



Les Tapas

A partager « les planches »

Gourmande :

Terrine de campagne, rillettes de lapin citron confit câpres, chorizo, jambon blanc artisanal de Paris, tome de brebis, chèvre pistou, St Nectaire, cornichon, beurre 25€

L'Auberge :

Saucisson mi cuit aux olives, rillettes de lapin, caillette cochon sauge 16€

Tout cochon :

Terrine de campagne, caillette de cochon sauge, jambon blanc artisanal de Paris 15€

Ibérique :

Chorizo fort, épaule Ibérique bellota, guindillos 22€

Végan :

Guacamole menthe, petits légumes façon grecque, fallafel pois chiche coriandre, tapenade et olives 15€

Campagne :

Terrine de campagne noix de pécan, rillettes de lapin citron confit, caillette de cochon sauge, verrine de chèvre pistou 16€

Parisienne :

Jambon blanc artisanal prince de paris beurre cornichon 8€

Chic :

Foie gras mi-cuit en terrine, brioche toastée, chutney fruits sec 15€

Fromage : assortiments fromages du moment 12€

Les Salades

Salade Caesar de l'Auberge, blanc de poulet, bacon grillé 19€

Salade niçoise de l'Auberge au thon confit coriandre 18€

Salade de chèvre chaud sur taboulé petits légumes 15€

Les Tapas

Accras de morue, coulis de tomate épicé 7€

Soupe froide de tomate, chantilly, mozzarella au pistou 8€

L'œuf coque foie gras 6€

Croquettes de chorizo ibérique 8€

3 samossas merguez pois chiche coriandre 8€

Olive : tapenade, olives, fougasse lardons, huile d'olive 7€

3 Fallafels, pois chiche, cumin 6€

La caillette à la sauge 5€

Terrine de campagne, olives pickles 8€

Bocal de rillettes de lapin câpres, citron confit, fougasse aux lardons 10€

Guacamole à la menthe, légumes croquants, fougasse aux lardons 7€

Verrine chèvre pistou, fougasse aux lardons 6€

Petits légumes de saison façon grecque 7€

Légumes grillés de saison, féta tapenade 9€

Saucisson mi-cuit aux olives de Nyons 9€

Chorizo ibérique bellota 7€

Cornet de frites polenta mais grille et panisses pois chiche ketchup maison 8€