



LE SOIR



Vendredi 10 novembre 2017

GRIGNOTAGES

Ardoise Apéro : Olives Kalamata / saucisson catalan / chips	7
Rillettes de canard du Sud-Ouest / toasts	7

ENTREES

Velouté bio : carotte / potimarron / chèvre frais	6
Terrine campagnarde de porc bio / cornichons / roquette	8
Lentilles vertes du Puy / feta / noisettes / radis	10
Œuf bio fermier en cocotte / rutabaga / lard fumé	10








PLATS

Lieu noir côtier / fondue de chou au vin blanc / quinoa	17
Merlu côtier / purée d'hélianti / orge perlé	17
Ravioli ricotta et cèpes / crème de poireaux / parmesan	16
Paleron de bœuf bio en pot-au-feu / petits légumes	17
Echine de cochon fermier / sauce moutarde / purée de potimaron	19

DESSERTS

Assortiment de fromages fermiers	9
Fromage blanc de la ferme de l'Isle / miel sucré-salé	6
Crème prise à la vanille / compotée poire	8
Tarte sablée au chocolat / noisettes / glace praliné	8
Crumble de pommes aux amandes / chantilly	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 /
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