



## LE SOIR



Samedi 23 juin 2018

### GRIGNOTAGES

Pots Apéro : Saucisson catalan / chips / olives Kalamata 6

### ENTREES

Gaspacho de légumes bio : tomate / poivron / vinaigre de vin 6

Terrine campagnarde / cornichons / salade 8

Mozzarella di bufala / tomate ancienne bio / ciboulette 10

Chair de crabe au citron confit / duo de lentilles 10

Œuf bio fermier en cocotte / houmous au sésame / crème de lard fumé 10

### PLATS

Cabillaud côtier / crème de poivron / duo de quinoa 17

Saumon d'Ecosse / crème d'olive Kalamata / riz Nérone au vin rouge 18

Ravioli ricotta épinards / coulis de tomate au piment doux / comté 16

Parmentier d'agneau confit au cumin / parmesan / paprika fumé 17

Grenadin de veau / sauce moutarde à l'ancienne / polenta / navets 20

### DESSERTS

Assortiment de fromages fermiers / salade 9

Fromage blanc de la ferme de l'Isle / sirop d'érable / crunchy cannelle 8

Mi-cuit au chocolat Cluizel / crème praliné / glace caramel 8

Panna-cotta à la fleur d'oranger / coulis fruits rouges / meringue 8



Coupe glacée : fraises gariguettes / sorbet citron basilic / limoncello 9

Café gourmand 9

### CUISINE MAISON REALISEE AVEC LES PRODUITS DE QUALITE SELECTIONNES CHEZ NOS FOURNISSEURS

Ferme du Châtain   / Domaine de Tournay   / Domain des Vernins   / Maison Biosain  / Marie-Luxe 

Sicaba  / Le Delas  / Carlos Guitterez / Terra Candido / Chemin des Vignes / Vergers Saint Estache /

Comptoir des Producteurs  / Max Poilâne / Terre Adélice  / L'Arbre à Café 



36, avenue Henri Ginoux  
92120 Montrouge



Tel. 01 40 84 00 00  
www.aubergine-cie.fr

Manger Citoyen

Ouvert du mardi au samedi  
19h30-21h30