

AUBERGE DES ROIS

HÔTEL & RESTAURANT DE CARACTÈRE



À l'Auberge des Rois, le plaisir de la table, tout simplement. Des produits frais travaillés en cuisine, une carte qui change au fil des saisons, et une salle chaleureuse où l'on prend le temps de partager un bon moment. Ouvert tous les jours, midi et soir.

MENU

ENTRÉES

Velouté Onctueux de Courgettes du Jardin 8€
Courgettes de saison, nuage de crème fraîche et menthe ciselée

Salade Gourmande au Poulet Croustillant 9€
Aiguillettes de poulet dorées sous une chapelure croustillante, éclats de tomates séchées et sauce façon tartare retravaillée aux herbes fraîches

Tataki de Bœuf au Sésame 11€
Fines tranches de bavette de bœuf saisies à vif, mariné au sésame, émulsion d'herbes fraîches du potager

Foie Gras de Canard Maison & sa Brioche Toastée 12€
Foie gras mi-cuit préparé par nos soins, servi avec sa tranche de brioche dorée et moelleuse, accompagné de sa touche gourmande

PLATS

Parmentier de Canard Confit & Jus Réduit 17€
Effiloché de canard mijoté aux échalotes confites, écrasé de pommes de terre crémeux au beurre et à la muscade, gratiné au Parmesan

Burger Signature du Chef & ses Frites 18€
Haché de bœuf gourmand, crème de Sainte-Maure, compotée d'oignons doux confits

Pavé de Thon Snacké au Saté & Poêlée Champêtre 19€
Thon mariné aux épices saté, grillé juste à cœur, accompagné d'une poêlée colorée de légumes frais de saison

Jumeau de Veau Braisé & sa Mousseline Douce 20€
Pièce de veau braisée fondante, purée fine de patates douces aux notes de cannelle, jus corsé au vin rouge réduit

DESSERTS

Ardoise du Maître Fromager 10€
Fromages affinés de nos régions, accompagnés de chutneys faits maison et de tranches de pain croustillant aux céréales

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 7€
Crème délicatement parfumée sous une fine coque de sucre cassonade caramélisée à la minute, servie avec sa madeleine tiède

Crumble Tiède aux Pommes Caramélisées & Pain d'Épices 8€
Pommes fondantes poêlées au caramel, sablé croustillant aux éclats de pain d'épices

Mi-cuit au Chocolat Noir & Chantilly au Sésame 9€
Gâteau pur beurre au chocolat noir intense au cœur coulant, accompagné d'une chantilly délicatement parfumée au sésame torréfié

Brioche Perdue Gourmande au Caramel Beurre Salé 10€
Brioche moelleuse dorée avec un généreux caramel à la fleur de sel, servie tiède avec une boule de glace vanille

Café ou Thé Gourmand de l'Auberge 11€
Un café expresso ou un thé servi avec son assortiment de mignardises sucrées du moment

MENU ENFANT

12€

Jus ou sirop

Steak haché ou tenders de poulet maison, frites

Fondant au chocolat ou 2 boules de glace

Prix TTC — Service compris

Liste des allergènes : Nous demander si besoin.

BOISSONS

COCKTAILS

Mojito	8.5€
Piña Colada	8.5€
Tequila Sunrise	8.5€
Gin Tonic	8.5€
Aperol Spritz	8.5€
Saint-Germain Spritz	8.5€
Americano	8.5€
Ti Punch	8.5€
Virgin Mojito	7€
Virgin Colada	7€

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	3€
Porto Rouge / Blanc (5cl)	4.5€
Suze (5cl)	4.5€
Martini (5cl)	4.5€
Whisky classique (4cl)	6€
Whisky premium (4cl)	8€
Coupe de pétillant Blanc / Rosé	5€
Kir vin blanc / pétillant	5€
Coupe de champagne	10€

BIÈRES PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Pelforth Blonde	2.5€	3.8€	6.5€
Bière du moment	3€	4€	7.5€
Panaché		3.8€	6.5€
Monaco		3.8€	6.5€
Picon		4€	7€

BIÈRES BOUTEILLE

Hoegaarden Blanche (33cl)	4.5€
Pelforth Brune (33cl)	4.5€
Desperados (33cl)	4.5€
Chouffe 0.0% (33cl)	4.5€

SOFTS

Sirop à l'eau (25cl)	2€
Diabolo (25cl)	3.2€
Jus de fruit (25cl)	3.6€
Fuze Tea (25cl)	3.6€
Schweppes Tonic / Agrumes (25cl)	3.6€
Orangina (25cl)	3.6€
Oasis (33cl)	3.6€
Coca Cola / Coca Cola Zéro (33cl)	3.6€
Perrier (33cl)	3.6€

Prix TTC — Service compris
Liste des allergènes : Nous demander si besoin.

BOISSONS

EAUX

	50cl	1L
Evian	4€	5.5€
Badoit	4€	5.5€



DIGESTIFS

Rhum classique (4cl)	6€
Rhum premium (4cl)	8€
Get 27 / Get 31 (4cl)	6.5€
Menthe pastille (4cl)	6.5€
Malibu (4cl)	6.5€
Bailey's (4cl)	6.5€
Cognac (4cl)	6.5€
Armagnac (4cl)	6.5€
Calvados (4cl)	6.5€
Eau de vie de poire (4cl)	6.5€
Cointreau (4cl)	6.5€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1.5€
Allongé	1.5€
Noisette	1.5€
Décaféiné	1.5€
Double espresso	3€
Double décaféiné	3€
Petit chocolat chaud	2€
Petit café crème	2€
Cappuccino	3.7€
Grand chocolat chaud	3.7€
Grand café crème	3.7€
Thé / Infusion	3.5€
Café viennois	5€
Chocolat viennois	5€