



★★★
HOTEL
RESTAURANT
Mon Auberge

Menu



*Hôtel *** Restaurant Logis Mon Auberge*

Pont de Lunel RN 113 34400 LUNEL

Tél : 04.67.71.01.62 / 04.67.71.45.23 Fax : 04.67.71.96.31



Site Internet : www.monauberge.com

Courriel : info@monauberge.com



Carte

Entrées

★★★
HOTEL
RESTAURANT
Mon Auberge

Tourte au chèvre noix 10 €
(Echalotte, buchette de chèvre, miel, noix concassée, huile de noix...)

Salade Méditerranéenne 14 €
(Salade, tomate, seiche, anchois, poulpe, poivrons, moules gratinées, soupions, tapenade, filet de hareng...)

Salade Grecque 14 €
(Salade, tortilla, olive noire, champignons de paris, concombre mariné, tomate, poivron, beignet de calamar feta...)

Salade Italienne 14 €
(Salade, courgette, tomates, mozzarella, jambon cru, penne, poivrons, piquillo farci au parmesan, tapenade mixte 1 toast de chèvre...)

Salade Gourmande 14 €
(Lard fumé, magret fumé, gésier, œuf mollet, pan con tomate, jambon cru...)

Salade Thaï 12 €
(Poulet mariné, crevette, fruit exotique, poivron, vinaigrette au gingembre et basilic...)

Foie Gras Maison aux figues au Muscat de Lunel et brioche maison 16 €

Moules gratinées par 15 12 €

Selon arrivage

Huitres de Bouzigues par 12 16 €

Huitres de Bouzigues gratinées à l'échalotte et parmesan par 12 18 €

Huitres de Bouzigues par 6 11 €

Huitres de Bouzigues gratinées à l'échalotte et parmesan par 6 13 €

Salades Repas

Salade Méditerranéenne 19 €
(Salade, tomate, seiche, beignet de calamar, accra de morue, anchois, poulpe, hareng, poivrons, moules gratinées, soupions, tapenade...)

Salade Grecque 17 €
(Salade, olive noire, champignons de paris, concombre mariné, tomate, poivron, beignet de calamar feta...)

Salade Italienne 17 €
(Salade, courgette, tomates, mozzarella, jambon cru, penne, poivrons, piquillo farcie au parmesan, tapenade mixte, 2 toasts de chèvre...)

Salade Gourmande 17 €
(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..)

Salade Thaï 16 €
(Poulet mariné, crevette, fruit exotique, poivron, vinaigrette au gingembre et basilic...)



Carte

Poissons

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



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>	4,50 €
<i>Fruit du jour</i>	4,50 €
<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 €



★ ★ ★
HOTEL
RESTAURANT
Mon Auberge

*Menu Soirée
Etape
80 à 86€
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

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€)



www.monauberge.com



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 Tiramisu ou Mousse au chocolat blanc/noir

Ou Crème Brulée ou Glace 2 boules Ou Salade de fruits frais

Ou

*Glace Composée **Suppl. 4€***

Ou

*Café Gourmand **Suppl. 4€***

Menu Soirée
Etape
83 à 89€
Selon la saison

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

89 à 95€

Selon la saison



★ ★ ★
HOTEL
RESTAURANT
Mon Auberge

Menu Enfant

11€

(-10ans)

Plat

Burger Bœuf frites maison

Ou

Burger Poisson frites maison

Ou

Pilon de poulet tagliatelles

Dessert

Mousse au chocolat blanc/noir

Ou

Sundae chocolat, fraise, caramel

1 boisson 25 cl

www.monauberge.com