

AUBURN

Le brunch "Auburn"

Tous les Dimanches de 10h30 à 15h30

LES INCONTOURNABLES

MORNING BOWL	14€
<i>Fruits frais, granola, yaourt grec et purée d'amandes complètes</i>	
SALADE DE FRUITS	10€
<i>Assiette de fruits frais tranchés</i>	
TOAST AVOCAT	14€
<i>Avocat, grenade, graines de courge</i>	
Supplément oeuf poché +2€	
Supplément saumon fumé +2€	
CESAR AUBURN	19€
<i>Poulet, salade romaine, avocat, bacon, tomates confites, croutons de pain, copeaux de parmesan et sauce César</i>	

LES ŒUFS

FRITTATA	17€
<i>Pomme de terre, champignon, poivron tricolore, oignon, ricotta</i>	
CHAKCHOUKA	18€
<i>Œufs pochés, sauce tomate, féta, tomates cerises, pousses d'épinards</i>	
EGGS ANY STYLE	12€
<i>Omelettes, œufs brouillés, œufs aux plats, pochés, 3 garnitures au choix</i>	

Garnitures : oignons ; tomate ; poivrons ; épinards ; jambon ; emmental ; bacon, saumon fumé,

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

LES CROISSANTS

CROISSANT BACON	18€
<i>Œufs brouillés, avocat, bacon, comté, salade mesclun</i>	
CROISSANT SAUMON	18€
<i>Saumon fumé, fromage à tartiner à la ciboulette, pousses d'épinards, salade mesclun</i>	
CROISSANT PESTO	17€
<i>Mozzarella di buffala, roquette, tomate, pesto, salade mesclun</i>	

LES PANCAKES SALEES

BACON ET SIROP D'ERABLE	16€
<i>Bacon croustillants, œuf au plat, sirop d'érable</i>	
CHAMPIGNONS	16€
<i>Pleurottes, épinards, comté, œuf poché, crème aux champignons</i>	
PATATE DOUCE	15€
<i>Patate douce rôti, ricotta, noix, yaourt au citron</i>	

LES PANCAKES SUCREES

FRUITS ROUGES	15€
<i>Fruits rouges, coulis de fraise, meringue</i>	
POMMES A LA CANNELLE	15€
<i>Pommes rôties à la cannelle, caramel maison, amandes</i>	
CHOCOLAT BANANE	15€
<i>Banane rôtie, pâte à tartiner Nutella, noisettes</i>	

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

LES DESSERTS

MOELLEUX AUX PRUNES	7€
CRUMBLE MAISON <i>Fruits de saison</i>	7€
MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN	7€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / ALLONGE	3€
DOUBLE ESPRESSO / AMERICANO	5€
NOISETTE	4€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE / LATTE	6.5€
MOCHA / CHOCOLAT CHAUD	7€
MATCHA LATTE	7€
THÉ OU INFUSION NUNSHEN	7€

English Breakfast, Earl Grey, Vert Jasmin, Vert Menthe, Vert, Infusion Verveine, Infusion Camomille

BOISSONS FRAICHES

CAFÉ GLACÉ	5€
LATTE GLACÉ	6€
THÉ GLACÉ	5€
MATCHA LATTE GLACÉ	7€
CITRONNADE MAISON	6€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6€
EAU MINÉRALE 0.5L / EAU PÉTLLANTE 0.5L	6€
EAU MINÉRALE 1L / EAU PÉTLLANTE 1L	8€

JUKES (14cL)

Sans alcool, faible en calories à partir d'ingrédients naturels et de vinaigre de cidre

ELIXIR BLANC/ROUGE/ROSE	7€
-------------------------	----

BOISSONS SPECIALES AUBURN (disponibles chaudes ou froides)

LATTE CACAHUETES - <i>Beurre de cacahuète, espresso, lait</i>	8€
LATTE SPECULOOS - <i>Pâte de spéculoos, espresso, lait</i>	8€
CAPPUCCINO ORIENTAL - <i>Sirap de rose, espresso, lait</i>	7€

