



## 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

Ice tea 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 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 Marcelin rôti au miel et méli-mélo 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 bressaola 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  
Ile flottante et crème anglaise