



Tante Eugénie

MENU

CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

SERVICE MIDI & SOIR

PLANCHE MIXTE «Entre potes»

Saucisson sec, saucisse au bleu, terrine maison, chorizo, bleu- **19€**

APERITIFS

Kir 12cl- **4,4€** Kir Royal 12cl- **10€**
Coupe de Champagne 12cl- **8€**
Campari- **5€** Porto- **5€**
Martini rouge ou blanc- **5€** Suze- **5€**
Muscat- **5€** Ricard 3cl- **4,4€**

EAUX MINÉRALES /SOFT

Icetea 25cl- **4,5€**
Coca Cola, zéro 33cl- **4,5€**
Jus d'orange ou pomme- **4,8€**
Jus d'ananas ou tomate- **4,8€**
Perrier 33cl- **4,5€**
Schweppes Tonic, limonade 25cl- **4,5€**
Orangina 33cl- **4,5€**
Lait au sirop - **2,8€** Sirop à l'eau- **2€**
San Pelligrino ou vittel 50cl- **4€**
San Pelligrino ou vittel 1l- **6€**

BIÈRES

«La Française» pression Pâle Ale
25cl- **4,8€** 50cl- **8,5€**
«La Française» bouteille Abbaye 33cl- **6€**
Picon bière 25cl- **5,8€** 50cl- **10,4€**
Panaché 25cl- **4€** Monaco 25cl- **4€**

WHISKY 5CL

JB- **6,5€** Nikka from Barrel- **9€**
Lagavulin- **14€** Aberlour- **11€**

DISGESTIFS 5CL

Limoncello di Sorrento- **8€** Get 27 et 31- **8€**
La Vieille Prune- **8€** Mirabelle- **5€** Poire- **5€**
Framboise- **5€** Calvados- **8€** Vodka- **8€**

CAFÉTERIE

Expresso- **2,2€** décaféiné- **2,2€**
Café noisette- **2,4€** Double expresso- **4,3€**
Café crème- **3,5€** Cappuccino- **5€**
Café ou Chocolat Viennois- **5€**
Thé Maison DAMANN
(noirs,verts, infusions demandez nous)- **3,5€**

ENTRÉES

Tartare de saumon mariné et petits légumes - **8€** Escargots de Bourgogne en persillade par 6 - **9€** Velouté de saison et croûtons - **7€** Œufs de poule et mayo maison- **5,5€** Rillettes de poisson au citron «maison» et ses toasts- **7€** Saint Marcellin rôti au miel et méli-mélo de salade- **8€** Bouquet de 6 crevettes roses et mayo maison - **6.50€**

PLATS

Tartare de bœuf Classico, frites & salade verte - **16,5€** Dos de cabillaud et sauce vierge **18,5€** - Salade César - **14,5€**
Farandole végétarienne - **16,2€** Blanquette de veau tradition - **16€**
Haché poêlé « œuf à cheval » et sauce au poivre - **15€**
Onglet de veau sauce au bleu, purée maison - **16,5€**
Confit de canard braisé & Grenailles - **16,9€** Entrecôte Aubrac env-300g, frites sauce au poivre- **28,5€**
Côte de boeuf env-500g sauce au poivre ou sauce bleu frites - **35,8€**
Burger hyper Trad avec poitrine fumé frites - **17€** et en double **21€**

DESSERTS

Trio de fromages de nos régions - **8,5€**
Traditionnelle profiterole et chocolat chaud **8.8€** Café et ses gourmandises - **7,5€**
Moelleux au chocolat cœur de framboise - **7,5€**
Tarte amandine aux pommes- **7,5€** Crème brûlée- **6,9€**
Gaspacho d'ananas et son sorbet **6.9€** Une boule de glace**- **3€**

MENU DE NOTRE TANTE

Entrée + plat ou plat + dessert- **20€**

Entrée + plat + dessert- **24,5€**

PLATS

Bavette frites

ou

Mardi : Boudin et purée sauce moutarde

Mercredi : Lasagnes et salade

Jedi : Emincé de volaille et chorizo

Vendredi : Filet de poisson et légumes

Samedi : Tartiflette et salade verte

ENTREES

Rillettes de poisson au citron «maison» et ses toast
Œufs de poule et mayo maison

DESSERTS

Fromage blanc de campagne
« coulis de fruits rouge ou miel »
Panna cotta fruits exotiques