



**AUBERGE DU MAIL**

**RESTAURANT**



# MENU

**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**

**Du Jeudi Au Dimanche  
MIDI & SOIR**

**MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTEES**

**Carte RESTAURANT  
Carte BANCAIRE  
Espèce**

**NON ACCEPTEES**

**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, 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, 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

# CARTE

## ENTREES

Œufs Pochés façon meurette  
Lamelle de Bacon, Sauce meurette,  
Croutons, Oignons frit. 18€

Grande Salade Savoyarde  
Salade, Toast de fromage à raclette  
de Savoie IGP, Oignons, Tomate,  
Bacon . 22€

Foie Gras de Canard  
Toast, Petite salade 24€

Escargot de Bourgogne  
crème persillée, croutons 22€

## POISSONS

Grenouilles « 400g » Persillées 26€

Quenelle de Brochet  
Coulis d'écrevisse sauvage 23€  
Fabrication artisanale SAINT JEAN  
01480 FRANS

## VIANDES

FAUX FILET DE BŒUF 400g 29€  
Viande de Race française

MAGRET DE CANARD ENTIER 29€  
IGP SUD OUEST

### SAUCES

POIVRE,  
ROCQUEFORT,  
ECHALOTTES 2.50€

### MOUTARDE

PETIT POT  
HEINZ  
1.50€



## FROMAGES

Fromage Blanc Crème OU Coulis 3€

## DESSERTS

DESSERT DU MOMENT 6€

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)

Tous nos plats chauds,  
sont accompagnés de deux garnitures

# MENU



**(jusqu'à 10 ans)**

**FILET DE VOLAILLE À LA CRÈME, GARNITURE,  
GLACE, BONBONS**

**(HORS BOISSONS) 10.50 €**

## **LYONNAIS 28€**

**ŒUFS POCHÉS FAÇON MEURETTE  
LAMELLE DE BACON, SAUCE MEURETTE,  
CROUTONS, OIGNONS FRIT**

**OU**

**FOIE GRAS DE CANARD (SUP 6.5€)**

**&**

**QUENELLE DE BROCHET  
« COULIS D'ÉCREVISSES SAUVAGE »  
FABRICATION ARTISANALE SAINT JEAN 01480 FRANS**

**&**

**FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME**

**OU**

**DESSERTS DU MOMENT**

**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)**

# MENU

## GRATIN 29€

RAVIOLE DU DAUPHINE 500GR  
COURGETTE, SAUCE TOMATE, FROMAGE DE SAVOIE  
PETITE SALADE

&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

DESSERTS DU MOMENT

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)

## MONT D'OR 30€

MONT D'OR AOP 400GR  
CHARCUTERIE, POMME DE TERRE  
PETITE SALADE

&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

DESSERTS DU MOMENT

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)

# MENU

**GRENOUILLE 35€**

**SALADE FRAÎCHEUR**

**OU**

**FOIE GRAS DE CANARD (SUP 6.5€)**

**&**

**GRENOUILLES PERSILLÉES**

**&**

**FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME**

**OU**

**DESSERTS DU MOMENT**

**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).**



# MENU

## VIANDE 41€

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

OU

FOIE GRAS DE CANARD (SUP 6.5€)

&



FAUX FILET DE BOEUF 400G  
A LA PLANCHA

OU

### SAUCES

POIVRE,  
ROCQUEFORT,  
ECHALOTTES 2.50€

### MOUTARDE

PETIT POT  
HEINZ  
1.50€



MAGRET DE CANARD ENTIER IGP SUD OUEST  
A LA PLANCHA



&

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS CRÈME

OU

DESSERTS DU MOMENT

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).

## IMPORTANT

**POUR LE CONFORT DE NOTRE VOISINAGE  
ET LE TEMPS DE TRAVAIL DE NOTRE PERSONNEL.**



**AUBERGE DU MAIL**

**RESTAURANT**

## **NOTRE ETABLISSEMENT FERME SES PORTES**

**LE MIDI : 15H AU PLUS TARD**  
**LE SOIR: 22H30 AU PLUS TARD**



## FOURNISSEURS

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