# LA TABLE D'AUGUSTE



## LES GRIGNOTTES D'AUGUSTE

#### PLANCHE DE CHARCUTERIES

SAUCISSON DES MONTAGNES, COPPA IGP, LOMO IBERIQUE, SPIANATA, Rillette du moment

**PETITE / 10.90€** 

**GRANDE / 19.90€** 



#### PLANCHE MIXTE

ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES AFFINÉS

**PETITE / 10.90€** 

**GRANDE / 19.90€** 



BOUCHÉE CAMEMBERT OU CHILI CHEESE PAR 6 / 9€ PAR 12 / 16€ SERVI AVEC SA MAYONNAISE AU PAPRIKA FUMÉ



#### PLANCHE DE FRITURE

BOUCHÉ CAMEMBERT, CHILI CHEESE, ENCORNET Mayonnaise paprika fumé et chipotle

**PETITE / 10.90€** 

**GRANDE / 19.90€** 



#### CREVETTES KATAIFI

PAR 6 / 11€ PAR 12 / 20€

SERVIES AVEC SA MAYONNAISE AU PAPRIKA FUMÉ

### LES ENTRÈES D'AUGUSTE



FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY D'OIGNONS, BRIOCHE TOASTÉE

13.50€

CROUSTILLANT DE PLEUROTES, ANDOUILLE DE GUÉMENÉ GRILLÉE

10€

SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE, CRÈMEUX A L'ANETH

13€

CAMEMBERT RÔTI AU BUTTERNUT ET NOISETTES TORRÉFIÉES

12€

POÊLÉE D'ESCARGOT, SHITAKÉ, CRÈME AUX HERBES FRAICHES

12€

### LES SALADES D'AUGUSTE

LA CESAR

16.50€

SALADE, TOMATE, OEUF, PARMESAN, CROÛTONS, FILET DE POULET CROUSTILLANT, SAUCE CÉSAR

LA CAMPAGNARDE

17€

SALADE, LARDONS, PDT SAUTÉES, MAGRET FUMÉ, POIRES POCHÉES, CHAMPIGNONS

### LA BOUCHERIE D'AUGUSTE

LA PIÈCE DU BOUCHER

180GR

17.40€

BROCHETTE DE BOEUF

MARINÉ

200GR

17.90€

FAUX FILET DE BOEUF

MATURÉ

3 SEMAINES VBF

200GR

24.90€

ENTRECÔTE DE BOEUF
FRANÇAISE
300GR
28.50€

LE CHEESE BURGER

PAIN MULTI-GRAINES, MORBIER, STEAK HACHÉ VBF, COPPA GRILLÉ, OIGNONS CONFITS

16.90€

LE PULLED PORK BURGER

BUN BRIOCHÉ, SAUCE BBQ MAISON, EFFILOCHÉ DE PORC CONFIT, OIGNONS ROUGES, CRÈME DE FROMAGE FUMÉ

17.40€

**SUPP GARNITURE: 3€** 

**SUPP SAUCE: 2€** 

NOS SAUCES : GORGONZOLA, CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE, CRÈME DE FROMAGE FUMÉ, JUS DE VIANDE MIEL/GINGEMBRE, CRÈME D'AIL

NOS GARNITURES : POMME DE TERRE GRENAILLE, SALADE VERTE, FRITES, POÊLÉE DE LÉGUMES, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, MOUSSELINE DE COURGES

DEMI MAGRET DE CANARD, MOUSSELINE DE COURGES, JUS DE VIANDE
MIEL/GINGEMBRE 18.90€

VÉRITABLE ANDOUILLETTE AAAAA DE 200GR, POMME DE TERRE GRENAILLE, CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE 23.50€

JARRET DE PORC GRILLÉ 600GR, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET SA CRÈME D'AIL **26.10€** 

# LA PÊCHE D'AUGUSTE

BROCHETTE DE ST JACQUES, RISOTTO AUX HERBES, BEURRE DE PHYSALIS

23.90€

POULPE GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, SAUCE VIN ROUGE AUX ÉPICES

22.90€

QUEUE DE LOTTE AU LARD, POÊLÉE DE LÉGUMES, BEURRE MONTÉ AUX NOISETTES

22.50€

# TE COIN VEGGIE D'AUGUSTE

#### LE VEGGIE BURGER

PAIN MULTI-GRAINES, MORBIER, STEAK DE SOJA/TOMATE/BASILIC, BUTTERNUT RÔTI 16.80€

RISOTTO AUX HERBES, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, AMANDES GRILLÉES

18.80€

MOUSSELINE DE COURGES À LA TRUFFE ET SON OEUF MOLLET, ÉCLAT DE NOISETTES TORRÉFIÉES

16.90€

### LES GOURMANDISES MAISON D'AUGUS



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

9€

FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME DE MARRONS, CHANTILLY

12€

POIRE POCHÉ AU VIN ROUGE, CRÉMEUX AU MIEL ET AMANDES GRILLÉES

12.50€

CAFÉ GOURMAND

assiette de fromages affinés

LES COUPES GLACÉES

10€

GLACES ARTISANAL FRANÇAISE

LA COUPE AFTER EIGHT: GLACE MENTHE/CHOCOLAT, GET 27

LA DAME BLANCHE: GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY

LA SNICKERS: GLACE CHOCOLAT, GLACE VANILLE, SAUCE CARAMEL AU

BEURRE SALÉ, CACAHUÈTES, CHANTILLY

LA LIMONCELLO: SORBET CITRON, LIMONCELLO

LA COUPE D'AUGUSTE : GLACE CACAHUÈTE, CRÉME DE VIEUX RHUM

GLACE 1 BOULE: 2.50€ / 2 BOULES 4.90€ / 3 BOULES 7€

NOS PARFUMS DE GLACE: VANILLE, CHOCOLAT, CACAHUÉTE, MENTHE/CHOCOLAT, RHUM RAISIN, CARAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, MANGUE, CITRON

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS. TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGENES

### LE MENU DU PETIT AUGUSTE

Jusqu'à 10 ans 11€



SIROP À L'EAU OU LIMONADE

STEACK HACHÉ, FRITES
OU
POISSON DU MOMENT,
LEGUMES
OU
AIGUILLETTES DE
POULET CORN-FLAKES,

FRITES



CHOIX
OU
DEMI BRIOCHE
FAÇON PAIN PERDU