

AUBURN

TO SHARE

COLD CUTS PLATTER	28€
<i>Saucisson Jesus from Pays Basque, Smoked ham Kintoa, Bresaola, Rosette, Paris ham</i>	
CHEESE PLATTER	28€
<i>Comté 24 months, Saint-Nectaire, Brie de Meaux, Goat cheese, Saint-Marcellin, Tête de moine</i>	
MIXED PLATTER	29€
<i>Smoked ham Kintoa, Bresaola, Rosette, Comté 24 months, Brie de Meaux, Goat cheese</i>	
TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR	18€
<i>Brioche bread, ham, comté 24 months, truffled mushroom sauce</i>	
BURRATA	17€
<i>200grs burrata, roasted peppers, roquet salad, pesto, balsamic</i>	
HOUMOUS	14€
<i>Chickpea and tahini dip</i>	
SALMON TARTARE	16€
<i>Salmon, avocado, shallots, chili</i>	
SEA CROQUETTE	15€
<i>Bread, Seabass, shrimp, pepper mayo</i>	
SAUTEED SHRIMP	17€
<i>Garlic, red chili, coriander, seafood broth, toasts</i>	
BEEF CARPACCIO	17€
<i>Lemon, arugula, parmesan</i>	
TEMPURA SHRIMP	16€
<i>Tempura shrimp, teriyaki sauce</i>	

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002.

Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

AUBURN

A GRIGNOTER

PLANCHE DE CHARCUTERIE	28€
<i>Saucisson sec Jesus du Pays Basque, Jambon cru Kintoa, Bresaola, Rosette fine, jambon de Paris en chiffonnade</i>	
PLANCHE DE FROMAGE	28€
<i>Comté, Saint-Nectaire fermier, Brie de Meaux, Chèvre rouelle, Saint-Marcellin, Tête de moine</i>	
PLANCHE MIXTE	29€
<i>Jambon cru Kintoa, Bresaola, Rosette fine, Comté, Brie de Meaux, Chèvre rouelle</i>	
CROQUE-MONSIEUR TRUFFE	18€
<i>Brioche, jambon de Paris, comté, duxelle de champignons truffée</i>	
BURRATA	17€
<i>200grs de burrata, poivrons roties, roquette, pesto, réduction de balsamique</i>	
HOUMOUS	14€
<i>Purée de pois chiche et crème de sésame</i>	
TARTARE DE SAUMON	16€
<i>Saumon, avocat, échalottes, chili</i>	
CROQUETTE DE LA MER	15€
<i>Pain de campagne, bar, crevettes, mayonnaise au piment</i>	
CREVETTES SAUTEES	17€
<i>Ail, piment rouge, coriandre</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	17€
<i>Citron, roquette, parmesan</i>	
CREVETTES EN TEMPURA	16€
<i>Crevettes en tempura, sauce teriyaki</i>	