SMOOTHIES

MANGUE-SIROP PASSION-YAOURT-MENTHE	8€
JUS DE POMME-EPINARDS-MATCHA-BANANE-VANILLE	8€
JUS DE KIWI-YAOURT-SIROP FRAMBOISE	8€
LAIT D'AVOINE-BANANE-SIROP NOISETTE-CACAO	8€

SUPPLEMENTS

SHOT DE CAFÉ	2€
SIROP (<i>Vanille ou caramel ou noisette</i>) / LAIT D'AVOINE	1€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

	12cL	75cL
CHAMPAGNE		
NM – AOC Champagne – Maison Billecart-Salmon – Brut Réserve <i>Fines bulles, vif, élégant</i>	17€	79€
VIN ROSE		
2023 – AOC Côtes de Provence – Château Malherbe « Pointe du Diable » <i>Minéral, iodé, fruité</i>	10€	49€
VINS BLANCS		
2022 – AOC CÔTES DU RHÔNE – DOMAINE USSEGLIO « Les Claux » <i>Floral, Rond, Fruité</i>	9€	32€
2021 – AOC Languedoc – Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébian « La Chapelle de Bébian » <i>Nature, rond, fruité</i>	11€	52€
2022 – AOC Mercurey – Château de Chamirey <i>Rond, Boisé, Généreux</i>	13€	59€
VINS ROUGES		
2022 – VDF – Artisans Partisans « Toujours » <i>Léger, Epices, Nature</i>	7€	32€
2021 – AOC Pic Saint-Loup – Héritage du Pic Saint-Loup « Saint-Agnès » <i>Puissant, Fruité, Epicé</i>	10€	52€
2021 – AOC Bourgogne – Domaine des Perdrix « Pinot noir » <i>Frais, Fruits rouges, Élégant</i>	13€	59€
VIN MOELLEUX		
2020 – AOC Coteaux du Layon – Domaine de la Bergerie « Clos de la Bergerie » <i>Fruits confits, rond, gourmand</i>	10€	49€
BIERES (33cL)		
La Parisienne blonde		8€
La Parisienne blanche		8€
La Parisienne rousse		8€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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

The brunch "Auburn"

Every Sunday from 10:30 AM to 3:30 PM

THE CLASSICS

MORNING BOWL 14€
Fresh fruit, granola, Greek yogurt, almond butter

FRUIT SALAD 10€
Plate of sliced fresh fruit

AVOCADO TOAST 14€
Avocado, pomegranate, pumpkin seeds
Poached egg +€2
Smoked salmon +€2

AUBURN CAESAR SALAD 19€
Chicken, romaine lettuce, avocado, bacon, sun-dried tomatoes, croutons, shaved parmesan, Caesar dressing

EGGS

FRITTATA 17€
Potato, mushroom, tricolor bell peppers, onion, ricotta

SHAKSHUKA 18€
Poached eggs, tomato sauce, feta, cherry tomatoes, spinach

EGGS ANY STYLE 12€
Omelets, scrambled, fried, poached – includes 3 toppings of your choice

Toppings: onions, tomato, bell peppers, spinach, ham, Emmental, bacon, smoked salmon

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

CROISSANTS

BACON CROISSANT	18€
<i>Scrambled eggs, avocado, bacon, Comté cheese, mixed greens</i>	
SALMON CROISSANT	18€
<i>Smoked salmon, chive cream cheese, spinach, mixed greens</i>	
PESTO CROISSANT	17€
<i>Buffalo mozzarella, arugula, tomato, pesto, mixed greens</i>	

SAVORY PANCAKES

BACON & MAPLE SYRUP	16€
<i>Crispy bacon, fried egg, maple syrup</i>	
MUSHROOMS	16€
<i>Oyster mushrooms, spinach, Comté cheese, poached egg, creamy mushroom sauce</i>	
SWEET POTATO	15€
<i>Roasted sweet potato, ricotta, walnuts, lemon yogurt</i>	

SWEET PANCAKES

RED FRUITS	15€
<i>Red berries, strawberry coulis, meringue</i>	
CINNAMON APPLES	15€
<i>Roasted apples with cinnamon, homemade caramel, almonds</i>	
CHOCOLATE BANANA	15€
<i>Roasted banana, Nutella, hazelnuts</i>	

