

Formules Midi

Sauf dimanche et jours fériés

Marmite du Chef 14,50€

Daube de Cochon Grillé, Frites, Salade

Marmite Sauce aux Cèpes 17,00€

Cochon Sauce aux Cèpes Crémée,
Frites, Salade

Menu Auberge

Sauf dimanche et jours fériés

Entrée du Jour 19,50€

+
Daube de Cochon Grillé, Frites

+
Coupe Cévenole
Glace Vanille, Crème de Marrons, Chantilly



Punch Maison

4,50€

Ricard-Pastis (2 cl) 3,20€

Martini (5 cl) 4,50€

(rouge, blanc)

Kir (10 cl) 3,20€

Cassis / Framboise / Châtaigne

Chardonnay (verre) 4,50€

Whisky : Baby 2 cl 4,30€

Entier 4 cl 6,70€

Premium 4cl 8,40€

BIÈRES

Pression Pelforth

Demi 25 cl 3,20€

Pinte 50 cl 6,30€

Picon bière 25 cl 4,00€

Pression Affligem

Demi 25 cl 5,00€

Pinte 50 cl 9,20€

SODAS, SIROPS

Coca / Zéro (33 cl) 3,50€

Oasis Tropical (33 cl) 3,00€

Orangina (33 cl) 3,00€

Ice tea pêche (33 cl) 3,00€

Jus de fruit (25 cl) 3,00€

(pomme, ananas)

Sirop 2,20€

(menthe, fraise, pêche, citron,

orgeat, grenadine)

Cocktail sans Alcool 6,50€

(Mix jus de fruit en shaker)

EAUX MINÉRALES

Plate CRISTALINE (1L) 2,50€

Pétillante VALS (50 cl) 2,50€

Pétillante VALS (1.25L) 4,00€

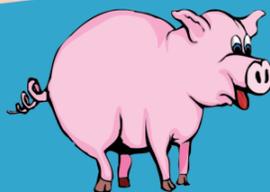
L'AUBERGE GONFLÉE

04 75 39 63 47

Ouvert toute l'année

Accueil de groupes à l'Auberge, mariage, fêtes de famille, association...

Formules traiteur de cochon grillé à domicile avec notre tourne-broche mobile - Demande de devis sur www.aubergegonflee.com



Cochon grillé

AU FEU DE BOIS

TOUTE L'ANNÉE LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI
AINSI QUE TOUS LES SOIRS EN ÉTÉ

A la Carte 22,50€

Cochon Grillé à Volonté

Pommes de Terre au Four

Crème Ciboulette

Poêlée de Légumes

Menu Cochon 31,5€

Terrine Maison aux Cèpes et Châtaignes

et sa Salade Gourmande

Cochon Grillé à Volonté

Pommes de Terre au Four

Poêlée de Légumes

Bavarois Maison au Chocolat

Gâteau, Crème Anglaise

Chantilly + Chocolat Chaud Maison

Menu Cochon Enfant 12€

- de 10 ans

Cochon Grillé

Frites + Caprisun

+ Cornet Glacé

Menu minus 8€ Menu enfant 12€

- de 6 ans

- de 10 ans

3 nuggets frites + Caprisun
+ Bâtonnet glacé

6 nuggets frites + Caprisun
+ Bâtonnet glacé

A la Carte

Salade de Chèvre Chaud 15,50€

Dos de Cabillaud Sauce Estragon 19,00€

Entrecôte de Bœuf 250 gr 27,00€

Sauce au Choix : Cèpes, Poivre Vert ou Roquefort

Burger Steak 150 gr, Tomme de Montagne 16,00€

Nos Ravioles

Ravioles Jambon Emmental 15,50€

Ravioles Sauce aux Cèpes 16,50€

Ravioles aux 3 Fromages 18,00€

Tomme, Chèvre, Roquefort

Nos Fromages

Brie Maison Beurre Salé et Raisins 5,00€

Assiette de Fromages 8,00€

Chèvre, Brie et Tomme de Montagne

Nos Desserts

Fromage Blanc à la Crème de Marrons 5,50€

Pâtisserie du Chef au Chocolat 6,00€

Nougat glacé Coulis de Framboise 7,00€

Profiteroles 8,00€

Sauce Caramel Beurre Salé Maison et Chocolat

Nos Glaces

1 boule 2,90€ 2 boules 5,00€ 3 boules 7,00€

Vanille, Chocolat, Café, Marron, Fraise, Citron, Caramel au Beurre Salé

Chocolat Liégeois 7,70€

3 b. chocolat, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois 3 b. café, expresso, chantilly 7,70€

La Dame Blanche 3 b. vanille, chocolat chaud, chantilly 7,70€

Fraise Melba 7,70€

2 b. fraise, 1 b. vanille, coulis de fruits, chantilly

Ardéchoise 8,50€

2 b. marron, 1 b. vanille, crème de marron, chantilly

avec liqueur ; +1€

La Nutella 8,80€

2 b. vanille, 2 grosses cuillères Nutella, biscuit spéculoos, chantilly

La Kit-Kat 8,70€

1 b. vanille, 1 b. caramel beurre salé, bâtonnet kit-kat,

sauce choco, caramel et chantilly

Colonel 2 b. citron, vodka 8,50€

Nos Digestifs

Poire Williams (4 cl) 6,00€

Calva (4 cl) 6,00€

Cognac (4 cl) 6,00€

Get 27 (5 cl) 6,00€

Baileys (4 cl) 6,00€

Irish Coffee café, chantilly, whisky 9,00€

Champagne 48,00€

Café 2,30€

Café viennois Café, Chantilly 3,30€