



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:

Tickets et Chèques restaurant « **sauf samedi, Dimanche, Jours fériés** »

Carte bancaire

CHEQUES NON ACCEPTES & CHEQUES VACANCES NON ACCEPTES

Espèce



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 fritt.* 15€

Grande Salade Fraicheur
*Salade, Oignons, Maïs, Tomate,
Oignons fritt* 15€

Grande Salade de Chèvre chaud
*Salade, Chèvre chaud, noix,
Oignons, Tomate, .* 17€

Grande Salade de l'auberge
*Salade, Bacon, Œuf Poché,
Parmesan, Oignons, Tomate,
Croutons.* 19€

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, Roquefort, Echalotes 2.50€



Burger



* **Double Steak Haché (300g).**

Bacon, Palet de chèvre, Oignons. Petite Salade,
Garniture 22€

* **Double Steak Haché (300g),** Bacon,
Oignons, Foie gras de canard. Petite Salade,
Garniture 24€

Fromage

Fromage Blanc Crème OU Coulis 3€

Desserts



Desserts du Moment 5€

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 2 Boules

(Glaces artisanales fabriquées en France)

Coté Tartare

Boeuf 300g *



Petite Salade Fraicheur, Garnitures



22€

* Disponibilité selon arrivage

Bon  Appétit



AUBERGE DU MAIL

RESTAURANT

Menu

ITALIEN 27€



LASAGNE « Façon Calabraise » 450g
Viande de Bœuf, Œuf, Charcuterie du Moment



Petite Salade Fraicheur

Oignons, Maïs, Tomate, Oignons fritt

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix



Ou

Coupe de Glace 2 Boules

(Glaces artisanales fabriquées en France)



Steak Haché

Garniture, Glace, Bonbons

(hors boissons) 8.50 €



(jusqu'à 10 ans)

Bon Appétit



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 2 Boules

(Glaces artisanales fabriquées 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"



Ou

Magret de canard Entier

Au choix:

Petit Pot Moutarde
HEINZ 1.50€

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 2 Boules

(Glaces artisanales fabriquées en France)

Bon  Appétit



IMPORTANT:

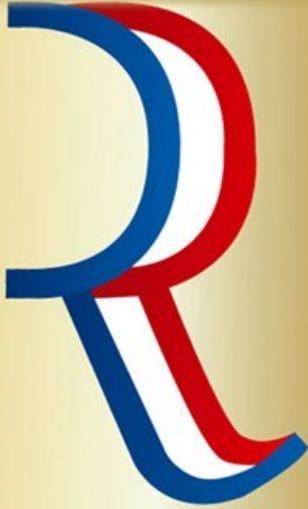
**POUR LE CONFORT DE NOTRE VOISINAGE ET
LE TEMPS DE TRAVAIL DE NOTRE PERSONNEL,
NOTRE ETABLISSEMENT FERME SES PORTES:**

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