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

LES DESSERTS

PLUM CAKE	7€
HOMEMADE CRUMBLE <i>Seasonal fruits</i>	7€
VEGAN CHOCOLATE MOUSSE	7€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / ALLONGE	3€
DOUBLE ESPRESSO / AMERICANO	5€
NOISETTE	4€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE / LATTE	6.5€
MOCHA / CHOCOLAT CHAUD	7€
MATCHA LATTE	7€
THÉ OU INFUSION NUNSHEN	7€

English Breakfast, Earl Grey, Vert Jasmin, Vert Menthe, Vert, Infusion Verveine, Infusion Camomille

BOISSONS FRAICHES

CAFÉ GLACÉ	5€
LATTE GLACÉ	6€
THÉ GLACÉ	5€
MATCHA LATTE GLACÉ	7€
CITRONNADE MAISON	6€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6€
EAU MINÉRALE 0.5L / EAU PÉTLLANTE 0.5L	6€
EAU MINÉRALE 1L / EAU PÉTLLANTE 1L	8€

BOISSONS SPECIALES AUBURN *(disponibles chaudes ou froides)*

LATTE CACAHUETES - <i>Beurre de cacahuète, espresso, lait</i>	8€
LATTE SPECULOOS - <i>Pâte de spéculoos, espresso, lait</i>	8€
CAPPUCCINO ORIENTAL - <i>Sirap de rose, espresso, lait</i>	7€

SMOOTHIES

MANGUE-SIROP PASSION-YAOURT-MENTHE	8€
JUS DE POMME-EPINARDS-MATCHA-BANANE-VANILLE	8€
JUS DE KIWI-YAOURT-SIROP FRAMBOISE	8€
LAIT D'AVOINE-BANANE-SIROP NOISETTE-CACAO	8€

SUPPLEMENTS

SHOT DE CAFÉ	2€
SIROP <i>(Vanille ou caramel ou noisette)</i> / LAIT D'AVOINE	1€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

	12cL	75cL
CHAMPAGNE		
NM – AOC Champagne – Maison Billecart-Salmon – Brut Réserve <i>Fines bulles, vif, élégant</i>	17€	79€
VIN ROSE		
2023 – AOC Côtes de Provence – Château Malherbe « Pointe du Diable » <i>Minéral, iodé, fruité</i>	10€	49€
VINS BLANCS		
2022 – AOC CÔTES DU RHÔNE – DOMAINE USSEGLIO « Les Claux » <i>Floral, Rond, Fruité</i>	9€	32€
2021 – AOC Languedoc – Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébian « La Chapelle de Bébian » <i>Nature, rond, fruité</i>	11€	52€
2022 – AOC Mercurey – Château de Chamirey <i>Rond, Boisé, Généreux</i>	13€	59€
VINS ROUGES		
2022 – VDF – Artisans Partisans « Toujours » <i>Léger, Epices, Nature</i>	7€	32€
2021 – AOC Pic Saint-Loup – Héritage du Pic Saint-Loup « Saint-Agnès » <i>Puissant, Fruité, Epicé</i>	10€	52€
2021 – AOC Bourgogne – Domaine des Perdrix « Pinot noir » <i>Frais, Fruits rouges, Élégant</i>	13€	59€
VIN MOELLEUX		
2020 – AOC Coteaux du Layon – Domaine de la Bergerie « Clos de la Bergerie » <i>Fruits confits, rond, gourmand</i>	10€	49€
BIERES (33cL)		
La Parisienne blonde		8€
La Parisienne blanche		8€
La Parisienne rousse		8€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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

To start the day with a good mood !

COUNTER DELIGHTS

MORNING BOWL	14€
<i>Fresh fruits, granola, Greek yogurt and almond butter</i>	
FRUIT SALAD	10€
<i>Sliced fresh fruits</i>	
AVOCADO TOAST	14€
<i>Avocado, pomegranate, pumpkin seeds</i>	
Add poached egg +2€	
Add smoked salmon +2€	
OMELET	12€
3 toppings	
EGGS ANY STYLE	9€

Toppings : onions, tomato, bell peppers, spinach, ham,
cheese, bacon, smoked salmon

Allergen information available upon request.

