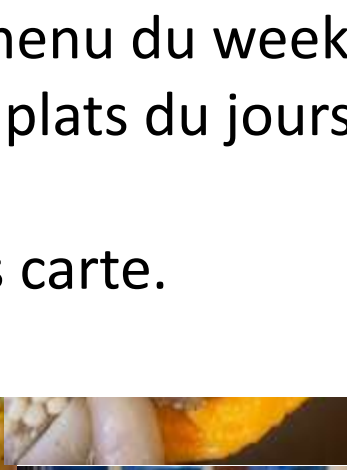
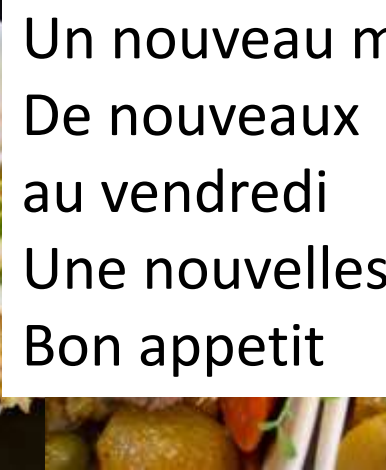




Chaque semaine,
Un nouveau menu du weekend
De nouveaux plats du jours du lundi
au vendredi
Une nouvelles carte.
Bon appetit





Carte et menu du weekend

En direct de la ferme de l'Echo village ([Plus d'informations ICI](#))

Burata sur son lit de Moutarde Pizzo, pesto de roquette sauvage, caviar d'aubergine au miel,	9,00€
Buddha bowl de choux Kale aux pommes, radis , avocat, mesclun et quinoa	11,00€
Salade de saumon fumée, radis Saxa, pourpier, roquette sauvage, etc	11,00€

PLATS DU JOUR

3 mai	Poitrine de cochon de 17h aux cèpes, gratin dauphinois	10,00€
4 mai	Magret de canard fumé, sauce teriyaki, nouilles sautées aux petits légumes	12,00€
5 mai	Poulet basquaise à la sobrassada, riz basmati	10,00€
6 mai	Risotto de gambas et homard, sauce homardine à l'estragon	18,00€
7 mai	Dos de saumon à l'oseille de l'Echo village	12,00€

Menu du weekend du 7 , 8 et 9 mai

Tartare de thon rouge, avocat, kiwi, pistache, sablé roquette

Navarin de veau aux petits légumes printaniers et truffes d'été

Tarte trop bonne au caramel et fruits exotiques

ENTREES

Planche apéritive de terrines maison et charcuteries Ibérique *	10,00€
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€
La tranche de foie gras maison au naturel, toast brioché*	10,00€
La boîte de Petites Sardine Ramon Pena à l'huile d'olive *	4.80€



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



PLATS

Penne au chorizo, tomates confites, basilic et parmesan *	9,00€
Tagliatelles au saumon fumé et asperges, pesto et parmesan	10,00€
Curry thaï au poulet, riz basmati*	10,00€
Buddha bowl Tataki de bœuf au soja, taboulet, quinoa, crudités, etc *	11,00€
Joue de bœuf façon carbonade flamande au pain d'épice et gratin dauphinois*	12,00€
Tagine de gigot d'agneau aux épices orientales, olives vertes et abricots *	12,00€
Potjwlesch maison, frites potatoes, salade	13,00€
Risotto aux truffes, asperges vertes et volaille, émincée *	14,00€
Tataki de thon aux aromates thaï, nouilles sautées	15,00€
Solomillio de porc Ibérique sauce sobrassada, pomme grenailles petits légumes	15,00€
Dos de cabillaud, crème de pourpier, risotto à l'encre de seiche, asperges	15,00€
Filet de bœuf fumé, sauce au poivre Timut, asperges, blé vert	18,00€
Croquettes de crevettes grises, frites potatoes, sauce cocktail	18,00€
Poêlée coquilles de Saint Jacques au curry vert, risotto au parmesan *	18,00€
Pomme de Ris de veau aux morilles accompagnée d'asperges blanches	28,00€



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	6,00€
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

Commandez

[ici](#)



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€
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€
Gevrey chambertin Famille Trapet 2017 BIO	54€

Vins Rosé

Côtes de Provence Rosé 2019 château la Roullière	12€
Champagne blanc de noir premier cru William Saintot	28€
Champagne Laurent Perrier Rosé	67€



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