



LE SOIR



Jeudi 19 avril 2018

GRIGNOTAGES

Pots Apéro : Saucisson catalan / chips / olives kalamata 6

ENTREES

Velouté de légumes bio : patate douce / lait de coco / coriandre 6

Terrine campagnarde / cornichons / salade 8

Tartare de merlan au tamari / oignons doux / lentille belluga 10

Asperges vertes bio sautées / straciatella au lait cru / ciboulette 11

Œuf bio fermier en cocotte / chou-fleur / crème de foie gras 11

PLATS

Cabillaud côtier / tzatziki / crozets aux poireaux 18

Lieu jaune côtier / chou-fleur au beurre noisette / quinoa 17

Légumes de saison rôtis / mousse de chèvre frais aux herbes / noisettes 16

Grenadin de veau / sauce à la moutarde / patate douce rôtie 20

Lasagnes de bœuf aux légumes confits / parmesan / roquette 17

DESSERTS

Assortiment de fromages fermiers / salade 9

Fromage blanc de la ferme de l'Isle / sirop d'érable / muesli bio 8




Mi-cuit au chocolat / caramel beurre salé / glace artisanale praliné 8

Panna-cotta à la vanille / coulis de poire à la verveine / crumble 8


Fraises gariguettes bio au limoncello / chantilly / meringue 9

Café gourmand 9

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

Ferme du Châtain   / Domaine de Toury   / 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