Menu prepared in accordance with the provisions of decree no. 2002-1465 dated December 17, 2002.

"Homemade" dishes are prepared on-site from raw ingredients.

Prices are net in euros, including taxes and service charges.

Please note that our establishment does not accept checks.

To ensure the comfort of our customers, the use of electronic cigarettes is prohibited inside the establishment.

AUBURN

Lunch at Auburn

COURSES

PARSNIP VELOUTE <i>Hazelnuts, parsnip chips</i>	15€
AUBURN CAESAR <i>Roast chicken, romaine lettuce, bacon, sun-dried tomatoes, bread croutons, parmesan shavings, and Caesar dressing</i>	19€
CHEESY BURGER « AUBURN » <i>Soft buns, US beef, cheddar cheese, lettuce, tomato confit, cucumber pickles, signature sauce</i>	21€
TROUT <i>Sautéed spinach, celeriac purée, potatoes</i>	24€
BEET SALAD <i>Mixed greens, beets, goat cheese, walnuts, orange segments</i>	18€
SALMON POKE BOWL <i>Quinoa, salmon, mango, arugula, sesame, lime, red cabbage, carrot, soy sauce, teriyaki</i>	20€
CHICKEN CLUB SANDWICH <i>Soft bread, mixed greens, chicken breast, pickle sauce, candied tomatoes, avocado, bacon, egg and fries</i>	20€
QUICHE <i>Leeks, Comté cheese, mixed greens, balsamic vinaigrette</i>	16€

Allergen information available upon request.

Menu prepared in accordance with the provisions of decree no. 2002-1465 dated December 17, 2002.

"Homemade" dishes are prepared on-site from raw ingredients.

Prices are net in euros, including taxes and service charges.

Please note that our establishment does not accept checks.

To ensure the comfort of our customers, the use of electronic cigarettes is prohibited inside the establishment.

DESSERTS

VEGAN CHOCOLATE MOUSSE	7€
CAFÉ GOURMAND <i>Espresso with 3 small desserts</i> Any other coffee +3€	11€
DELIGHTS FROM THE COUNTER	

Allergen information available upon request.

Menu prepared in accordance with the provisions of decree no. 2002-1465 dated December 17, 2002.

"Homemade" dishes are prepared on-site from raw ingredients.

Prices are net in euros, including taxes and service charges.

Please note that our establishment does not accept checks.

To ensure the comfort of our customers, the use of electronic cigarettes is prohibited inside the establishment.

HOT BEVERAGES

ESPRESSO	3€
DOUBLE ESPRESSO / AMERICANO	5€
MACCHIATO	4€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE / LATTE	6.5€
MOCHA / HOT CHOCOLATE	7€
MATCHA LATTE	7€
TEA NUNSHEN	7€

English Breakfast, Earl Grey, Jasmin Green Tea, Mint Green Tea, Green Tea, Verbena, Chamomile

COLD BEVERAGES

ICED COFFEE / ICED TEA	5€
ICED LATTE	6€
ICED MATCHA LATTE	7€
HOMEMADE LEMONADE	6€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6€
STILL WATER 0.5L / SPARKLING WATER 0.5L	6€
STILL WATER 1L / SPARKLING WATER 1L	8€

JUKES (14cL)

Non-alcoholic, low-calorie beverage crafted with natural ingredients and apple cider vinegar

ELIXIR WHITE/ROSE/RED	8€
-----------------------	----

AUBURN'S SPECIAL BEVERAGES (available hot or cold)

PEANUT LATTE – <i>Peanut butter, espresso, milk</i>	8€
SPECULOOS LATTE – <i>Speculoos spread, espresso, milk</i>	8€
ORIENTAL CAPPUCCINO – <i>Rose syrup, espresso, milk</i>	7€

SMOOTHIES

MANGO JUICE-PASSION FRUIT SYRUP-YOGURT-MINT	8€
APPLE JUICE-SPINACH-MATCHA-BANANA-VANILLA	8€
KIWI JUICE-YOGURT-RASPBERRY SYRUP	8€
OAT MILK-BANANA-HAZELNUT SYRUP-CACAO	8€

SUPPLEMENTS

Allergen information available upon request.

