



## SERVICE MIDI & SOIR

**PLANCHE MIXTE «Entre potes»**  
Saucissons secs, 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 Pellegrino ou vittel 50cl- **4€**  
San Pellegrino ou vittel 1l- **6€**  
Chateldon 75cl- **9.8€**

## BIÈRES

«La Française» bouteille Abbaye 33cl- **6€**  
«La Française» Blonde IPA 33cl- **6€**

## 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€**

# Tante Eugénie

## MENU AUTOMNE - HIVER

### ENTRÉES

**Terrine de campagne et son condiment - 7.9€**

**Velouté de saison et petits croûtons - 7€**

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

**Œufs de poule et mayo maison- 5,5€**

**6 Escargots préparés à la Bourguignonne - 7.90€ Par 12 - 12.90€**

**Saint Marcellin rôti au miel et mélange de salade- 8€**

### PLATS

**Civet de Sanglier et pomme cocotte – 19.5€**

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

**Tartare de bœuf Classico, frites & salade verte - 16,9€**

**Filet de Bar rôti et crème de champignons - 18,5€**

**Salade de chèvre chaud et bresaola et poire pochée, miel & noix 16.9€**

**Farandole végétarienne - 16,2€**

**Onglet de veau sauce au bleu, purée maison - 17,5€**

**Burger hyper Trad avec poitrine fumé frites – 17.5€ et en double 21.5€**

### 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€**

**Clafoutis aux pommes et glace vanille – 7.9€**

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

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

**Ananas rôti et son sorbet – 6.9€**

## MENU DE NOTRE TANTE

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

Entrée + plat + dessert- **24,5€**

### PLATS

**Bavette Poêlée, sauce au poivre  
ou**

**Mardi : Andouillette et crème de moutarde**

**Mercredi : Tartiflette et salade**

**Jeudi : Parmentier de Bœuf**

**Vendredi : Tagliatelle au saumon et oseille**

**Samedi : Blanquette de veau +2.50€**

### ENTREES

**Rillettes de poisson au citron  
«maison» et ses toasts**

**Œufs de poule et mayo maison**

### DESSERTS

**Fromage blanc, coulis, miel ou sucre**

**Île flottante et crème anglaise**