



IMPORTANT:

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

LE MIDI : 15H30 AU PLUS TARD

LE SOIR: 23H AU PLUS TARD



JOURS D OUVERTURES: **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:

Ticket et Chèques restaurant « sauf samedi, Dimanche, Jours fériés »

Carte bancaire

CHEQUES NON ACCEPTES & CHEQUES VACANCE NON ACCEPTES

Espèce



AUBERGE DU MAIL

RESTAURANT

BOISSONS

APERITIFS MAISON

PUNCH SANS ALCOOL	5 €
PUNCH (format piscine)	7 €
SANGRIA (format piscine)	7 €
PUNCH / SANGRIA POT 46 CL	15 €

APERITIFS

RICARD	4 €
MORESQUE, TOMATE, PERROQUET MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE	4.5 €
KIR CASSIS	4 €
COUPE CERDON	6 €
KIR ROYAL	8 €
COUPE DE CHAMPAGNE	8 €
BITTER SANPELEGRINO	4 €
JUS DE TOMATE	4 €
SPRITZ APEROL	8 €

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	1.80 €
CAFE OU DECA « ALLONGE »	2 €
THE	2.50 €
INFUSION	2.50 €

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, SCHWEPPE AGRUM, SPRITE	3.50 €
RED BULL	4 €

DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC, EAU DE VIE DE POIRE, CHARTREUSE, LEMONCELLO, CALVADOS	8 €
---	-----

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

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



AUBERGE DU MAIL
RESTAURANT



Entrées

- Œufs Pochés façon cocotte** 
*Lamelle de Bacon, Sauce cocotte,
Croutons, Oignons frit.* 15€
- Grande Salade Fraîcheur** 
*Salade, Oignons, Mais, Tomate,
Oignons frit* 15€
- Grande Salade de Chevre chaud**
Salade, Chèvre chaud, noix, 
Oignons, Tomate, . 17€
- Grande Salade de l'auberge**
Salade, Bacon, Œuf Poché, 
*Parmesan, Oignons, Tomate,
Croutons.* 19€
- Double Mozzarella**
Dí Bufala Campana **AOP**
Salade, Tomates, Oignons 18€
- Foie Gras de Canard**
Toast, Petite salade 
 21€

Poissons

- Grenouilles « 400g »** 
Persillées 22€
- Quenelle de Brochet**
Sauce Homardine  18€
- fabrication artisanale SAINT JEAN 01480 FRANS*

CARTE

Viandes

- Piece de BŒUF 400g**  29€
- Magret de canard Entier**  27€
- Cuisson basse température,
passé à la plancha.*



Au choix:

Petit Pot Moutarde HEINZ  1.50€

Sauces

Poivre, Rocquefort, Echalotes 2.50€



Burger

Double Steak Haché Frais (250g), Bacon
Petit Crémeux de Normandie, Oignons.
Petite Salade, Garniture 22€



Fromage

Fromage Blanc Crème **OU** Coulis 3€

Desserts

Desserts du Moment  5€

Coupe de Glace AUBERGE
Coupe de glace composée 7€

(Glaces artisanales fabriqués en France)

**POUR TOUTE COMMANDE D'UN PLAT CHAUD SANS ENTREE,
PREVOIR UN TEMPS DE PREPARATION ET CUISSON DE MINIMUM 20 Min**



Lyonnais 25€

Œufs Pochés Façon Cocotte 

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

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 au choix 

Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)
(Glaces artisanales fabriqués en France)

Coté Tartare

Bœuf FRAIS * 250g



Petite Salade Fraicheur, Garnitures



22€

** Disponibilité selon arrivage*

Bon  Appétit



AUBERGE DU MAIL

RESTAURANT

Menu

ITALIEN 27€

LASAGNE « Façon Calabraise » 450g
Viande de Bœuf fraîche, Œuf.



Petite Salade Fraicheur

Oignons, Maïs, Tomate, Oignons fritt

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix



Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)

(Glaces artisanales fabriqués en France)



Steak Haché Frais

Garniture, Glace, Bonbons

(hors boissons) 8.50 €

(jusqu'à 10 ans)

Bon Appétit



AUBERGE DU MAIL
RESTAURANT

Menu

Grenouilles 33 €



Salade Fraîcheur



Ou



Foie Gras de canard (sup 6.5€)



&

Grenouilles Persillées « 350grs »



&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix



Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)

(Glaces artisanales fabriqués en France)

Bon Appétit



Menu

Viande 39 €

Une entrée au choix à la carte (format menu)

(hors foie gras)

Ou

Foie Gras de canard (SUP 6.5€)



&

Pièce de Bœuf "400g"

Au choix:

Petit Pot Moutarde
HEINZ 1.50€

Ou

Magret de canard Entier

Sauces

Poivre, Rocquefort,
Echalotes 2.50€

Cuisson basse température, passé à la plancha.

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix

Ou

Coupe de Glace AUBERGE (sup 2€)

(Glaces artisanales fabriqués en France)

Bon  Appétit



IMPORTANT:

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

LE MIDI : 15H30 AU PLUS TARD

LE SOIR: 23H 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