Menu prepared in accordance with the provisions of decree no. 2002-1465 dated December 17, 2002.

"Homemade" dishes are prepared on-site from raw ingredients.

Prices are net in euros, including taxes and service charges.

Please note that our establishment does not accept checks.

To ensure the comfort of our customers, the use of electronic cigarettes is prohibited inside the establishment.

COFFEE SHOT		1,5€
SYRUP (<i>Vanilla or caramel or hazelnut</i>) / OAT MILK		1€
	12cL	75cL
CHAMPAGNE		
NM – AOC Champagne – Maison Billecart-Salmon – Brut Réserve <i>Fine bubbles, vibrant, elegant</i>	19€	110€
ROSE WINE	9€	49€
2023 – Grand vin du Languedoc – Château Ollieux Romanis <i>Mineral, iodized, fruity</i>		
WHITE WINES		
2022 – SATELLITE – Domaine Yann le Boulter <i>fruity, gourmet</i>	9€	39€
2022 – CHABLIS – Domaine d’Elise <i>Fruity, mineral, balanced</i>	14€	72€
2022 – CÔTES DU JURA– Domaine Lornet <i>Round, generous</i>	10€	47€
RED WINES		
2022 – CÔTES DU RHONE – Château Simian Combe des Avaux <i>Fresh, fruity,</i>	9€	44€
2021 – AOC Bourgogne – Domaine des Perdrix « Pinot noir » <i>Fresh, red fruits, elegant</i>	14€	65€
SWEET WINE		
2020 – AOC Coteaux du Layon – Domaine de la Bergerie « Clos de la Bergerie » <i>Candied fruits, generous, round</i>	11€	65€
BEERS (33cL)		
La Parisienne blond		9€
La Parisienne white		9€
La Parisienne red		9€
La Purl Art Brooklyn 25cl / 50cl		6€/10€

Allergen information available upon request.

Menu prepared in accordance with the provisions of decree no. 2002-1465 dated December 17, 2002.

"Homemade" dishes are prepared on-site from raw ingredients.

Prices are net in euros, including taxes and service charges.

Please note that our establishment does not accept checks.

To ensure the comfort of our customers, the use of electronic cigarettes is prohibited inside the establishment.

Allergen information available upon request.

Menu prepared in accordance with the provisions of decree no. 2002-1465 dated December 17, 2002.

"Homemade" dishes are prepared on-site from raw ingredients.

Prices are net in euros, including taxes and service charges.

Please note that our establishment does not accept checks.

To ensure the comfort of our customers, the use of electronic cigarettes is prohibited inside the establishment.

AUBURN

Pour commencer la journée de bonne humeur !

DELICES DU COMPTOIR

MORNING BOWL	14€
<i>Fruits frais, granola, yaourt grec et purée d'amandes complètes</i>	
SALADE DE FRUITS	10€
<i>Assiette de fruits frais tranchés</i>	
TOAST AVOCAT	14€
<i>Avocat, grenade, graines de courge</i>	
Supplément oeuf poché +2€	
Supplément saumon fumé Norvégien +2€	
EGGS ANY STYLE	9€
OMELETTE	12€
<i>3 garnitures au choix</i>	

Garnitures : oignons ; tomates ; poivrons ; épinards ; jambon ; emmental ; bacon, saumon fumé Norvégien.

Liste des allergènes disponible sur demande.

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

Le déjeuner d'Auburn

PLATS

VELOUTE DE PANAIS <i>Noisettes, chips de panais</i>	15€
CESAR AUBURN <i>Salade romaine, crevettes, bacon, tomates confites, croûtons de pain, copeaux de parmesan et sauce César</i>	19€
CHEESY BURGER « AUBURN » <i>Cheddar, tomates confites, pickles maison, sauce signature et buns moelleux</i>	21€
TRUITE <i>Tombée d'épinards, purée de céleri rave, pommes de terre</i>	24€
BETTERAVE <i>Mesclun, betteraves, fromage de chèvre, noix, suprêmes d'oranges</i>	18€
POKE BOWL SAUMON <i>Quinoa, saumon fumé Norvégien, mangue, roquette, sésame, citron vert, choux rouge, carotte, soja, sauce teriyaki</i>	20€
CLUB POULET <i>Pain de mie, poulet rôti, mesclun, sauce aux pickles, tomates confites, avocat, bacon, œuf dur et frites</i>	20€
QUICHE <i>Poireaux, comté, mesclun, vinaigrette balsamique</i>	16€

Liste des allergènes disponible sur demande.

