



IMPORTANT:

**POUR LE CONFORT DE NOTRE VOISINAGE ET
LE TEMPS DE TRAVAIL DE NOTRE PERSONNEL,
NOTRE ETABLISSEMENT FERME SES PORTES:**

LE MIDI : 15H AU PLUS TARD

LE SOIR: 22H30 AU PLUS TARD



JOURS D OUVERTURE:

DE OCTOBRE A AVRIL
Vendredi - **SOIR**
Samedi **MIDI & SOIR**
Dimanche **MIDI**

DE MAI A SEPTEMBRE
Lundi - jeudi - Vendredi **SOIR**
Samedi **MIDI & SOIR**
Dimanche **MIDI & SOIR**

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTES:

Carte **RESTAURANT**

Carte bancaire

Espèce

CHEQUES NON ACCEPTES & CHEQUES VACANCES NON ACCEPTES



AUBERGE DU MAIL

RESTAURANT



BOISSONS

APERITIFS MAISON

PUNCH SANS ALCOOL	5 €
PUNCH (format piscine)	8 €
SANGRIA (format piscine)	8 €
PUNCH / SANGRIA POT 46 CL	15 €
SPRITZ APEROL	8 €

APERITIFS

RICARD	4 €
MORESQUE, TOMATE, PERROQUET MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE	4.5 €
KIR CASSIS, MURE, CHATAIGNE	4 €
BITTER SANPELEGRINO	4 €
JUS DE TOMATE	4 €

BIERES

PRESSION BLONDE 25cl	3 €
PRESSION SAISON 25cl	3.50 €
PICON BIÈRE 25cl	3.20 €
PINTE BLONDE 50cl	5.70 €
PINTE SAISON 50cl	6 €
DESPERADO 33cl	5 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE OU DECA	2 €
CAFE OU DECA « ALLONGE »	2.20 €
THE	2.50 €
INFUSION	2.50 €

« *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, Consommez avec modération* »

EAUX

VITTEL ½ Litre	3 €
VITTEL Litre	4.50 €
SAN PELLEGRINO ½ Litre	3.50 €
SAN PELLEGRINO Litre	5 €

SIROPS

FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	2 €
----------------------------------------------------	-----

ALCOOLS AU VERRE

RHUM BACCARDI, BAILEYS, GET 27, GET 31, WHISKY VODKA, GIN	7 €
CHIVAS, JACK DANIEL'S	8 €

SOFTS

COCA COLA, COCA COLA ZERO, ICE TEA, JUS D'ABRICOT, JUS D'ANANAS, JUS DE POMME, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS D'ORANGE, ORANGINA, PERRIER, OASIS TROPICAL, LIMONADE	3.5 €
RED BULL	4 €

DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC, EAU DE VIE DE POIRE, CHARTREUSE, LIMONCELLO, CALVADOS, JACOULOT MENTHE POIVREE, MARC DE BOURGOGNE JACOULOT	8 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

TOUTE PERSONNE A TABLE (hors enfant jusqu'à 4 ans)

QUI NE CONSOMME AUCUN PLAT
(entrée ou plat chaud), **DEVRA REGLER**
UN DROIT AU COUVERT DE 8 EUROS

CARTE

Entrées

TRIO D'Œufs Pochés façon Cocotte
Lamelle de Bacon, Sauce cocotte,
Croutons, Oignons frit. 17€

Grande Salade Façon César
Salade, Volaille, Parmesan,
Oignons, Œuf poché, Tomate,
Sauce César. 20€

Grande Salade Auberge
Salade, Magret De Canard Gravlax,
Œuf Poché Oignons, Tomate,
Haricot vert, Croutons, noix. 20€

Mozzarella di bufala AOP
Salade, Tomate, Oignons 20€

Foie Gras de Canard
Toast, Petite salade 22€

Poissons

Grenouilles « 400g »
Persillées Ou Crème 26€

Quenelle de Brochet
Sauce Homardine 22€

Fabrication artisanale SAINT JEAN 01480 FRANS

Viandes

Piece de BŒUF **400g** 29€

Magret de Canard entier 27€

Au choix:

Petit Pot Moutarde HEINZ 1.50€

Sauces

Poivre, Roquefort, Echalotes 2.50€

Fromage

Fromage Blanc Crème OU Coulis 3€

Desserts

Desserts du Moment 5€

Affogato

Glace vanille, espresso,
Crème Fouettée 5€

Affogato « façon Irish Coffee »

Affogato + whisky 9€

2 Boules de glace

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Genépi 5€

Supplément Crème Fouettée 0.50€

Colonel

2 Boules de Glace Citron + Vodka 9€

(Glaces artisanales fabriquées en France)

Tous nos plats chauds,
sont accompagnés d'une garniture





Menu Burger



CHEDDAR * Double Steak Haché (300g).

