



En traiteur (Minimum 400gr)

Les 100gr de foie gras frais maison au vieux Porto 10 ans	10,00€
Les 100gr de foie gras frais maison au spéculoos et Mandarine Impériale	10,00€
Les 100gr de Langue Lucullus au foie gras frais maison	10,00€
Les 100gr de saumon fumé Label rouge de notre fumoir	8,00€

Livraison +5km autour de l'Auberge : 6€, 10km 12€, 20 km 24€

PLATS DU JOUR

11 janvier	Magret de canard à la Mandarine Impériale	13.00€
12 janvier	Choucroute bien garnie à l'ancienne	13.00€
13 janvier	Suprême de volaille gratinée au maroilles	11.00€
14 janvier	Coq à la bière, tagliatelles	12.00€
15 janvier	Saint Pierre roti au miso, mousseline de patate douce, beurre blanc à la mandarine	19.00€



SNACKING

Planche apéritive de terrines maison et charcuteries Ibérique *	10,00€
6 Croquettes apéritives de homard sauce cocktail*	9,00€
La boîte de petites sardines Ramon Pena *	5,00€

ENTREES

Tarte au maroilles, salade iceberg (200gr) *	7,00€
Tarte au saumon fumé et poireaux, salade iceberg (200gr) *	7,00€
Croquettes de crevettes grises sauce cocktail, salade, etc *	10,00€
Croquettes de pieds de porc, sauce gribiche *	10,00€
Cœur de saumon fumé, vierge de tomates confites et pignons *	10,00€
Tarte fine de coquilles saint Jacques au poireaux et beurre blanc*	12,00€
Langue Lucullus au foie gras frais maison, compotée de coing *	12,00€
La tranche de foie gras frais maison, compotée de coing *	12,00€

(*) disponible le jour même du lundi au vendredi sans réservation



Commandez [ici](#)





PLATS

Tagliatelles carbonara au lard fumé maison *	10,00€
Tagliatelles aux saumon fumé, asperges vertes et copeaux de parmesan	11,00€
Parmentier de canard à l'huile de truffes (450gr) *	12,00€
Carbonade flamande de joue de bœuf au pain d'épice et gratin dauphinois *	12,00€
Poitrine de cochon de 17h sauce truffes, poêlée de racines, gratin dauphinois	14,00€
Risotto aux truffes, asperges vertes et volaille, émincée *	14,00€
La choucroute maison bien garnie*	14,00€
Pluma Ibérique sauce chorizo, gratin dauphinois *	15,00€
Croquettes de crevettes grises(3) sauce cocktail, potatoes frites	18,00€
Poêlée coquilles de Saint Jacques au curry vert, risotto *	18,00€
Suprême de pintade farcie de foie gras sauce Albufera(plat signature)	19,00€
Filet de bœuf fumé, sauce truffes, Pommes grenailles*	22,00€
Ris de veau flambée au genièvre, fenouil confit au miel et cumin	25,00€

DESSERTS

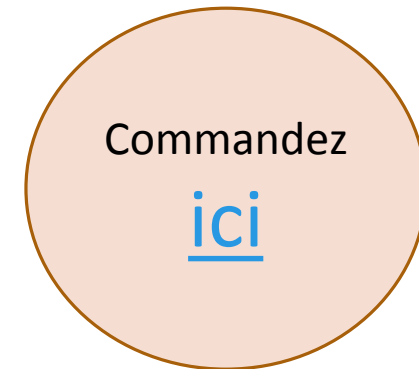
Banoffee (banane rôtie, sablé, confiture de lait, crème)*	6,00€
Le baba au rhum vieux *	6,00€
Chtiramisu *	6,00€
Crumble poire caramel*	6,00€

Menu du weekend 32€

Canneloni de tourteau, pomme estragon miel, vinaigrette de crustacés

Joue de bœuf confite de 17h sauce truffes, mousseline de pomme de terre ratte

Déclinaison chocolat Mandarine



(*) disponible le jour même du lundi au vendredi sans réservation

Vins blancs

Touraine Sauvignon 2018 Pointe d'Agrume FX Bart	10€
Duchés Duzes 2018 dom. De l'Orviel fut de chêne	14€
Bourgogne blanc Santenay Remoissenet 2016	28€
Sancerre Comte Lafond 2017 Grande Cuvée	28€
Bordeaux Grave blanc Moelleux château la fleur des pins 2018	18€

Vins rouges

Côtes de Gascogne 2018 Montplaisir Duboscq	8€
Syrah Viognier La croix des Marinniers	9€
Cabardes château Salitis 2014	12€
Côtes de Castillon 2016 bordeaux château Grand Peyrou	12€
Côtes du Roussillon 2017 Cuvée Mirabet château Valfon Prestige	12€
Saint Estèphe La Croix Saint Estèphe 2017 (Le Crock, dom. Cuvelier)	25€
Saint Estèphe 2017 Mac Carty (second de Haut Marbuzet)	26€
Crozes Hermitage Combiér Cap Nord 2016 Bio	35€
Marsannay 2017 Maison Chanson	35€
Sancerre Alphone Mellot 2016 La Moussière BIO	39€
Gevrey chambertin Famille Trapet 2017 BIO	54€
Champagne blanc de noir premier cru William Saintot	21€
Bière Anosteke blonde 75cl	5€



Pour commander:

- Par téléphone au 03 20 90 09 52
- Par mail à contact@aubergeduforgeron.com
- Sur notre site www.aubergeduforgeron.com onglet « traiteur »
- Directement sur notre [boutique](#) en click&collect avec paiement ligne
- Retrouver aussi le Bistro sur Uber eats



Livraison +5km autour de l'Auberge en véhicule électrique : 6€ , 10km 12€, 20 km 24€

Conditions :

En semaine, commande le jour « J » sans délais pour les plats avec un astérix. 24h pour les autres plats.

Retrait de 11h30 à 13h et 18h à 20h (sauf menus fêtes, dernier créneaux disponible à 17h

Le weekend et pour le « menu weekend », commandes jusqu'à 16h le vendredi par internet et [notre boutique en ligne](#)

Vous êtes hors délais et vous souhaitez commander? Pas de panique, appelez nous au 03 20 90 09 52

Retrait du menu weekend le vendredi de 17h à 19h, le samedi de 11h à 12h et de 17h à 19h et le dimanche de 11h à midi