

Bar de l'Auberge

Tartare de Boeuf, Roquette et Parmesan,
Pain toasté 19€

*Beef Tartar, Rocket and Parmesan,
Toasted Bread*

Gambas Croustillantes et Avocat,
Sauce Cocktail 21€

*Crispy Prawns and Avocado,
Cocktail Sauce*

Gazpacho de tomates à l'huile d'olive du domaine
Chèvre AOP du Rove 18€

*Tomatoes Gazpacho with olive oil from the estate
Goat Cheese AOP from "Le Rove"*

Salade de L'Auberge, Laitue, Comté, Œufs, Radis,
Tomates Cerises, Cébettes, Vinaigrette au Miel du Domaine 21€
Avec Poulet Fermier Rôti 26€

*Auberge Salad, Lettuce, Comté Cheese, Radish, Egg,
Cherry Tomatoes, Spring Onion, Honey Homemade Vinaigrette
With Roasted Farmer's Chicken*

*Cheeseburger, Bœuf de Gallice, Laitue, Bacon, Cantal,
Tomates, Oignons Rouges, Sauce Barbecue, Frites maison 31€
Classic Cheeseburger, Gallicia Beef, Lettuce, Bacon,
Cantal Cheese, Tomato, Red Onion, Barbecue Sauce,
Homemade Chips*

*Fish and Chips, Sauce Tartare, Purée de Petit Pois Frais 29€
Fish and Chips, Tartar Sauce, Fresh Garden Peas Purée
Faux-Filet, sauce Béarnaise et Frite Maison 36€
Faux-Filet, Bearnaise Sauce and Homemade Chips
Frites Maison 7€ Salade Verte 6€
Home Made Chips Green Salad*

*Cookie Chaud, Noix de Pécan et Glace Vanille 16€
Hot Cookie , Pecan Nuts and Vanilla Ice Cream*

*Profiterole, Glace Vanille Maison
Sauce Chocolat Guanaja 70% 14€
Profiterole, Homemade Vanilla Ice Cream;
70% Guanaja Chocolate Sauce*

Sticky Toffee Pudding, Caramel Ice Cream 14€

Nos Coupes Glacées / Ice Cream Sundae 15€

*Nos Glaces Maison, Parfums à la Demande
1 boule 5€, 2 Boules 9€, 3 Boules 13€
Homemade Ice Cream, Flavour on Request
1 scoop 5€, 2 scoops 9€, 3 scoops 13€*

