



Tante Eugénie

MENU

CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

SERVICE MIDI & SOIR

PLANCHE MIXTE «Entre potes»

Saucissons secs de chez Bobosse,
pâté en croûte, 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€**
Chateldon 1l- **9,8€**

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€** Monaché 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

Six Huîtres fine de claire N°3 Marennes d'Oléron – **13,9€**

Tartare de saumon mariné et petits légumes - **8€**

Tomates anciennes et burrata, pesto – **6,4€**

Gaspacho de courgette Basilic, 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

Noix de Saint Jacques poêlées et petits légumes – **24,5€**

Club sandwich - volaille et frite maison – **16,5€**

Tranche d'Espadon snacké et sa marinade - **19,5€**

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€**

Entrecôte Aubrac env-300g, frites sauce au poivre - **28,5€**

Burger hyper Trad avec poitrine fumé frites - **17€ et en double 21€**

DESSERTS

Café et ses gourmandises – **8,5€** Une boule de glace**- **3€**

Trio de fromages de nos régions - **8,5€**

Crumble « Pomme-rhubarbe » servi tiède et glace vanille – **7,6€**

Traditionnelle profiterole et chocolat chaud **8,8€**

Tiramisu fruits rouge – **7,9€**

Moelleux au chocolat & cœur de framboise - **7,5€**

Tarte amandine aux pommes - **7,5€**

Baba au rhum et crème sucrée - **9,5€**

MENU DE NOTRE TANTE

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

Entrée + plat + dessert- **24,5€**

PLATS

Haché poêlé « œuf à cheval »

ou

Mardi : Confit de Canard rôti

Mercredi : Salade César

Jeu-di : Piccata de volaille au citron

Vendredi : Gravlax de saumon, frite-salade

Samedi : Tagliatelle au pesto, jambon de pays

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 »

Nougat glacé