

# AUBURN

Pour commencer la journée de bonne humeur !

de 8h30 à 17h00

## DELICES DU COMPTOIR

MORNING BOWL 13€

*Fruits frais, granola, yaourt grec et purée d'amandes complètes*

SALADE DE FRUITS 9€

*Assiette de fruits frais tranchés*

TOAST AVOCAT 13€

*Avocat, coriandre, grenade, graines de courge*

Supplément œuf poché +2€

Supplément saumon fumé +2€

## Le déjeuner d'AUBURN

de 12h00 à 15h00

### SALADES

MAGRET FUME, HARICOTS VERTS 19€

*Haricots verts, magret fumé, pêche, noisette, piquillos, pousses d'épinard et huile de noisette*

CREVETTES PASTÈQUE 20€

*Crevettes roses, pastèque, concombre, avocat, coriandre, citron vert, radis rouge*

FENOUIL ORANGE 18€

*Fenouil et courgette crus marinés, olives Taggiasche, feta, segments d'orange, pousses d'épinard, graines de courge torréfiées et huile d'olive citron menthe*

TOFU FUME ET LEGUMES D'ETE 18€

*Quinoa, aubergines, courgettes et tomates rôties, tofu fumé, roquette et herbes*

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.

## SANDWICHS

JAMBON COMTE	15€
<i>Baguette croustillante, véritable jambon de Paris, comté, beurre et cornichons</i>	
CREVETTES BRIOCHE	18€
<i>Crevettes roses, sauce cocktail, ciboulette, citron vert, avocat tranches, toasts briochés</i>	
BRIE TAPENADE	15€
<i>Brie de Meaux, tapenade, oignons rouges confits caramélisés, pousses d'épinard</i>	

## PLATS EPHEMERES

LE GAZPACHO	15€
<i>Traditionnel, « pan con tomate », tomates marinées</i>	
CEVICHE DE BAR	22€
<i>Bar mariné au lait de coco, citron vert, pointe de piment, patate douce</i>	
CHEESY BURGER « AUBURN »	19€
<i>Viande US, cheddar affiné, salade, tomate, oignons confits, sauce Signature et Buns moelleux</i>	

## DESSERTS

SOUPE DE FRAISES	8€
<i>Parfumée au basilic</i>	
CRUMBLE MAISON	7€
<i>Pêche et framboise</i>	
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	3€
DOUBLE ESPRESSO	4.5€
AMERICANO	4€
NOISETTE	4€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE	6.5€
LATTE	6€
MOCHA	6.5€
CAFE FILTRE	5€
MATCHA LATTE	7€
CHOCOLAT CHAUD	7€
THE OU INFUSION NUNSHEN	7€

*Noir English breakfast, Noir Earl Grey, Vert Jasmin, Vert Touareg, Vert Green Passion, Infusion Vervaine, Infusion Camomille*

## BOISSONS FRAICHES

CAFE GLACE	5€
LATTE GLACE	6€
THE GLACE	5€
MATCHA LATTE GLACE	7€
CITRONNADE MAISON	6€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6€
EAU MINERALE PLATE 0.5L	6€
EAU MINERALE PLATE 1L	8€
EAU PETILLANTE 0.5L	6€
EAU PETILLANTE 1L	8€

## JUS DE FRUITS FRAIS MAISON

ABRICOT-CONCOMBRE-BASILIC	8€
PASTÈQUE-FRAISE-MENTHE	8€
CONCOMBRE-EPINARD-POMME-GINGEMBRE	8€

## SUPPLEMENTS

SHOT DE CAFE	1.5€
SIROP	1€

*Vanille ou caramel ou noisette*

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
<b>CHAMPAGNE</b>		
NM – Maison Billecart-Salmon – Brut Réserve <i>Fines bulles, vif, élégant</i>	14€	75€
<b>ROSES</b>		
2022 – Côtes de Provence – Château Malherbe « Pointe du Diable » <i>Minéral, iodé, fruité</i>	9€	45€
<b>VINS BLANCS</b>		
2019 – Roussette de Savoie – Château de Lucey « L'originel » <i>Vif, floral, gourmand</i>	7€	32€
2019 – Mâcon-Azé – Domaine de la Garenne <i>Fruité, équilibré, généreux</i>	9€	37€
2021 – Pezenas – Domaine Prieuré Saint Jean de Bébian « La Chapelle de Bébian » <i>Nature, rond, fruité</i>	11€	45€
<b>VINS ROUGES</b>		
2020 – Vin de France – Domaine Thibault Stephan « Faites entrer la cuvée » <i>Fruité, épicé, léger</i>	8€	35€
2021 – Bourgogne – Domaine des Perdrix « Pinot noir » <i>Frais, fruits rouges, élégant</i>	13€	59€
<b>MOELLEUX</b>		
2021 – Allemagne – Weingut Fritz Haag Brauneberger Riesling Kabinett <i>Moelleux, gourmand, rond</i>	10€	49€
<b>BIERES</b>		
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.