



## SERVICE MIDI & SOIR

### PLANCHE MIXTE «Entre potes»

Saucissons secs, rillettes de poisson,  
trio de fromages- **19€**

## APERITIFS

Kir 12cl- **4,4€** Kir Royal 12cl- **10€**  
Coupe de Champagne 12cl- **8€**  
Campari- **5€** Porto- **5€**  
Martini rouge ou blanc- **5€** Suze- **5€**  
Muscat- **5€** Ricard 3cl- **4,4€**

## EAUX MINÉRALES /SOFT

Icetea 25cl- **4,5€**  
Coca Cola, zéro 33cl- **4,5€**  
Jus d'orange ou pomme- **4,8€**  
Jus d'ananas ou tomate- **4,8€**  
Perrier 33cl- **4,5€**  
Schweppes Tonic, limonade 25cl- **4,5€**  
Orangina 33cl- **4,5€**  
Lait au sirop - **2,8€** Sirop à l'eau- **2€**  
San Pellegrino ou vittel 50cl- **4€**  
San Pellegrino ou vittel 1l- **6€**  
Chateldon 75cl- **9,8€**

## BIÈRES

«La Française» bouteille Abbaye 33cl- **6€**  
«La Parisienne» Blonde IPA 33cl- **6€**  
Leffe Pression 25cl- **5€** 50cl- **9€**  
Heineken 0.0 25cl (alc<0.03%)- **4€**

## WHISKY 5CL

JB- **6,5€** Nikka from Barrel- **9€**  
Lagavulin- **14€** Aberlour- **11€**

## DISGESTIFS 5CL - 8€

Limoncello di Sorrento- Get 27 et 31  
La Vieille Prune- Mirabelle- Poire- Framboise  
Mandarine- Calvados-Vodka

## CAFÉTERIE

Expresso- **2,2€** décaféiné- **2,2€**  
Café noisette- **2,4€** Double expresso- **4,3€**  
Café crème- **3,5€** Cappucino- **5€**  
Café ou Chocolat Viennois- **5€**  
Thés et infusions (demandez nous)- **3,5€**  
Irish Coffee- **10€**

Carafe d'eau potable gratuite

# Tante Eugénie

## CARTE AUTOMNE-HIVER

### ENTRÉES

Saucisson de Chez Bobosse à trancher par vos soins **8.5€**

Clafoutis au chorizo servi tiède - **6.9€**

Œufs de poule et mayo maison- **5,5€**

Velouté de potimarron et éclats de châtaigne - **6.9€**

6 Escargots préparés à la Bourguignonne - **7.9€** Par 12 - **12.9€**

Gravlax de saumon - **8.5€**

Saint Marcelin rôti au miel et méli-mélo de salade- **8€**

### PLATS

Entrecôte Aubrac env-300g, frites sauce au poivre - **28,5€**

Filet de Bar rôti et sauce vierge d'agrumes - **18,5€**

Tartare de bœuf Classico, frites & salade verte - **17.2€**

Salade de Chèvre chaud et Bressaola - **16.9€**

Aubergine Gratinée - **16,9€**

Onglet de veau sauce au bleu, purée maison - **17,5€**

Poêlée de Gambas en persillade - **25.5€**

Burger hyper Trad avec poitrine fumé frites - **17.5€** et en double **21.5€**

### DESSERTS

Café et ses gourmandises - **8.5€**

Colonel - **8.9€**

Une boule de glace\*\*- **3€**

Baba au rhum et raisins secs, crème sucrée **9.5€**

Trio de fromages de nos régions - **8,5€**

Tarte sablée aux poires et caramel laitier - **7.9€**

Traditionnelle profiterole et chocolat chaud **8,8€**

Moelleux au chocolat & cœur de framboise - **7,5€**

## MENU DE NOTRE TANTE

Entrée + plat ou plat + dessert- **20€**

Entrée + plat + dessert- **24,5€**

### PLATS

Bavette Poêlée, sauce au poivre  
ou

Mardi : Boudin Noir et Purée Maison

Mercredi : Volaille au lait de coco et curry

Jeudi : Parmentier de Bœuf

Vendredi : Tagliatelle aux crevettes à l'ail

Samedi : Confit de canard - Gratin Dauphinois

### ENTREES

Rillettes de poisson au citron  
«maison» et ses toasts  
Œufs de poule et mayo maison

### DESSERTS

Fromage blanc, coulis, miel ou sucre  
Mousse au chocolat