

AUBURN

Pour commencer la journée de bonne humeur !
De 8h30 à 12h00

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, coriandre, grenade, graines de courge</i>	
Supplément oeuf poché +2€	
Supplément saumon fumé +2€	

Le déjeuner d'Auburn
De 12h00 à 16h00

SALADES

MAGRET FUME, BETTERAVE, CHEVRE	21€
<i>Magret fumé, betteraves, fromage de chèvre gratiné, noix de pécan, tomates cerises, mélange jeunes pousses, vinaigrette miel thym</i>	
CESAR AUBURN	19€
<i>Crevettes roses, salade romaine, avocat, bacon, tomates confites, croutons de pain, copeaux de parmesan et sauce César</i>	
NICOISE	18€
<i>Haricots verts, thon, pommes de terre, olives, œufs de caille, tomates cerises, échalotes</i>	
QUINOA ET CHAMPIGNONS	18€
<i>Quinoa, pleurotes, girolles, chanterelles, champignons de Paris, épinards, céleri-rave, chips de panais, mélange d'herbes</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.

SANDWICHES

JAMBON COMTE	15€
<i>Baguette croustillante, véritable jambon de Paris, comté, beurre et cornichons</i>	
CREVETTES BRIOCHE	18€
<i>Toasts briochés, crevettes roses, sauce cocktail, ciboulette, citron vert, avocat tranches</i>	
POULET TANDOORI	19€
<i>Pain polaire, poulet, tomates confites, mayonnaise tandoori, oignon rouge, concombre</i>	

PLATS EPHEMERES

LA COURGE	16€
<i>Crème de courge au cumin, œuf poché, courge sautée, croutons de pain</i>	
TARTARE DE SAUMON	22€
<i>Saumon assaisonné au soja et au citron vert, algue wakamé, avocat, graines de sésame torréfiées, chili et échalotes</i>	
CHEESY BURGER « AUBURN »	19€
<i>Viande US, cheddar affiné, salade, tomate, oignons confits, sauce signature et bun moelleux</i>	

DESSERTS

MOELLEUX AU MARRON	8€
<i>Marron et chocolat</i>	
CRUMBLE MAISON	7€
<i>Fruits de saison</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN	7€

La carte des cafés vous au restaurant.

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

A GRIGNOTER A partir de 16h00

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>	
PLANCHE MIXTE	29€
<i>Jambon cru Kintoa, Bresaola, Rosette fine, Comté affiné 24 mois, Brie de Meaux, Chèvre rouelle</i>	
SAUCISSON ENTIER	15€
<i>Saucisse perche, beurre et cornichons</i>	
CROQUE-MONSIEUR TRUFFE	18€
<i>Brioche, jambon de Paris, comté affiné 24 mois, duxelle de champignons truffée</i>	
PATE EN CROUTE	18€
<i>Farce canard et foie gras au thym, cornichons</i>	
BURRATA	17€
<i>200grs de burrata, crème aubergine basilic, huile d'olive</i>	
HOUMOUS	14€
<i>Purée de pois chiche et crème de sésame</i>	
TARTINABLE « SUPERPRODUCTEURS »	12€
<i>Rillettes de thon fumé ou Rillettes de canard ou Crème de poivrons de Provence</i>	
TARAMA TRUFFE	15€
<i>Tarama à la truffe d'été</i>	
CROQUETTE « ACORDA » VEGETARIENNE	12€
<i>Pain de campagne, coriandre, mayonnaise ail-aneth</i>	
CROQUETTE « ACORDA » DE LA MER	15€
<i>Pain de campagne, persil, bar, crevettes, mayonnaise au piment</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.

VINS AU VERRE (12 cL)

CHAMPAGNE

NM – MAISON BILLECART-SALMON – BRUT RESERVE 17€
Fines bulles, Equilibré, Élégant

ROSES

2022 – COTES DE PROVENCE – CHATEAU MALHERBE « POINTE DU DIABLE » 9€
Minéral, Iodé, Fruité

BLANCS

2020 – AOC ALSACE – DOMAINE MARCEL DEISS « COMPLANTATION » 8€
Sec, Fruité, Floral

2021 – PEZENAS – DOMAINE PRIEURE SAINT JEAN DE BEBIAN « LA CHAPELLE DE BEBIAN » 11€
Nature, Rond, Fruité

2020 – AOC MERCUREY – CHÂTEAU DE CHAMIREY 13€
Rond, Boisé, Généreux

ROUGES

2022 – AOC SAUMUR CHAMPIGNY – DOMAINE LES JUSTICES « LA BAMBOCHE » 9€
Fruité, Epicé, Juteux

2021 – AOC PIC SAINT-LOUP – HÉRITAGE DU PIC SAINT-LOUP « SAINT AGNES » 10€
Puissant, Fruité, Epicé

2020 – BOURGOGNE – DOMAINE DES PERDRIX « PINOT NOIR » 13€
Frais, Fruit Rouge, Equilibré

MOELLEUX

2020 – AOC COTEAUX DU LAYON – DOMAINE DE LA BERGERIE « CLOS DE LA BERGERIE » (Moelleux) 10€
Fruit confits, Rond, Gourmand

Une très belle carte des vins est disponible à partir de 16h00.

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.