



## **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



**AUBERGE DU MAIL**

RESTAURANT

# BOISSONS

## APERITIFS MAISON

PUNCH SANS ALCOOL	5 €
PUNCH (format piscine)	8 €
SANGRIA (format piscine)	8 €
PUNCH / SANGRIA <b>POT 46 CL</b>	15 €
SPRITZ APEROL	8 €

## 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 €

## BIERES

PRESSION <b>BLONDE</b> 25cl	3 €
PRESSION <b>SAISON</b> 25cl	3.50 €
PICON BIÈRE 25cl	3.20 €
PINTE <b>BLONDE</b> 50cl	5.70 €
PINTE <b>SAISON</b> 50cl	6 €
DESPERADO 33cl	5 €

## BOISSONS CHAUDES

CAFE OU DECA	2 €
CAFE OU DECA « ALLONGE »	2.20 €
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	3.5 €
RED BULL	4 €

## DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC, EAU DE VIE DE POIRE, CHARTREUSE, LEMONCELLO, CALVADOS, JACOULOT MENTHE POIVREE	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 Meurette**  
**Lamelle de Bacon, Sauce meurette,**  
**Croutons, Oignons frit.** 17€

**Grande Salade Savoyarde**  
**Salade, Toast Reblochon , noix,**  
**Bacon, Oignons, Tomate,** 19€

**Grande Salade Façon Lyonnaise**  
**Salade, Bacon, Œuf Poché,**  
**Oignons, Tomate, Croutons.** 18€

**Foie Gras de Canard**  
**Toast, Petite salade** 22€

## Poissons

**Grenouilles « 400g »**  
**Persillées** 25€

**Quenelle de Brochet**  
**Sauce Homardine** 21€

fabrication artisanale SAINT JEAN 01480 FRANS

# CARTE



## Viandes

Piece de BŒUF **400g** 29€

### Au choix:

**Petit Pot Moutarde HEINZ** 1.50€

### Sauces

**Poivre, Roquefort, Echalotes** 2.50€

**Morilles** 3.50€

Suprême de volaille Fermier 28€

### Sauce Morilles

## Fromage

Fromage Blanc Crème **OU** Coulis 3€

## Desserts

Desserts du Moment 5€

**Tous nos plats chauds, sont accompagnés d'une garniture**

Bon  Appétit

**POUR TOUTE COMMANDE D'UN PLAT CHAUD SANS ENTRÉE, PRÉVOIR UN TEMPS DE PRÉPARATION ET CUISSON DE MINIMUM 20 Min**

## Lyonnais 27€

### Œufs Pochés Façon Meurette

Lamelle de Bacon, Sauce Meurette,  
Croutons, Oignons frit

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

## Fromager 24€

### Mont D'or AOP Chaud 380grs\*

Petite Salade, Garnitures, Charcuterie

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Desserts du Moment au choix

\* Disponibilité selon arrivage

Bon  Appétit



Menu



## Gratin 25€

**RAVIOLE DU DAUPHINE « LABEL ROUGE » 500gr**

**Courgettes, Fromage de Savoie, Crème**

**Petite Salade**

**&**

**Fromage Blanc avec ou sans crème**

**Ou**

**Desserts du Moment au choix**

## Mijoté 32€

**SOURIS D'AGNEAU 450g (origine UE)**

**Cuisson basse température 12h, Jus d'agneau**

**Garnitures**

**&**

**Fromage Blanc avec ou sans crème**

**Ou**

**Desserts du Moment au choix**



*Filet de volaille à la crème*

*Garniture, Glace, Bonbons*

*(hors boissons) 9.50 €*

**(jusqu'à 10 ans)**

Bon  Appétit

Grenouille 35 €



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



*Menu*



**Viande 41 €**

**Une entrée au choix à la carte (format menu)**

**(hors foie gras)**

**Ou**

**Foie Gras de canard (SUP 6.5€)**

**&**

**Piece de Bœuf "400g"**

**Ou**

**Magret de canard**

**Cuisson Basse température, passé à la plancha**

**&**

**Fromage Blanc avec ou sans crème**

**Ou**

**Desserts du Moment au choix**



<b>Au choix:</b>	
Petit Pot Moutarde HEINZ	1.50€
<b>Sauces</b>	
Poivre, Roquefort, Echalotes	2.50€
Morilles	3.50€

*Bon*  *Appetit*



**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