



\*\*\*  
HOTEL  
RESTAURANT  
*Mon Auberge*

# Menu



## *Hôtel \*\*\* Restaurant Mon Auberge*

Pont de Lunel RN 113 34400 LUNEL

Tél : 04.67.71.01.62 / 04.67.71.45.23

Site Internet : [www.monauberge.com](http://www.monauberge.com)

Courriel : [info@monauberge.com](mailto:info@monauberge.com)

# Carte

## Entrées

<i>Tourte au chèvre noix</i> (Echalotte, buchette de chèvre, miel, noix concassée, huile de noix...)	10 €
<i>Salade Méditerranéenne</i> (Salade, tomate, seiche, anchois, poulpe, poivrons, moules gratinées, soupions, tapenade, filet de hareng...)	14 €
<i>Salade Grecque</i> (Salade, olive noire, champignons de paris, concombre mariné, tomate, poivron, beignet de calamar feta...)	14 €
<i>Salade Italienne</i> (Salade, courgette, tomates, mozzarella, jambon cru, penne, poivrons, piquillo farci au parmesan, tapenade mixte 1 toast de chèvre...)	14 €
<i>Salade Gourmande</i> (Lard fumé, magret fumé, gésier, œuf mollet, pan con tomate, jambon cru...)	14 €
<i>Foie Gras Maison aux figues au Muscat de Lunel</i>	16 €
<i>Moules gratinées par 15</i>	12 €
<i><u>Selon arrivage</u></i>	
<i>Huitres de Bouzigues par 12</i>	16 €
<i>Huitres de Bouzigues gratinées à l'échalotte et parmesan par 12</i>	18 €
<i>Huitres de Bouzigues par 6</i>	11 €
<i>Huitres de Bouzigues gratinées à l'échalotte et parmesan par 6</i>	13 €

## Salades Repas

<i>Salade Méditerranéenne</i> (Salade, tomate, seiche, beignet de calamar, accra de morue, anchois, poulpe, hareng, poivrons, moules gratinées, soupions, tapenade...)	19 €
<i>Salade Grecque</i> (Salade, olive noire, champignons de paris, concombre mariné, tomate, poivron, beignet de calamar feta...)	17 €
<i>Salade Italienne</i> (Salade, courgette, tomates, mozzarella, jambon cru, penne, poivrons, piquillo farcie au parmesan, tapenade mixte, 2 toasts de chèvre...)	17 €
<i>Salade Gourmande</i> (2 tranches de magret frais, lard fumé, magret fumé, gésier de dinde ou de poulet, œuf mollet, pan con tomate et jambon cru, pomme de terre..)	17 €

# *Carte*

## *Poissons*

<i>Seiche à la plancha</i>	<b>18 €</b>
<i>Gambas flambées au pastis</i>	<b>17 €</b>
<i>Seiche à la Sétoise</i>	<b>14 €</b>
<i>Sole belle meunière</i>	<b>20 €</b>
<i>Cuisses de Grenouilles</i>	<b>16 €</b>
<i>Duo seiche/cabillaud au beurre blanc</i>	<b>18 €</b>
<i>Parillada de poissons selon arrivage</i>	<b>21 €</b>
<i>Parillada Royale selon arrivage + St Jacques, et gambas</i>	<b>27 €</b>

# Carte

## Viandes

<i>Magret de Canard entier</i>	21 €
<i>Pavé de taureau</i>	18 €
<i>Entrecôte beurre Maître d'hôtel ~ 220 gr</i>	18 €
<i>Parillada viandes selon arrivage</i>	25 €
<i>Souris d'agneau</i>	18 €
<i>Plat du jour (le midi en semaine sauf jours fériés)</i>	10 €

## Le côté Végétarien

<i>Tagliatelles aux légumes de saison</i>	12 €
<i>Assiette végétarienne (légumes chaud / froid)</i>	12 €

## Le côté Pâtes

<i>Tagliatelles filet mignon de porc au pain d'épice</i>	13 €
<i>Tagliatelles magret sauce aux cèpes</i>	18 €
<i>Tagliatelles filet de rouget au beurre blanc</i>	16 €
<i>Tagliatelles St Jacques au beurre blanc</i>	18 €

