



LE SOIR

Mercredi 2 janvier 2019



GRIGNOTAGES

Pots apéro : saucisson / chips / olives lucques 6

ENTRÉES

Velouté de légumes bio : courge butternut / carotte / lait de coco 6

Rillettes de canard au piment d'Espelette / cornichon / salade 8

Ardoise dégustation : velouté / rillettes de canard / crabe et lentilles 9

Œuf bio fermier en cocotte / purée de topinambour / crème de foie gras 10

Chair de crabe au citron confit / lentille verte du Puy / roquette 10

PLATS

Merlu côtier / crème de curry / duo de carottes / quinoa réal 17

Ravioli gorgonzola et noix / crème de champignon / comté 16

Filet de poulet fermier / crème d'olive / navet boule d'or / polenta moelleuse 18

Bavette de bœuf Angus / moutarde miel yuzu / pomme purée 20

DESSERTS

Assortiment de fromages fermiers / salade 9

Fromage blanc fermier / sirop d'érable / muesli sans gluten 6

Salade de clémentines / sirop de verveine / glace yaourt au timut 8

Brownie chocolat et noix / coulis exotique / meringue / chantilly 8





Coupe glacée : sorbet passion / limoncello 9


Café gourmand 9

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

- Prix nets en euros -

CUISINE MAISON REALISÉE AVEC LES PRODUITS DE QUALITÉ SELECTIONNÉS CHEZ NOS FOURNISSEURS

Ferme du Châtain  / Domaine de Toury  / Domaine des Vernins  / Ferme de Tauziet / Maison Biosain 

Emmanuel Volle  / Marie-Luxe / Sicaba  / Le Delas / Carlos Gutterez / Terra Candido / Maison Argentin

Comptoir Corrèzien / Chemin des Vignes / 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 vendredi
12h00-14h00 et 19h30-21h30
et le samedi 19h30-21h30