Chers amis ! Chers Voyageurs ! Bienvenue à l'Auberge !

Épicurien dans l'âme, nous avons à coeur de vous régaler et sommes fiers de mettre au devant de la scène nos meilleurs artisans et leurs bons produits issus du terroir.

FAIT MAISON — PRODUIT ARTISANAL & LOCAL — VÉGÉTARIEN

FOLLOW — Translate Menu

TAPAS

Planche du Somail — 16€
Chèvre frais, tome, jambon Sérrano, charcuterie

Planche de charcuterie — 15€
Saucisson, jambon, pâté, boudin, saucisse de foie, pâté de tête

Planche de fromage — 8€
Fromage de chèvre, camembert, manchego, tome

Planche de la mer — 12€
Couteaux, émincés de calamars

Moules gratinées — 13€
Moules et fromages gratinées en persillade

Couteaux en persillade — 8€
Couteaux préparés en persillade

Jambon Serrano — 11€

Pan con tomate — 5€
Pain, ail, huile d'olive et tomate

Calamars en persillade — 12€
Émincés de calamars en persillade à la plancha

Pan Con Tomate Anchois — 8€

PIZZAS MAISON

Base Sauce Tomate ou Crème

Demi Pizza (même prix) avec de la salade sauf la Calzone

Margarita — 11€
Tomate, fromage, olives

Reine — 12€
Tomate, champignons, fromages, olives, jambon

Bergère — 14€
Tomate, fromages, miel, olives

Paysanne — 13€
Fromage, oignons, crème fraîche, champignons,, lardons

Fromagère — 14€
Tomate, fromage, chèvre, roquefort, mozzarella, cantal, olives

Jardinière — 13€
Fromage, légumes de saison, artichaut, basilic, oignon, roquette

Calzone — 13€
Tomate, fromage, jambon, champignons, oeuf, olives

Americaine — 13€
Tomate, oignon, steak haché, cheddar, olives, oeuf

Parisienne — 11€
Jambon, fromage, olives

Espagnole — 14€
Tomate, fromage, jambon de pays, chorizo, oeuf, poivrons

Gorgonzola — 16€
Tomate, champignons, gorgonzola, jambon de pays, roquette

Italienne — 16€
Tomate, fromage, burrata, jambon de pays, artichaut, roquette, parmesan, olives

Supplément oeuf — 1€

NOS GRANDES ENTRÉES

Camembert au four — 14€
Camembert, pain ailé, poitrine de porc, salade

Salade de chèvre *avec ou sans jambon* — 17€/15€
Salade, fromage de chèvre, amandes grillées, oignons, graines

Salade de calamars — 12€
Salade, calamars, persillade, graines et crudités de saison

Salade Italienne — 15€
Jambon de pays, burrata, tomate, basilic

Buddha Bowl — 15€
Boulgour et légumes du moment et de saison.

Soupe de poisson — 12€
Servie avec croutons et aïoli

Salade César — 15€
Salade, poulet snacké, sauce césar (contient anchois), croutons, grana panado

Salade Verte du jardin — 5€

MENU ENFANT 10€

Saucisse
Pâtes ou Frites
ou
Filet de Poisson Pané
Pâtes ou Frites

Glace
Vanille, Chocolat ou Fraise

Sirop au Choix

CÔTÉ MER

Accompagnement : légumes de saison, frites fraîches, écrasé de pomme de terre, pommes grenailles

Duo de Gambas et Calamars — 23€
Revenus en persillade à la plancha avec son écrasé de pomme de terre aux olives.

Bacalao de l'Auberge — ✓ 23€
Dos de cabillaud gratiné à l'aïoli maison et son écrasé de pomme de terre aux olives.

Filet de Julienne sauce meunière — 18€
Filet accompagné d'un écrasé de pomme de terre, légumes de saison et sa sauce.

Gambas Royales — 21€
Gambas flambées au pastis.

