

# Carte et menu du weekend

## PLATS DU JOUR

12 avril	Pluma bellota Ibérique au chorizo	14,00€
13 avril	Pad thai de poulet et nouilles sautées aux cacahuètes	10,00€
14 Avril	Cuisse de poulet rôti, crème de champignons, pomme de terre fumée	9,00€
15 Avril	Tagine de gigot d'agneau aux abricots	12,00€
16 Avril	Coucou de thon et calamar aux épices orientales	13,00€

## Menu du weekend du 16, 17 et 18 avril

Bœuf Lucullus au foie gras, toast brioché

\*\*\*\*

Côte de veau découverte aux morilles et asperges, gratin de macaroni truffé

\*\*\*\*

Pavlova aux fraises

## ENTREES

Planche apéritive de terrines maison et charcuteries Ibérique *	10,00€
Salade de tomates anciennes , ricotta, huile vierge de chiogga, roquette *	6,00€
Samossas apéritifs (5) de canard confit aux légumes d'été et roquette *	9,00€
Poêlée d'asperges , vinaigrette pomelos, copeaux de jambon Serrano 14mois*	10,00€
Pâté en croute maison au foie gras , ris de veau et faisán *	10,00€
Saumon confit à la vanille, vierge de tomates confites et pignons *	10,00€
La langue Lucullus au foie gras frais maison, compotée de coing, toast brioché*	12,00€
La boîte de Petites Sardine Ramon Pena à l'huile d'olive (la Roll's des sardines) *	4.80€

Commandez

[ici](#)



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



## PLATS

Penne au chorizo, tomates confites, basilic et parmesan	9,00€
Fish&chips sauce gribiche, potatoes frites	10,00€
Buddha bowl Tataki de bœuf au soja, taboulet, quinoa, crudités, etc	11,00€
Buddha bowl veggi, caleslaw, avocat, quinoa, choux, crudités, etc	11,00€
Tagliatelles aux grosses crevettes, bisque, fenouil rôti et en salade*	11,00€
Curry thaï au poulet, riz basmati*	11,00€
Joue de bœuf façon carbonade flamande au pain d'épice et gratin dauphinois*	12,00€
Coucous de thon frais et calamar aux épices orientales *	12,00€
Potjwlesch maison, salade, cornichons, tomate, frites potatoes	13,00€
Risotto aux cèpes, asperges vertes et volaille, émincée *	13,00€
Magret de canard , purée carotte ananas, shiitakes au miel, pain d'épices	13,00€
Pluma Ibériques, sauce Saubressada, grenailles confites,	15,00€
Dos de cabillaud sauce chorizo , risotto à l'ail des ours, asperges et parmesan	15,00€
Poêlée coquilles de Saint Jacques au curry vert, risotto au parmesan *	18,00€
Ris de veau au fenouil sauvage, grenailles confites, purée carottes ananas	25,00€

## DESSERTS

Cabecou au miel, raisin et roquette	4,00€
Tarte tatin revisités, crème Isigny *	6,00€
Chtiramisu *	6,00€
Crumble Fraises rhubarbe*	6,00€
Paris Brest	6,00e
Tarte au chocolat trop bonne*	7,00€



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

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

# La sélection du chef pour se faire plaisir à prix doux

## Vins blancs

Macon Villages 2016 Fleur D'azenay par Georges blanc	11€
Bourgogne Vézelay 2018 Camu	12€
Touraine Sauvignon 2015 La Cuarde FX Bart ♥	16€
Pouilly fuissé De la Doucette 2018	24€
Sancerre Comte Lafond grande cuvée 2017♥	32€
Chablis Grand Regnard 2019	29€
Bordeaux Grave blanc <u>Moelleux</u> château la fleur des pins 2018	18€

## Vins rouges

Pays d'oc 2019 Syrah, Rares Terroir N°2 ♥	7€
Syrah Viognier La croix des Marinniers	9€
Vin de Pays de l'Herault 2019 Grains de sagesse.Dom des Armes♥♥	10€
Côtes de Thongue 2018 Syrah Grenache dom. Coussan	12€
Côtes du Roussillon 2017 Cuvée Mirabet château Valfon Prestige	12€
Saint Nicolas de Bourgueil 2018 Marc Bredif	14€
Saint Joseph 2016 Cuvée D'Amaury ♥	18€
Saint Estèphe La Croix Saint Estèphe 2017 (Le Crock, dom. Cuvelier)	25€
Marsannay 2017 Maison Chanson	35€
Sancerre Alphone Mellot 2016 La Moussière BIO	35€
Gevrey chambertin Famille Trapet 2017 BIO ♥	54€
Champagne blanc de noir premier cru William Saintot ♥♥♥	21€
Champagne Laurent Perrier Rosé ♥	67€



### **Pour commander:**

- Par téléphone au 03 20 90 09 52
- Par mail à [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com)
- Sur notre site [www.aubergeduforgeron.com](http://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