



# LE SOIR



Samedi 17 février 2018

## GRIGNOTAGES

Pots Apéro : Olives Kalamata / saucisson catalan / chips 6

## ENTREES

Velouté de légumes bio : potimarron / poireaux / ciboulette 6

Terrine campagnarde au porc bio / cornichons / salade 8

Tartare de saumon d'Ecosse / poire conférence / citron confit 10

Œuf bio fermier en cocotte / patate douce / crème de lard fumé 10

Poireaux tièdes vinaigrette / feta AOP / noisettes du Piémont 10

## PLATS

Gambas bio / yaourt grec au citron confit / riz noir de Camargue aux blettes 18

Lasagnes de saumon d'Ecosse / poireaux / comté 17

Ravioli à la ricotta fumée / coulis de tomate au piment doux / parmesan 16

Burrata au lait cru / petit épeautre / fondue de chou / kasha 16

Parmentier de veau / tomate confite / paprika fumé 17

Epaule d'agneau braisée / jus réduit au miel et épices / poêlée de légumes 18

## DESSERTS

Camembert fermier au lait cru / chutney d'oignons 6

Fromage blanc de la ferme de l'Isle / sirop d'érable / céréales craquantes 6








Mi-cuit au chocolat Cluizel / glace caramel beurre salé 8

Financier aux noisettes / coulis ananas et banane / yaourt grec 8

Crumble de pommes aux amandes / émulsion sirop d'érable 8

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