boeuf bien dodue maison Lesage</b> <i>La vache bien élevée !</i>	55€/personne

## LES DESSERTS

<b>Cookies maison ganache mojito</b> <i>Gourmandise assurée</i>	9€
<b>Mousse au chocolat &amp; fruits du mendiant</b> <i>l'éternelle</i>	10€
<b>Gros canelé bordelais &amp; café</b> <i>simplement délicieux</i>	10€
<b>Crème renversée caramel XXL</b> <i>oh les cochons !</i>	10€
<b>Tarte aux myrtilles, crème fraîche, zeste de citron</b> <i>comme chez grand mère</i>	10€
<b>Palmiers feuilletés, crème madame et fruits de saison</b> <i>fraîcheur garantie</i>	12€
<b>Riz au lait crémeux, vanille de madagascar &amp; pop corn</b> <i>Si y'a pas assez, re-amandez !</i>	12€
<b>Fromages affinés par les établissements Moots</b> <i>la qualité ultime</i>	6€/p ou 21€ les 4



## LA FORMULE DU MIDI - 24€



### ENTRÉES - 5€

#### L'entrée du marché

*Le chef prépare chaque jour une entrée différente*

#### Planche de charcut'

*Les meilleures charcuterie du moment tranchées finement*

16€

#### L'œuf mayo mimosa au lard grillé

*Mayonnaise estragon pickles de moutarde*

#### Velouté froid de saison

*Le réconfort*

#### Poireaux vinaigrettes

*rapide, frais & efficace*

### PLATS - 19€

#### Nos plats du marché (chaque jour ça change!)

*Le chef fait son marché... Et met tout ça en sauce..*

#### Le cordon bleu du club : farce de cochon & morbier de cent jour uniquement le mercredi

#### Saucisse d'Aveyron grillée purée au beurre & jus corsé

*La légendaire ...*

#### Tartare de bœuf de Normandie, frites maison

*Boeuf de race Normande extrêmement bien élevé !*

#### Tarte fine salé de tomates cerises

*Pesto de saison & straciatella*

### DESSERTS - 6€

#### Crème renversée au caramel

*Gourmandise suprême*

#### Tarte du jour

*Nos belles tartes comme chez grand mère*

#### Financier framboise et café

*Comme un café gourmand*

#### Mousse au chocolat

*La meilleure du monde !*

#### Fromage aux choix

*Etablissements Moots*

### GARNITURES SUPP - 6€

#### Légumes glacés de saison

#### Caponata sicilienne

#### Pomme Duchesse au cheddar et lard paysan

#### Purée au beurre

#### Frites maison

#### Salade verte