CÔTÉ TERRE

Maison Bertrand

Accompagnement au choix : légumes de saison, frites fraîches, écrasé de pomme de terre, pommes grenailles

Entrecôte de Boeuf — ✓ 25€
Environ 300g

Burger traditionnel — 17€
Steak du boucher, cheddar, lard de cochon, fondu d'oignons

Filet de canard — 24€
Accompagné de frites et légumes de saison

Cuisse de canard confite — 20€
Accompagné de pommes grenailles et légumes

SPÉCIALITÉS

Cassoulet Maison — 25€
Au confit de canard

Calamars au chorizo — 20€
Calamars, artichauts, chorizo

Gnocchi gorgonzola maison — 15€/13€
Avec ou sans jambon

Plat du Jour — 13€
En semaine, voir ardoise

POUR FINIR EN BEAUTÉ

NOS DESSERTS

Pain Perdu Caramel Salé	7,5€
Mi-Cuit au Chocolat	7€
Baba au Rhum	✓ 8€
Gaufre de Liège	5€
Tarte Tatin	7,5€
Cheesecake Spéculoos ®	6,5€
Gaufre Gourmande	✓ 8€

Boule de vanille, sauce caramel salé et chantilly

NOS CRÊPES

Sucre	3€
Chocolat noir maison	3,5€
Nutella®	3,5€
Caramel Salé	4€
Crépiterole	✓ 10€

Glace à la vanille, chocolat noir chaud ou Nutella®, Chantilly, chouquettes, amandes

GLACES ARTISANALES

Nos parfums de POLE SUD à Lézignan
Vanille, Café, Chocolat, Gianduja(Chocolat et Noisette), nougat, Créole, Caramel salé, Menthe-Chocolat.

Sorbets
Citron, Fraise, Ananas, Framboise, Mangue

La Boule 3€ — **Supp Chantilly** 1€

NOS COUPES COCKTAILS

Mon Colonel — ✓ 12€
Deux boules de sorbet citron, vodka et citron

Get Set — ✓ 12€
Deux boules de glace menthe chocolat, get 27®

L'Antillaise — ✓ 12€
Une boule de glace vanille, une boule créole et vieux rhum

NOS GOURMANDS

Café Gourmand — ✓ 10€
Thé Gourmand — ✓ 10€

NOS COUPES DE GLACES

Coupe Profiteroles — ✓ 10€
Trois boules de vanille, petites chouquettes, chocolat chaud, et chantilly

Coquelicot — ✓ 10€
Deux boules de sorbet fraise, une boule de framboise, coulis de framboise, chantilly

Craquante — ✓ 10€
Deux boules de nougat, une caramel salé, amandes, sauce caramel salé, chantilly

Nutel'Ice Cream — ✓ 10€
Deux boules de glace gianduja, une boule chocolat, amandes, Nutella®, chantilly

L'Exotique — ✓ 10€
Une boule de glace créole, une boule de mangue, boule d'ananas, coulis fruits exotiques, chantilly

NOS LIÉGEOIS

Caramelito — ✓ 10€
Deux boules de glace caramel salé et une vanille, sauce au caramel salé, chantilly

Café Liégeois — ✓ 10€
Deux boules de glace café et une vanille, véritable café expresso, chantilly

Chocolat Liégeois — ✓ 10€
Deux boules de glace chocolat et une vanille, chocolat chaud, chantilly

MENU De L'AUBERGE 28€

Entrée — **Plat** — **Dessert**

AU CHOIX SUR LA CARTE

Plats avec : ✓ (supplément 5€)

MENU Du CANAL 20€

Entrées
Salade de Chèvre
ou
Salade de Calamars

Plats
Filet de Julienne
ou
Gnocchi Gorgonzola
ou
Plat du Jour

Desserts
Tarte Tatin
ou
Duo saveurs de Glace

MIDI en Semaine

Assiette Express
15€
Plat du Jour
et
Salade
et
Fromage

Yalty N°010