



# Tante Eugénie

## MENU

CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

### SERVICE MIDI & SOIR

**PLANCHE MIXTE «Entre potes»**  
Saucissons secs de chez Bobosse,  
rillettes de poisson, trio de fromages-  
**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€**  
Tomates anciennes et burrata, pesto – **6.4€**  
Gaspacho Andalou et petits croûtons - **7€**  
Œufs de poule et mayo maison- **5,5€**  
Rillettes de poisson au citron « maison » et ses toasts - **7€**  
Saint Marcelin rôti au miel et méli-mélo de salade- **8€**

### PLATS

Entrecôte Aubrac env-300g, frites sauce au poivre - **28,5€**  
Club sandwich – avocat, volaille, lard et frite maison – **16.5€**  
Tartare de bœuf Classico, frites & salade verte - **16,5€**  
Filet de Dorade poêlé et sauce vierge - **18,5€**  
Salade Calabria – jambon de Pays - burrata et légumes marinés **16.9€**  
Andouillette poêlée et frite maison, crème de moutarde – **17€**  
Farandole végétarienne - **16,2€**  
Onglet de veau sauce au bleu, purée maison - **16,5€**  
Burger hyper Trad avec poitrine fumé frites - **17€ et en double 21€**

### DESSERTS

Café et ses gourmandises – **8.5€** Une boule de glace\*\*- **3€**  
Baba au rhum et raisins secs, crème sucrée **9.5€**  
Trio de fromages de nos régions - **8,5€**  
Crumble Rhubarbe servi tiède et glace vanille – **7.6€**  
Traditionnelle profiterole et chocolat chaud **8,8€**  
Moelleux au chocolat & cœur de framboise - **7,5€**  
Tarte amandine aux Pommes - **7,5€**

### MENU DE NOTRE TANTE

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

Entrée + plat + dessert- **24,5€**

#### PLATS

Bavette Poêlée, sauce au poivre  
ou

Mardi : Boudin noir et crème de chorizo

Mercredi : Tagliatelle au Saumon

Jedi : Parmentier de boeuf

Vendredi : Lieu noir et lait de coco-curry

Samedi : Brochette de poulet au citron

#### ENTREES

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

#### DESSERTS

Fromage blanc et coulis de fruits  
rouge  
Nougat glacé