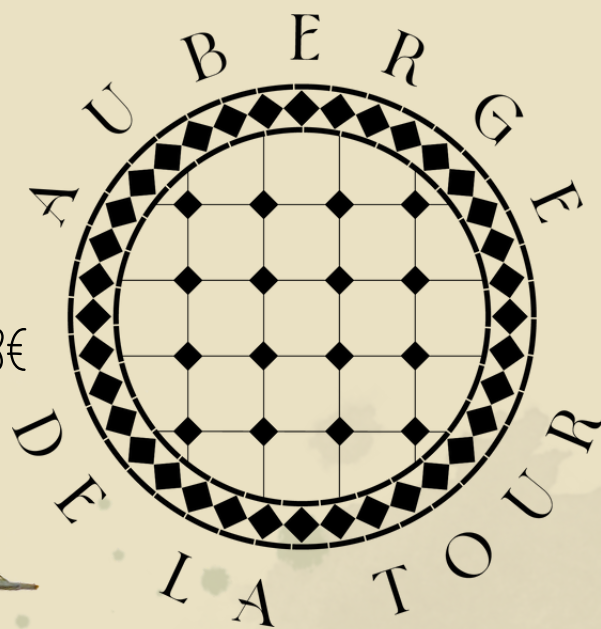


A partager

Les Pimientos del Padron 8€

Le saucisson entier 8€

La boîte de Sardines à l'huile 8€



Nos Entrées

La Soupe au Pistou* soupe traditionnelle Provençale 12,00

L'Assiette campagnarde* terrine maison, jambon cru, confit d'oignons 12,00

Le Gravlax de saumon maison* saumon cru mariné à l'aneth et baies roses, crème citronnée à l'aneth, sucrose à l'huile d'olive 12,50

La Burrata* tomates, tomates cerises, burrata, grana, pesto maison 14,50

Le Vitello Tonnato* tranches de veau fraîches, sauce au thon, roquette, grana et câpres 14,00

Le Carpaccio de Bœuf* fines tranches de bœuf, pesto maison, roquette, grana, 14,00

Nos Salades

La Bergère* salade, tomates, fromage de chèvre frais de Sillans la Cascade, noix, miel, croutons 14,50

La Niçoise* salade, tomates, concombre, poivrons, thon, œuf, anchois, oignons, olives 15,00

La Marcelline* salade, tomates, oignons, st Marcellin au four, jambon cru, croutons, noix 14,50

La Mixte* salade, tomates, oignons 8,00

En plus à côté...

Petite frite fraîche 3,00 Grande frite fraîche 5,00

Légumes, Pâtes fraîches ou Salade verte* 4,50

Menu enfant* 12,50

Steak haché frites ou Poulet croustillant frites ou Lasagnes
Glace aux bonbons ou glace 1 boule

Nos Pâtes Fraîches

Lasagnes au four* servies avec une salade verte 16,00

Linguines au pesto et jambon cru* basilic, ail, tomates, grana et jambon cru 16,00

Pappardelles à la Burratina* tomates, ail, basilic, grana, burrata 16,50

Ravioles chèvre, miel et figues* noix, grana, roquette 16,50

Gnocchis au Gorgonzola* sauce gorgonzola, noix, grana, roquette 16,00

Nos Viandes

Le tartare de bœuf au couteau* préparé minute, servi avec frites fraîches 19,00

La pluma de Porc grillée sauce chimichurri, servie avec frites fraîches et légumes 20,50

La daube de bœuf à la provençale* servie avec pâtes fraîches 17,50

La brochette de bœuf mariné façon kefta* servie avec frites fraîches et légumes 20,50

La pièce du boucher grillée servie avec frites fraîches et légumes 18,50

L'Entrecôte grillée (250g) servie avec frites fraîches et légumes 24,00

Supplément sauces au choix* poivre, cèpes ou gorgonzola 2,50

Nos Poissons

Le Tartare de Saumon* préparé minute, servi avec riz au sésame et roquette 18,00

Le filet de dorade*, pesto maison d'herbes fraîches, servi avec riz au sésame et légumes 18,50

La Brochette de Gambas* cuite à la plancha, servie avec riz au sésame et légumes 20,50

Menu de l'Auberge*

La soupe au Pistou

Ou

26,00 €

L'assiette campagnarde

Ou

Le gravlax de saumon

Le filet de dorade
riz au sésame et légumes

Ou

La pièce du boucher grillée
frites et légumes

Ou

La daube de bœuf à la provençale
pâtes fraîches

Dessert au choix ou 2 boules de glace

En cas d'Allergies,

n'hésitez pas à nous en informer

Nos Pizzas*

La Marguerite tomate, emmental 13,00

La Romane tomate, jambon, emmental 13,50

La Reine tomate, jambon, champignons, emmental 14,00

La Mozzarella tomate, mozzarella 13,50

L'Anchois tomate, anchois, emmental 14,00

La Quatre Fromages tomate, emmental, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre 14,50

La Chèvre-Miel crème fraîche, emmental, fromage de chèvre, miel, roquette 14,50

La Chorizo tomate, emmental, chorizo, œuf 14,50

L'Italienne tomate, tomates fraîches, mozzarella, jambon cru, œuf, persillade, roquette 15,50

La Provençale tomate, tomates fraîches, poivrons, anchois, câpres, persillade, roquette 14,50

La Balico tomate, tomates fraîches, fromage de chèvre, anchois, persillade, roquette 15,00

La Végétarienne tomate, emmental, tomates fraîches, courgettes, aubergines, persillade 15,00

La Spéciale Auberge tomate, jambon, champignons, emmental, artichauts, œuf 15,00

La Buffalo tomate, viande de bœuf hachée, emmental, œuf 15,00

La Regis tomate, jambon, chorizo, champignons, emmental, artichauts, œuf 15,50

Nos Desserts

L'île flottante* crème anglaise, blancs en neige, caramel, amandes grillées 7,00

La Panna cotta* au coulis de fruits rouges 7,00

Le Vacherin maison* meringue, glace vanille fruits rouges, chantilly 7,00

La Profiterole revisitée* chou craquelin, glace vanille et caramel fleur de sel, sauce chocolat, chantilly 8,00

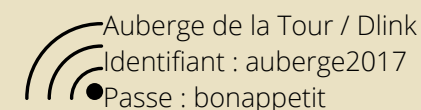
Le dessert du moment 8,00

Le Café Gourmand* sélection de petites douceurs du jour 8,00

Selection de glaces, sorbets et coupes de glaces

1 boule 2,90 – 2 boules 5,40 – 3 boules 7,50

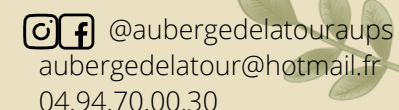
L'assiette de fromage de chèvre frais de Sillans la Cascade* à l'huile d'olive 7,00



Auberge de la Tour / Dlink

Identifiant : auberge2017

• Passe : bonappetit



@aubergedelatouraups

aubergedelatour@hotmail.fr

04.94.70.00.30

www.aubergedelatour.org

* : présence d'un aliment figurant dans la liste des 14 allergènes, demandez notre tableau des allergènes pour plus de précisions. Prix nets en euros, taxes et services compris.