

Bar de l'Auberge

Déjeuner de 12h00 à 14h00 - Dîner de 19h00 à 21h30
Lunch from 12pm to 2pm - Dinner from 7pm to 9:30pm

Tartare de Boeuf, Roquette et Parmesan, Pain toasté 19€
Beef Tartar, Rocket and Parmesan, Toasted Bread

Velouté de légumes, Comté 18 mois, Crouton et Crème épaisse 21€
Daily Soup, 18 month Aged Comté, Crouton and Cream

Saucisse maison feuilletée, Salade verte 16€
Sausage Roll and Green Salad

Croque-Monsieur, Salade Verte 18€
Croque-Monsieur, Green Salad

Chicken Pie, Champignons de Saison, Poireaux et Pomme de Terre 26€
Chicken Pastry Pie, Mushroom, Leeks and Potatoes

Fish and Chips, Sauce Tartare, Purée de Petit Pois Frais 29€
Fish and Chips, Tartar Sauce, Fresh Garden Peas Purée

Salade de L'Auberge, Laitue, Comté, Œufs, Radis,
Tomates Cerises, Cébettes, Vinaigrette au Miel du Domaine 21€
Avec Poulet Fermier Rôti 26€

Auberge Salad, Lettuce, Comté Cheese, Radish, Egg,
Cherry Tomatoes, Spring Onion, Honey Homemade Vinaigrette
With Roasted Farmer's Chicken



Cheeseburger, Bœuf de Gallice, Laitue, Bacon, Cantal,
Tomates, Oignons Rouges, Sauce Barbecue, Frites maison 31€
Classic Cheeseburger, Gallicia Beef, Lettuce, Bacon,
Cantal Cheese, Tomato, Red Onion, Barbecue Sauce,
Homemade Chips

Côte de Veau Viennoise, Frite et Salade Verte 39€
Viennese Veal Chop, French Fries and Green Salad

Côte de Boeuf, Frite et Salade, Beurre Maitre d'Hotel 42€
Beaf Chop, Fries, Green Salad, Beurre Maitre d'hotel

Frites Maison 7€
Home Made Chips

Salade Verte 6€
Green Salad

Cookie Chaud, Noix de Pécan et Glace Vanille 16€
Hot Cookie , Pecan Nuts and Vanilla Ice Cream

Profiterole, Glace Vanille Maison
Sauce Chocolat Guanaja 70% 14€
Profiterole, Homemade Vanilla Ice Cream
70% Guanaja Chocolate Sauce

Sticky Toffee Pudding, Caramel Ice Cream 14€

Crème Brulée Vanille 14€

Nos Glaces Maison, Parfums à la Demande
1 boule 5€, 2 Boules 9€
Homemade Ice Cream, Flavour on Request