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.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 7€

CAFE GOURMAND 11€
Expresso + 3 petits desserts
Autre café : + 3€

DELICES DU COMPTOIR

Liste des allergènes disponible sur demande.

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

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>	

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.

Room Service Menu

Available from 12:00 PM to 10:00 PM (Tuesday to Saturday)

Available from 12:00 PM to 3:00 PM (Sunday and Monday)

Avocado Toast	13€
<i>Avocado, coriander, pomegranate, pumpkin seeds</i>	
<i>Poached egg supplement +€2</i>	
<i>Smoked salmon supplement +€2</i>	
Auburn Caesar Salad	19€
<i>Chicken, romaine lettuce, bacon, sun-dried tomatoes, croutons,</i>	
<i>parmesan shavings, Caesar dressing</i>	
Chicken Club Sandwich	20€
<i>Sliced bread, mixed greens, roasted chicken, pickle sauce, sun-dried tomatoes,</i>	
<i>avocado, bacon, hard-boiled egg, and fries</i>	
"Auburn" Cheesy Burger	21€
<i>US beef, aged cheddar, lettuce, tomato, caramelized onions, signature sauce, soft bun</i>	
Parsnip Velouté (Cream Soup)	25€
<i>Hazelnuts, parsnip chips</i>	

Delicious Desserts

Available from 12:00 PM to 10:00 PM

Homemade Crumble	7€
<i>Seasonal fruits</i>	
Chocolate Mousse	7€

Non-Alcoholic Drinks

Available from 12:00 PM to 10:00 PM

Hot Drinks

Espresso -	€3
Double Espresso -	€4.50
Americano -	€4
Cappuccino -	€6
Latte -	€6
Hot Chocolate -	€7
Tea or Nunshen Herbal Infusion -	€7
(English Breakfast, Earl Grey, Jasmine Green, Touareg Green, Green Passion, Verbena, Chamomile)	

Cold Drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero -	€6
Still Water 0.5L	€6
Still Water 1L -	€8
Sparkling Water 0.5L -	€6
Sparkling Water 1L -	€8

Alcoholic Drinks

Available from 12:00 PM to 10:00 PM

	12cl	75cl
Champagne	14€	75€
Billecart-Salmon Brut Réserve <i>Fine bubbles, lively, elegant</i>		
Rosé Wine	9€	45€
2022 Côtes de Provence - Château Malherbe "Pointe du Diable"		
White Wines	7€	32€
2019 Roussette de Savoie - Château de Lucey "L'Originel" <i>Fresh, floral, rich</i>		
2019 Mâcon-Azé - Domaine de la Garenne <i>Fruity, generous, balanced</i>	9€	37€

2021 Languedoc Pézenas – Domaine Prieuré Saint Jean de Bébian "La Chapelle de Bébian" <i>Natural, round, fruity</i>	11€	45€
---	-----	-----

Red Wines

2020 Vin de France – Domaine Thibault Stephan "Faites entrer la cuvée" <i>Fruity, spicy, light</i>	8€	35€
---	----	-----

2021 Bourgogne – Domaine des Perdrix "Pinot Noir" <i>Fresh, red fruit, elegant</i>	13€	59€
---	-----	-----

Sweet Wine

Rivesaltes (aged) – Parcé Frères <i>Sweet, rich, round</i>	10€	49€
---	-----	-----

Beers (33cl)

La Parisienne Blonde –		€8
La Parisienne White –		€8
La Parisienne Amber		€8

Night Room Service Menu

Available from 10:00 PM to 7:00 AM

Charcuterie Board Dry sausage (Basque Country), cured Kintoa ham, bresaola, thin rosette sausage, Paris ham slices	28€
--	-----

Cheese Board 24-month aged Comté, farmhouse Saint-Nectaire, Brie de Meaux, goat cheese, Saint-Marcellin, Tête de Moine	28€
--	-----

