LA FORMULE DU MIDI 25€

Club Cochon L'Auberge, 4 Rue Drouot Paris IX

CUISINE DU MARCHÉ ENTIÈREMENT FAITE MAISON

ENTRÉES 5€

Les entrées 'retour du marché'
Terrine de campagne du Club Cochon (+2€)
Poireaux, sauce gribiche au citron confit
Velouté de courge butternut et marron
Œuf mayonnaise de l'A.S.O.M finaliste 2026

PLATS 19€

Plat du jour 'retour du marché'
Poulet jaune de 100 jours rôti à la broche, pommes rissolées, cresson de fontaine
Le cordon bleu du Club : *Uniquement le mercredi !*
Rognons de veau sauté et jus aux airelles
Saucisse du Perche, purée au beurre, jus corsé
Raviolis ricotta et épinards, sauce poulette
Tartare de bœuf, frites maison

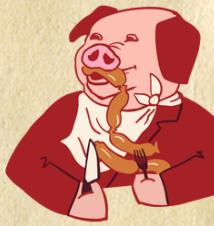
DESSERTS 6€

Moelleux au chocolat, crème anglaise aux zestes d'agrumes
Assortiment de fromages affinés +6€
Gâteau de semoule aux raisins, caramel ambré
Financier aux noix et raisins, café
Tarte du jour et de saison

À L'AUBERGE MIDI ET SOIR

Club Cochon L'Auberge, 4 Rue Drouot Paris IX

SUGGESTIONS HORS CARTES TOUS LES JOURS À L'ARDOISE



CHARCUTERIES MAISON

Pâté croûte lièvre et cochon - 19€
Pâté de canard à l'orange - 14€
Terrine de campagne du Club, coing et poivre noir - 9€
Mosaïque de pied de cochon, foie gras, jambon fumé et pruneaux - 19€

La belle planche de charcuterie :
lonzo corse, coppa italienne, saucisson sec de Lacaune, chorizo au sanglier, saucisse de foie, terrine du Club - 25€
Jambon porc noir de bigorre, fondue de tomate et pain grillé - 25€

LES ENTRÉES

Chou vert farci au cochon et trompette de la mort, jus corsé - 12€
Cromesquis tout cochon, harissa douce - 12€
Gros œufs mayo, finaliste A.S.O.M 2026 - 9€/12€/15€

Velouté de courge butternut à la châtaigne, et copeaux de Comté - 9€
Saucisse à la châtaigne, siphon d'artichaut et copeaux de châtaigne - 12€
Cœur de canard en persillade et foie gras - 14€

LES SIGNATURES

Ris de veau français, crémeux de lard fumé et champignons de saison - 45€
Tournedos dans le filet de biche et poitrine fumée, jus aux airelles, purée de céleri rôti - 42€

Tourte de tête de cochon et suprême de pigeon ramier, foie gras et cèpes, jus corsé au thym- 42€
Noix de Saint-Jacques, velours de jambon persillée, purée au beurre noisette, légumes glacés - 38€

LES PLATS À PARTAGER OU PAS

Côte de cochon du Tarn (1 kg), crème de morilles.
Pour deux - 38€ par personne
Côte de bœuf français persillée (1 kg), jus de rôti.
Pour deux - 48€ par personne

Raviolis ricotta et épinards, sauce poulette - 19€
Saucisse maison au cheddar fumé purée et oignons confits à la bière - 28€
Travers de porc rôti et croustillant pommes de terre rissolées au gras de cochon, ail confit et thym - 28€

NOS DÉCOUPES DE COCHON DE LAIT ET PORCELET

L'épaule braisée x2 personnes (64 €)
La porchetta farcie et rôtie (32 €)
Le carré rôti (28 € x pers.)

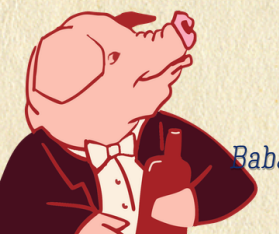
Accompagnement : Purée au beurre, frites maison ou légumes glacés de saison

ET SERVI AVEC LA SAUCE SECRÈTE DU CLUB !

LES FROMAGES

Fromages affinés par Marie Quatrehomme MOF 2000
Les fromages changent en fonction des arrivages.
12€ l'assortiment

LES DESSERTS



Riz au lait à la vanille de Madagascar, riz soufflé caramélisé - 10€
Mousse au chocolat, arôme de tonka, pépites et crumble cacao-sarrasin - 12€
Crémeux de pommes rôties au miel, sorbet cassis, tuile de pain d'épices - 12€
Baba au rhum, compotée pomme/poire au vinaigre de cidre, crème montée au marron - 12€