

Formules Midi

en semaine le midi (sauf jours fériés)

Marmite Sauce aux Cèpes 17,00€
Servie avec Frites, Salade

Marmite du Chef 13,50€
Daube de Cochon Grillé, Sauce Vin rouge,
Champignons et Châtaigne (Frites + Salade)

Menu Auberge 21€

Uniquement le midi

Terrine Maison

Saucisse Grillée Maison Frites, Légumes

Glace Vanille + Crème de Marron + Chantilly

Apéro

Ricard - Pastis (2 cl) 2,6€
Martini (rouge, blanc) (5 cl) 4€
Porto (5 cl) 4€
Suze (4 cl) 4€
Kir (10 cl) : Cassis / Mûre 3€
Framboise / Châtaigne

Rosé Pamplemousse 3€
Cuba libre (4 cl) 8€
(Rhum, coca, citron)
Vodka orange (4 cl) 6,5€
Whisky : Baby 2 cl 3,8€
Entier 4 cl 6,5€
Jack Daniels 4cl 8€

BIÈRES
Pression Pelforth 25 cl 3€
Pinte 50 cl 5,8€
Picon bière 25 cl 3,4€
Pression Affligem 25 cl 4,6€
Pinte 50 cl 8,5€
Desperados 33 cl 4,5€
Hoegaarden (33 cl) 4,6€

Cocktails

Punch Maison 4,5€
Planteur 10€ 14,5€
Rhum 5cl, orange, ananas
Mojito 10€ 14,5€
Rhum 5cl, citron, menthe,
sucre canne, eau pétillante
Piña Colada 10€ 14,5€
Rhum 5cl, mix coco ananas
Tequila Sunrise 10€ 14,5€
Tequila 5cl, mix orange grenadine
Cocktail sans alcool 5€
Mix jus fruit en shaker
Virgin Mojito 6€
Sans alcool

DYNAMITE
XXL - 9 cl
avec 1
ou 2 pailles

Cochon grillé

toute l'année le samedi soir
De juin à septembre : les soirs du jeudi au samedi,
et aussi le samedi midi
En juillet et août : tous les soirs du lundi au samedi
et aussi le samedi midi

Menu 27€

Salade Gourmande
et sa Terrine Maison au Foie Gras et Châtaigne

Cochon grillé à la Broche à Volonté
Pommes de Terre et ses Légumes

Bavarois Maison au chocolat

ou Assiette
Cochon Grillé 19€
Pommes de Terre et ses Légumes

Assiette enfant
Cochon Grillé 11€
+ Frites + Caprisun

L'apéro Local :
Marquisette Maison 5€

SODAS, SIROPS
Coca / Zéro (33 cl) 2,9€
Oasis Tropical (33 cl) 2,8€
Orangina (25 cl) 2,8€
Ice tea pêche (25 cl) 2,8€
Jus de fruit (20 cl) (pomme, ananas, orange, tomate) 2,9€
Sirop (menthe, fraise, pêche, citron, orgeat, grenadine) 2€

A la Carte

Nos Ravioles

servies avec salade

Ravioles Jambon Emmental 14,5€
Ravioles Sauce aux Cèpes 15,5€
Ravioles au Chèvre et Pistou 15,5€
Ravioles aux 3 Fromages
Tomme, Chèvre, Roquefort 16,5€

Nos Salades

La Gourmande (plutôt en entrée) 11€
Salade, Terrine maison au Foie Gras
et Châtaigne
La Chèvre 15€
Lardons, Chèvre Chaud rôti au Miel
La Fraîcheur 18€
Salade, Agrumes, Crudités, Crevettes

Nos Poissons

(frites + légumes)

Dos de Cabillaud 17€
Sauce beurre blanc safrané
Petit Bol de Salade en accompagnement 2,5€
Petite Frite 3€ Grande Frite 5€

Nos Burgers

(frites + salade)

Chicken Burger 17€
Poulet Pané, Salade, Oignon Crispy, Sauce Tartare
Burger Géant 19€
Steak 180 gr, Tomme de Montagne, Bacon

Nos Viandes

(frites + salade)

Marmite du Chef au cochon grillé 17€
Crémée sauce aux cèpes
Filet de Bœuf (170 gr) 23,5€
Entrecôte (180 gr) 20€
La Belle Entrecôte (plus de 300 gr) 27€
Provenance Française et Européenne
Les Sauces 1,8€
Cèpes, Roquefort ou Poivre Vert

Menu Minus Nuggets x3
7,5€ + Frites + Glace + Caprisun

Menu Enfant Nuggets x6
10€ + Frites + Glace + Caprisun

Cheeseburger
Servi avec frites
13€



Nos Fromages

Fromage Blanc Coulis Framboise 4€
Brie Maison farci au Beurre salé et Raisin 5€
Demi-Chèvre de l'Ardèche 5€
L'Assiette de Fromages de l'Auberge 7€

Nos Desserts

Charlotte à la Châtaigne 5,5€
Pâtisserie du chef au chocolat 5,5€
Nougat glacé Coulis de Framboise 6,5€
Profiteroles 7,5€
Sauce Caramel Beurre Salé Maison et Chocolat

Nos Glaces

1 boule 2,6€ 2 boules 4,7€ **MAXI**
3 boules 6,6€
Vanille, Chocolat, Café, Marron, Fraise, Citron,
Framboise, Poire, Caramel au Beurre Salé
Chocolat Liégeois 7,4€ 11€
3 b. chocolat, chocolat chaud, chantilly
Café Liégeois 7,4€ 11€
3 b. café, expresso, chantilly
La Dame Blanche 7,4€ 11€
3 b. vanille, chocolat chaud, chantilly
Fraise Melba 7,4€ 11€
2 b. fraise, 1 b. vanille, coulis de fruits, chantilly
Ardéchoise 7,7€ 11€
2 b. marron, 1 b. vanille, crème de marron, chantilly
avec liqueur ; +1€
La Nutella 8,5€ 11€
2 b. vanille, 2 grosses cuillères Nutella, biscuit spéculos, chantilly
La Kit-Kat 8,5€ 11€
1 b. vanille, 1 b. caramel beurre salé, bâtonnet kit-kat,
sauce choco, caramel et chantilly
Banana Split 8,5€ 11€
1 b. chocolat, 1 b. fraise, 1 b. vanille, banane fruit,
chocolat chaud, chantilly

Colonel 2 b. citron, vodka 8€ 12€
Irlandaise vanille, café, Baileys, chantilly 8€ 12€
Irish Coffee café, chantilly, whisky 8,5€ 12€

Digestifs

Poire Williams (4 cl) 5€
Calva (4 cl) 5€
Verveine (4 cl) 6,5€
Get 27 (5 cl) 5€
Baileys (4 cl) 4€
Irish Coffee 8,5€

Champagne 42€
Champagne (37,5 cl) 24€
Café 2€
Café viennois Café, Chantilly 2,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'AUBERGE GONFLÉE - CHEZ CRIS

Ouvert 6/7 à l'année
Fermé le dimanche

04 75 39 63 47

WiFi Gratuit
Code 7005

L'Aubergiste

Formule Cochon Grillé à emporter

• à la part (chaque soir de cochon grillé) 300 gr : 11€ Barquette frite à 4€
• Cochon Entier grillé - 30 à 120 pers. exemple : 25 kg (= 35 pers.) : 385€