Hummus Chickpea purée with sesame cream	14€
---	-----

Cold Drinks

*Available from 10:00 PM to 7:00 AM
(Same selection and prices as above)*

Menu Room Service

Disponible de 12h00 à 22h00 (Mardi à Samedi)
Disponible de 12h00 à 15h00 (Dimanche et Lundi)

TOAST AVOCAT	13€
<i>Avocat, coriandre, grenade, graines de courge</i>	
Supplément oeuf poché +2€	
Supplément saumon fumé +2€	
CESAR AUBURN	19€
<i>Poulet, salade romaine, bacon, tomates confites, croutons de pain, copeaux de parmesan, sauce César</i>	
CLUB SANDWICH POULET	20€
<i>Pain de mie, mesclun, poulet rôti, sauce aux pickles, tomate confite, avocat, bacon, œuf dur et frites</i>	
CHEESY BURGER « AUBURN »	21€
<i>Viande US, cheddar affine, salade, tomate, oignons confits, sauce Signature et buns moelleux</i>	
VELOUTE DE PANAIS	15€
<i>Noisettes, chips de panais</i>	

De délicieux desserts

Disponible de 12h00 à 22h00

CRUMBLE MAISON	7€
<i>Fruits de saison</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

Boissons sans alcool

Disponible de 12h00 à 22h00

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3€
DOUBLE ESPRESSO	4.5€
AMERICANO	4€
CAPPUCCINO	6€
LATTE	6€
CHOCOLAT CHAUD	7€
THE OU INFUSION NUNSHEN	7€

Noir English Breakfast, Noir Earl Grey, Vert Jasmin, Vert Touareg, Vert Green Passion, Infusion Verveine, Infusion Camomille

BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6€
EAU MINÉRALE 0.5L	6€
EAU MINÉRALE 1L	8€
EAU PÉTLLANTE 0.5L	6€
EAU PÉTLLANTE 1L	8€

Boissons avec alcool

Disponible de 12h00 à 22h00

	12 cL	75 cL
CHAMPAGNE	14€	75€
NM - Maison Billecart-Salmon - Brut Réserve <i>Fines bulles, vif, élégant</i>		
VIN ROSE	9€	45€
2022 - AOC Côtes de Provence - Château Malherbe « Pointe du Diable » <i>Minéral, iodé, fruité</i>		
VINS BLANCS	7€	32€
2019 - AOC Roussette de Savoie - Château de Lucey « L'originel » <i>Vif, floral, gourmand</i>		
2019 - AOC Mâcon-Azé - Domaine de la Garenne <i>Fruité, généreux, équilibré</i>	9€	37€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

2021 – AOC Languedoc – Pezenas – Domaine Prieuré Saint Jean de Bébian « La Chapelle de Bébian » <i>Nature, rond, fruité</i>	11€	45€
--	-----	-----

VINS ROUGES

2020 – Vin de France – Domaine Thibault Stephan « Faites entrer la cuvée » <i>Fruité, épicé, léger</i>	8€	35€
---	----	-----

2021 – AOC Bourgogne – Domaine des Perdrix « Pinot noir » <i>Frais, fruits rouges, élégant</i>	13€	59€
---	-----	-----

VIN MOELLEUX

NM – AOC Rivesaltes – Parcé Frères Soierie de Rivesaltes Hors d'âge <i>Sucré, généreux, rond</i>	10€	49€
---	-----	-----

BIERES (33cL)

La Parisienne blonde	8€
La Parisienne blanche	8€
La Parisienne rousse	8€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

Menu room service de nuit

Disponible de 22h00 à 07h00

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 affiné 24 mois, Saint-Nectaire fermier, Brie de Meaux, Chèvre rouelle, Saint-Marcellin, Tête de moine</i>	
HOUMOUS	14€
<i>Purée de pois chiche et crème de sésame</i>	

BOISSONS FRAICHES

Disponible de 22h00 à 07h00

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6€
EAU MINÉRALE 0.5L	6€
EAU MINÉRALE 1L	8€
EAU PÉTILLANTE 0.5L	6€
EAU PÉTILLANTE 1L	8€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.