Bacon, Cheddar fumé, Oignons. Petite Salade, Garniture

25€



Façon ROSINI * Double Steak Haché (300g).

Bacon, Oignons, Foie gras de canard. Petite Salade, Garniture

27€



&

Fromage Blanc avec ou **sans crème**

ou

Desserts du Moment ou **2 Boules de glace** Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, - Genépi Crème Fouettée Sup 0.50€

ou

Affogato Glace vanille, espresso, Crème Fouettée ou « façon Irish Coffee » Affogato + whisky Sup 4€

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka Sup 4€

(Glaces artisanales fabriquées en France)

Menu Lyonnais 27€

Œufs Pochés Façon Cocotte

**Lamelle de Bacon, Sauce Cocotte,
Croutons, Oignons frit**

Ou

Foie Gras de canard (sup 6.5€)

&

**Quenelle de Brochet « Sauce homardine »
fabrication artisanale SAINT JEAN 01480 FRANS**

&

Fromage Blanc avec ou **sans crème**

ou

Desserts du Moment ou **2 Boules de glace** Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, - Genépi Crème Fouettée Sup 0.50€

ou

Affogato Glace vanille, espresso, Crème Fouettée ou « façon Irish Coffee » Affogato + whisky Sup 4€

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka Sup 4€

(Glaces artisanales fabriquées en France)



Menu Gratin 29€

RAVIOLE DU DAUPHINE « LABEL ROUGE » 500gr

Courgettes, Fromage de Savoie, Crème

Petite Salade

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

ou

Desserts du Moment ou 2 Boules de glace Vanille, Chocolat, Fraise, Citron - Crème Fouettée **Sup 0.50€**

ou

Affogato Glace vanille, expresso, Crème Fouettée **ou** « façon Irish Coffee » Affogato + whisky **Sup 4€**

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka **Sup 4€**

(Glaces artisanales fabriquées en France)



STEAK HACHÉ FRAIS, Garniture, Glace, Bonbons

(hors boissons) 10.50 €

(jusqu'à 10 ans)



Bon  Appétit

Grenouille 35 €



Salade Fraîcheur

Ou



Foie Gras de canard (sup 6.5€)

&

Grenouilles Persillées

Ou

Grenouilles à la Crème

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

ou

Desserts du Moment ou 2 Boules de glace Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, - Genépi. Crème Fouettée **Sup 0.50€**

ou

Affogato Glace vanille, espresso, Crème Fouettée **ou** « façon Irish Coffee » Affogato + whisky **Sup 4€**

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka **Sup 4€**

(Glaces artisanales fabriquées en France)

Bon  Appétit

Viande 41 €

Une entrée au choix à la carte (format menu)

(hors foie gras)

Ou

Foie Gras de canard (SUP 6.5€)

&

Piece de Bœuf 400g



Ou

Magret de Canard Entier

Cuisson basse température, passé à la plancha

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

ou

Desserts du Moment ou 2 Boules de glace Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, - Genépi. Crème Fouettée **Sup 0.50€**

ou

Affogato Glace vanille, espresso, Crème Fouettée **ou** « façon Irish Coffee » Affogato + whisky **Sup 4€**

ou

Colonel 2 Boules de Glace Citron + Vodka **Sup 4€**

(Glaces artisanales fabriquées en France)

Bon  Appétit

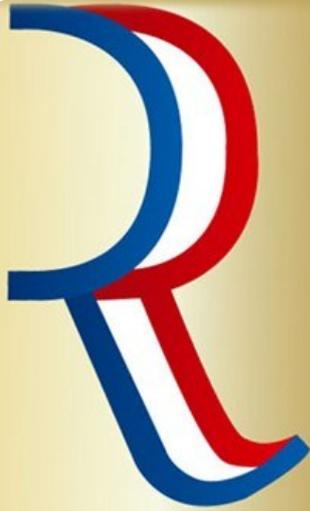


IMPORTANT:

**POUR LE CONFORT DE NOTRE VOISINAGE ET
LE TEMPS DE TRAVAIL DE NOTRE PERSONNEL, NOTRE ETABLISSEMENT
FERME SES PORTES:**

LE MIDI : 15H AU PLUS TARD

LE SOIR: 22H30 AU PLUS TARD



**PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON**

**M. Frédéric Pisk
"Auberge Du Mail"**



Maître – Restaurateur



Attribué par arrêté ou décision de la préfecture pour une durée de quatre ans à compter du 30/05/2024.



Pour votre
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
cet établissement utilise la Solution

**e-pack
HYGIENE**



FOURNISSEURS:

- Poissonnerie GRAND GUILLAUME
- SISCO FRANCE
- PRS DISTRIBUTION
- EPISAVEUR
- METRO France
- France BOISSONS
- JACOULOT
- DISPRODAL