

Carte

Entrées

Salade Méditerranéenne <i>(Salade, tomate, seiche, anchois, poulpe, poivrons, moules gratinées, sépions, tapenade, saumon fumé...)</i>	14 €
Salade Italienne <i>(Salade, courgette, tomates, mozzarella, jambon cru, penne, poivrons, tapenade mixte 1 pequillos)</i>	12 €
Salade de chèvre chaud pané aux amandes et miel	11 €
Salade périgourdine <i>(Gésier, œuf mollet, jambon crue, magret fumé, manchon de canard et pain brioché doré mousse de canard)</i>	16 €
Chausson aux légumes et crevettes sauce crustacés	12 €
Foie Gras Maison au muscat de Lunel + Chutney	16 €
Moules gratinées par 15	12 €

Selon arrivage

Huitres de Bouzigues par 12	16 €
Huitres de Bouzigues par 6	11 €

Salades Repas

Salade Méditerranéenne <i>(Salade, tomate, seiche, beignet de calamar, accra de morue, anchois, poulpe, poivrons, moules gratinées, sépions, tapenade, saumon fumé...)</i>	20 €
Salade Italienne <i>(Salade, courgette, tomates, mozzarella, penne, jambon cru, 2 pequillos, poivrons, tapenade mixte, 2 toasts de chèvre...)</i>	18 €
Salade Périgourdine <i>(Gésier, œuf mollet, jambon crue, magret de canard, manchon de canard, magret frais, pain brioché doré mousse de canard)</i>	20 €

Carte

Viandes

M agret de Canard entier sauce aux choix	21 €
O nglet de bœuf	12 €
C ôte de taureau 300 gr (sauce au choix)	21 €
E ntrecôte ~ 220 gr sauce aux choix	18 €
T artare de bœuf	11 €
P arillada de viandes selon arrivage	25 €
S ouris d'agneau et son jus persillé	18 €
F ilet mignon	14 €
P lat du jour (le midi en semaine sauf jours fériés)	10 €
G ardianne de taureau	12 €

Sauce (Poivre, roquefort, cèpes, échalote)

Le côté Végétarien

T agliatelles aux légumes de saison + œuf <i>poché</i>	12 €
A ssiette végétarienne (légumes chaud / froid)	12 €

Le côté Pâtes

T agliatelles filet mignon de porc	15 €
T agliatelles magret sauce aux cèpes	18 €
T agliatelles St Jacques sauce champagne	20 €

Carte

Poissons

Seiche à la plancha et aioli	18 €
Gambas Persillées	18 €
Sole belle meunière	20 €
Cuisses de Grenouilles	16 €
Duo de turbo / (filet selon arrivage) sauce champagne	18 €
Filet de turbo (sauce vierge ou champagne)	19 €
Parillada de poissons selon arrivage	23 €
Parillada Royale selon arrivage + St Jacques, et gambas	27 €
Filet de poisson selon arrivage	14 €

Carte

Enfant (-12ans) + 1 boisson 25cl

Offerte

Steak haché frites	8 €
Filet de poisson selon arrivage et sa garniture	10 €
Glace enfant	3 €

Caté Gourmand

Royal		7 €
Ile flottante		5 €
Crème brûlée		6 €
Nougat Glacé		7 €
Tiramisu (<i>parfum selon moment</i>)		6 €
Fondant chocolat ou framboise (<i>selon moment</i>)		6 €
Panacotta		5 €
Tarte chiboust		7 €
Tarte bourdalou (<i>poires amandes</i>)		6 €
Fromage blanc		4 €
Assiette de fromages		5,50 €
Salade de fruits frais		4,50 €
* Café gourmand *		8 €
Profiteroles		7 €
Dessert du jour		5 €
Glace 2 boules		4,50 €
Glace 3 boules		6 €
Coupe Mon Auberge (Glace noix de coco, Malibu, chantilly)		7 €
L'Infidèle (Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly)		7 €
Chocolat ou Café Liégeois (Glace vanille, glace chocolat ou café, chocolat ou café, chantilly)		7 €
Colonel (Glace citron, vodka)		7 €
Pêche melba (Pêche fruit, glace vanille, coulis de fraise, chantilly)		7 €
Poire belle Hélène (Poire fruit, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)		7 €



Demandez la carte
de fidélité spécial
menu à 16€

★★★
& HOTEL
RESTAURANT
Mon Auberge

Menu Soirée
Etape
83 à 89€
selon la saison

Menu du jour

Servi le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Formule à 13€80

Entrée
+
Plat

Formule à 13€80

Plat
+
Dessert

Formule à 16€

Entrée
+
Plat
+
Dessert

Entrée du jour à l'ardoise

Ou

Salade de Seiches

Ou

Salade de chèvre miel

Ou

Assiette de charcuterie

Plat du jour à l'ardoise

Ou

Tartare de bœuf (Frites/salade)

Ou

Piece de bœuf (selon arrivage)

Ou

Filet de lieu sauce vierge

Dessert du jour à l'ardoise

Ou

Salade de fruits
Glace 2 boules
Tarte Bourdaloue
Panacotta
Ile flottante

(Ou Café gourmand + 4€)



Le Chef
vous souhaite
Un Bon Appétit!

★★★



Menu 22€

Chausson aux légumes et crevettes sauce crustacée

Ou

Salade de chèvre chaud pané aux amandes et miel

Ou

Salade Italienne

Ou

Moules gratinées (12)

Ou

Huîtres de Bouzigues (6)

Seiche à la plancha persillée et aioli

Ou

Filet de poisson (selon arrivage) sauce champagne

Ou

Onglet de bœuf

(Sauce : Echalote, poivre, cèpes, roquefort)

Ou

Gardianne

Ou

Suggestion du jour

Crème brûlée, Tarte chiboust, Fondant choco, Tiramisu

Ou

*Glace Composée **Suppl. 4€***

Ou

*Café Gourmand **Suppl. 4€***

www.monauberge.com

Menu Soirée
Etape
86 à 92€
Selon la saison

Menu 28 €

Salade Méditerranéenne

Ou

Salade Périgourdine

Ou

Foie Gras Maison au Muscat de Lunel + Chutney

Ou

Huîtres de Bouzigues (8)

Gambas persillées

Ou

Souris d'agneau et son jus persillé

Ou

Cuisses de grenouilles

Ou

Filet de turbo sauce vierge ou champagne

Ou

Tagliatelles Magret sauce aux cèpes

Ou

Entrecôte ~220 gr

(Sauce : Poivre, roquefort, cèpes, échalote)

Nougat glacé, Fondant choco, Tiramisu, Royal

Ou

Glace Composée (suppl. 4€)

Ou

Café Gourmand (suppl. 4€)