



MENU

du 15 au 19 sept. 20

FORMULES DU MIDI (du mardi au vendredi)

Entrée, plat	22
Plat, dessert	22
Entrée, plat, dessert	28

FORMULES DU SOIR (et samedi midi)

Entrée, plat, dessert	35
Amuse-bouche, entrée, plat, fromage, dessert	43

LES ENTRÉES 10

Gaspacho bio : betterave, carotte, concombre, balsamique
Œuf bio en cocotte, houmous, crème de parmesan
Thon blanc fumé, salade de lentille, oignons pickles
Terrine campagnarde au porc bio, confit d'oignon
Rillettes de lapin aux pistaches, cornichons

LES PLATS 18

Ravioli ricotta et truffe, crème de champignon, comté
Assortiment de légumes rôtis, chèvre frais, kasha
Merlu côtier, sauce yaourt sésame, courgette, quinoa
Agneau mijoté au cumin, pomme purée, pignons
Tartare de canard au pesto, pommes sautées

LES DESSERTS 9

Assortiment de fromages fermiers
Faisselle de la ferme de Viltain, salade de kiwi, miel de thym
Mousse au chocolat de Sao Tomé, coulis framboise, meringue
Sablé breton, crème au citron vert, prune rôtie
Café gourmand

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 TTC en euros, service compris.

36, avenue Henri Ginoux, 92 120 Montrouge - www.aubergine-restaurant.com
Du Mardi au Samedi - 12h-14h / 19h30-21h30

