



AUBERGE DU MAIL

RESTAURANT



MENU



**LES TOQUES
FRANÇAISES**



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

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

Mercredi SOIR (du 15 avril au 30 septembre)

Jeudi Au Dimanche MIDI & SOIR

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTES

Carte RESTAURANT

Carte BANCAIRE

Espèce

NON ACCEPTES

CHEQUES

CHEQUES VACANCES



BOISSONS

APERITIFS MAISON

PUNCH SANS ALCOOL	6.5 €
PUNCH (format piscine)	9 €
SANGRIA (format piscine)	9 €
PUNCH / SANGRIA POT 46 CL	16 €
SPRITZ APEROL	9 €

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 BIERE 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, PECHE	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, MENTHE POIVREE, MARC DE BOURGOGNE JACOULOT.	8 €
---	-----

INFORMATION

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

ENTREES

Œufs Pochés façon Cocotte

Lamelles de Bacon, Sauce Cocotte,
Croutons, Oignons frits. 18€

Grande Salade Fraîcheur

Salade, Maïs, Oignons, Tomate,
Légumes de Saison, Olive noir,
Oeuf Poché 18€

Grande Salade AUBERGE

Salade, Oignons, Tomate, Légumes frais
de saison, Magret de canard,
Oeuf Poché 20€

Mozzarella di Bufala Campana AOP,
Tomate 22€



Terrine de Campagne aux 4 épices

Condiments, petite salade 20€

Foie Gras de Canard IGP SUD OUEST

Toast, Petite salade 24€



POISSONS

Grenouilles « 400g » Persillées 26€

Quenelle de Brochet

Velouté de Crustacés 23€

Fabrication artisanale SAINT JEAN

01480 FRANS

Tous nos plats chauds,
sont accompagnés de deux garnitures

VIANDES

FAUX FILET DE BŒUF 400g 31€
Viande de Race française



FILET DE POULET FERMIER 29€
Gratiné aux morilles



SAUCES

POIVRE,
ROCQUEFORT,
ECHALOTTES 2.50€

MOUTARDE

PETIT POT
HEINZ
1.50€



FROMAGES

Fromage Blanc Crème OU Coulis 3€

Saint-Marcellin Entier

IGP Mère Richard

9€



DESSERTS

DESSERT DU MOMENT 6€

2 Boules de glace

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron 6€

Crème Fouettée **Sup 0.50€**

AFFOGATO

Glace vanille, espresso, Crème Fouettée 7€

« façon **Irish Coffee** » Affogato + whisky 11€

COLONEL

2 Boules de Glace Citron + Vodka 9€

(Glaces artisanales fabriquées en France)



(jusqu'à 10 ans)

½ PIZZA TOMATE, JAMBON, FROMAGE

OU

STEACK HACHE GARNITURE,
GLACE, BONBONS

(HORS BOISSONS) 10.50 €

LYONNAIS 28€

ŒUFS POCHÉS FAÇON COCOTTE
LAMELLES DE BACON, SAUCE COCOTTE,
CROUTONS, OIGNONS FRITS

OU

FOIE GRAS DE CANARD **(SUP 6.5€)**

&

QUENELLE DE BROCHET

« VELOUTÉ CRUSTACÉS »

FABRICATION ARTISANALE SAINT JEAN 01480 FRANS

&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICARD **SUP 3€**

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)



GRATIN 29€

RAVIOLES DU DAUPHINE 500GR
COURGETTES, SAUCE TOMATE, FROMAGE DE SAVOIE
PETITE SALADE



&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICARD SUP 3€

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).

CAMENBERT 30€

CAMEMBERT DE NORMANDIE ROTI
MÈRE RICHARD, CHARCUTERIE,
POMMES DE TERRE, PETITE SALADE



&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICARD SUP 3€

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).

GRENOUILLE 35€

SALADE FRAÎCHEUR

OU

FOIE GRAS DE CANARD (SUP 6.5€)

&

GRENOUILLES PERSILLÉES

&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICARD SUP 3€

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)



BURGER

**FROMAGE * DOUBLE STEAK HACHÉ (300G),
BACON, FROMAGE DE SAVOIE, OIGNONS.
PETITE SALADE, POMMES RATTE 26€**

**FAÇON ROSINI * DOUBLE STEAK HACHÉ (300G),
BACON, OIGNONS, FOIE GRAS DE CANARD.
PETITE SALADE, POMMES RATTE 29€**

&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICARD SUP 3€

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)



VIANDE 42.50€

UNE ENTRÉE AU CHOIX À LA CARTE
(FORMAT MENU)(HORS FOIE GRAS)

OU

FOIE GRAS DE CANARD (SUP 6.5€)



&



PIECE DE BOEUF 400G
A LA PLANCHA

OU



FILET DE POULET FERMIER
GRATINÉ AUX MORILLES



&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICARD SUP 3€

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).



AUBERGE DU MAIL

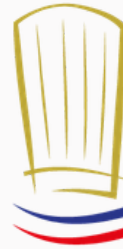
RESTAURANT

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



**NOMINÉ
LE 14 FEVRIER
2026**

**LES TOQUES
FRANÇAISES**



FOURNISSEURS

- **POISSONNERIE GRAND GUILLAUME**
- **FRANCE FRAIS RHÔNE ALPES**
 - **SYSCO FRANCE**
- **PRS DISTRIBUTION**
 - **EPISAVEUR**
- **METRO FRANCE**
- **FRANCE BOISSONS**
 - **JACOULOT**
 - **DISPRODAL**