# Coté Gourmand

<i>Crème brûlée</i>	6 €
<i>Tiramisu</i>	6 €
<i>Mousse au chocolat blanc/noir Maison</i>	6 €
<i>Tarte aux pommes</i>	5,50 €
<i>Fromage blanc</i>	4 €
<i>Assiette de fromages</i>	5,50 €
<i>Salade de fruits frais</i>	4,50 €
<i>Café gourmand</i>	8 €
<i>Dessert du jour</i>	5 €
<i>Glace 2 boules</i>	4,50 €
<i>Glace 3 boules</i>	6 €
<i>Profiteroles au chocolat</i> (Choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7 €
<i>Coupe Mon Auberge</i> (Glace noix de coco, Malibu, chantilly)	7 €
<i>L'Infidèle</i> (Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly)	7 €
<i>Chocolat ou Café Liégeois</i> (Glace vanille, glace chocolat ou café, chocolat ou café, chantilly)	7 €
<i>Colonel</i> (Glace citron, vodka)	7 €
<i>Pêche melba</i> (Pêche fruit, glace vanille, coulis de fraise, chantilly)	7 €
<i>Poire belle Hélène</i> (Poire fruit, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7 €
<i>Coupe des Îles</i> (Glace vanille, glace fraise, glace chocolat, ananas fruit, chantilly)	7 €

# 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*

*Moules gratinées*

\*\*\*\*\*

*Plat du jour à l'ardoise*

*Ou*

*Pièce du boucher*

*Ou*

*Seiche à la sétoise*

\*\*\*\*\*

*Dessert du jour à l'ardoise*

*(Ou Café gourmand + 4€)*



## *Dessert*

- Ile flottante
- Salade de fruits
- Tarte aux pommes
- Glace 2 boules



★★★  
HOTEL  
RESTAURANT

Mon Auberge

# Menu 21€

*Tourte au chèvre chaud*

*Ou*

*Salade Grecque*

*Ou*

*Salade Italienne*

*Ou*

*Moules gratinées (12)*

*Ou*

*Huîtres de Bouzigues (6)*

\*\*\*\*\*

*Dos de cabillaud*

*(sauce au beurre blanc)*

*Ou*

*Seiche à la plancha persillée*

*Ou*

*1/2 Magret aux fruits rouges*

*Ou*

*Gardianne de taureau*

\*\*\*\*\*

*Dessert du jour*

*Ou*

*Glace Composée **Suppl. 4€***

*Ou*

*Café Gourmand **Suppl. 4€***

**Menu Soirée**  
**Etape**  
**86 à 92€**  
*Selon la saison*

★★★  
HOTEL  
RESTAURANT

*Mon Auberge*  
**Menu 27 €**

*Salade Méditerranéenne*

*Ou*

*Salade Gourmande*

*Ou*

*Foie Gras Maison aux figues*

*Ou*

*Huîtres de Bouzigues (6)*

\*\*\*\*\*

*Gambas flambées au pastis*

*Ou*

*Souris d'agneau*

*Ou*

*Cuisses de grenouilles*

*Ou*

*Tagliatelles Filet mignon de porc au pain d'épice*

*Ou*

*Tagliatelles Magret sauce aux cèpes*

*Ou*

*Entrecôte Maître d'hôtel*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix*

*Glace Composée (suppl. 4€)*

*Ou*

*Café Gourmand (suppl. 4€)*

**Menu Soirée**

**Etape**

**92 à 98€**

**Selon la saison**

[www.monauberge.com](http://www.monauberge.com)

# *Menu Enfant*

**11€**

*(-10ans)*

\*\*\*\*\*

## *Plat*

*Burger Bœuf frites*

*Ou*

*Burger Poisson frites*

*Ou*

*Jambon blanc tagliatelles*

\*\*\*\*\*

## *Dessert*

*Mousse au chocolat*

*Ou*

*Glace*

\*\*\*\*\*

*1 boisson 25 cl*