



AUBERGE DU MAIL

RESTAURANT



**LES TOQUES
FRANÇAISES**

MENU



**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)

Judi Au Dimanche MIDI & SOIR

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTEES

Carte RESTAURANT

Carte BANCAIRE

Espèce

NON ACCEPTEES

CHEQUES

CHEQUES VACANCES



**LES TOQUES
FRANÇAISES**



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

Grande Salade AUBERGE
Salade, Oignons, Tomate, Légumes frais
de saison, Filet de poulet, Croutons
Oeuf Poché 20€

Terrine de L'auberge "façon grand mère"
Condiments, petite salade 20€

Foie Gras de Canard IGP SUD OUEST
Toast, Petite salade 24€



POISSONS

Grenouilles « 400g » Persillées 26€

Quenelle de Brochet (20 min)
Velouté de Crustacés 23€

Fabrication artisanale SAINT JEAN
01480 FRANS

Tous nos plats chauds,
sont accompagnés de deux garnitures

VIANDES

PIECE DE BŒUF 400g 31€
Viande de Race française

FILET DE POULET FERMIER 29€
Gratiné aux morilles



SAUCES

POIVRE, ST MARCELIN,
ECHALOTTES 2.50€

MORILLES 3.50€

MOUTARDE

PETIT POT
HEINZ

1.50€



FROMAGES

Faisselle de Fromage Blanc Mère Richard
Crème OU Coulis 3€

Saint-Marcellin Entier 9€
IGP Mère Richard



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)



ENFANT

(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 DE CRUSTACÉS »

FABRICATION ARTISANALE SAINT JEAN 01480 FRANS

&

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC MÈRE RICHARD
AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD 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



&
FAISSELLE DE FROMAGE BLANC MÈRE RICHARD
AVEC OU SANS CRÈME

OU
SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD 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

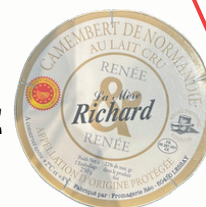
OU
« FAÇON IRISH COFFEE » AFFOGATO + WHISKY SUP 4€

OU
COLONEL 2 BOULES DE GLACE CITRON + VODKA SUP 4€

(GLACES ARTISANALES FABRIQUÉES EN FRANCE)

CAMEMBERT 30€

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



&
FAISSELLE DE FROMAGE BLANC MÈRE RICHARD
AVEC OU SANS CRÈME

OU
SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD 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

&

**FAISSELLE DE FROMAGE BLANC MÈRE RICHARD
AVEC OU SANS CRÈME**

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD 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€**

&

**FAISSELLE DE FROMAGE BLANC MÈRE RICHARD
AVEC OU SANS CRÈME**

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD 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

SAUCES

POIVRE, ST MARCELIN,
ECHALOTTES 2.50€
MORILLES 3.50€

OU

MOUTARDE
PETIT POT
HEINZ
1.50€



FILET DE POULET FERMIER
GRATINÉ AUX MORILLES



&

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC MÈRE RICHARD
AVEC OU SANS CRÈME

OU

SAINT-MARCELLIN IGP MÈRE RICHARD 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**
- **IFAC SÉCURITÉ & HYGIENE**