



La Carte 2018 / 2019

Pizzas (60x40)

Pizza fromage	18.00€
Pizza Jambon/fromage	19.00€
Pizza Nîmoise	28.00€
Pizza mexicaine	26.00€
Pizza chèvre et miel	23.00€
Pizza foie gras	30.00€
Pissaladière	25.00€
Pizza Roquefort/figues	25.00€

Quiche (60x40)

Lorraine	35.00€
Aux légumes	35.00€
Au thon	35.00€
Thon/Feta/Poivrons verts	38.00€
Volaille/Jambon de Pays	38.00€
Oignons/Bacon/Pommes	38.00€
Chèvre/Comté/Menthe	38.00€

Cakes (6 personnes)

Jambon/Olives
Chorizo/Comté
Boudin/Pommes
Pesto/Pistache
Carottes/Emmental
5€50 le Cake

Verrines

Courgettes/Ricotta	1.50€
Seiche/Artichauts	1.50€
Tiramisu au saumon fumé	2.00€
Espuma de chèvre	1.50€
Foie gras	2.00€
Feuilletés (au kg)	25.00€
Pain Boudin Surprise	10.00€

Divers

Plateaux Croq'légumes (5 pers)	6.50€
Plateau de Charcuterie (5 pers)	8.00€
Plateau de Fromage (5 pers)	8.00€
Petite Navette au choix	1.20€
Tapenades et Tartinade (125gr)	3.80€

Cocktails (le litre)

Mojito Classique	8.00€
Mojito (fraise, framboise...)	8.50€
Punch	7.50€
Sangria	7.00€
Marquissette	8.00€
Pina Colada	8.50€

Entrées

Divers Salade composée à découvrir
(De 4€ à 6€50 la portion)

Anchoïade (5 personnes)	25.00€
Terrine de Poisson (6 personnes)	12.00€
Terrine de légumes (6 personnes)	8.00€
Quichette au choix + Salade	2.90€
Aubergines+ Coulis	3.80€
Vol'o vent de la mer	4.00€
Vol'o vent financier	4.00€

Salades

Plateau de crudités (5 pers) composé de 4 Salades au choix 25.00€
Toutes nos salades des buffets sont en vente au Kg

Paëlla/Fideua

Paella ou Fideua Valencienne	7.60€
Paella ou Fideua Sevillane	8.50€
Paella ou Fideua Royale	10.00€
Fideua au poisson	Suivant le cours

Spécialités Régionales

Rouille Graulenne	10.50€
Rouille Sétoise	9.50€
Encornet Farcis	10.00€
Aïoli	12.00€
Gardianne traditionnelle	8.40€
Gardianne à l'ancienne	9.50€
Paleron à la St Gilloise	9.50€



La Carte 2018 / 2019

Poulet

Cuisse de poulet au vin blanc	7.00€
Filet de Poulet à l'indienne	6.50€
Cuisse de poulet sauge/Abricot	7.00€
Cuisse de poulet Basquaise	5.50€
Filet de poulet à la crème de poivrons	6.00€
Tajine de poulet au citron confit	6.50€

Dinde

Escalope au gorgonzola	6.50€
Osso Buco	8.00€
Sauté de dinde cidre/morilles	6.50€
Roulé de dinde Jambon Parme/mozza	7.00€
Roti de dinde farci aux fruits secs (6 pers)	30.00€

Canard

Cuisse de canard aux olives	8.50€
Bourguignon de Canard	10.00€
Canard à l'orange	8.50€
Parmentier	9.00€
Cuisse de Canard à l'orientale	8.50€
Manchon de Canard au cidre	8.00€

Bœuf

Carbonade Flamande	9.50€
Bœuf braisé à la paysanne	9.50€
Bœuf Stroganoff	10.00€
Lasagne	8.00€
Bœuf Mijoté à la vanille	10.00€
Joue de bœuf confite	11.00€

Veau

Blanquette de veau à l'ancienne	10.50€
Noix de veau aux morilles	12.00€
Piccata de veau	9.50€
Fricassée	10.50€
Veau au citron confit et olive	10.50€
Curry	10.50€

Porc

Filet mignon roquefort/porto	9.50€
Joue de porc confite	9.50€
Jambon de porc (min 20 pers)	8.00€
Colombo de porc	8.00€
Porc au caramel	8.00€
Porc à la Cévenole	9.50€

Agneau

Souris d'agneau aux dattes	11.00€
Navarin d'agneau	12.00€
Curry d'agneau à l'indienne	11.00€
Ragout à l'ancienne	11.50€
Sauté aux petits oignons	11.00€

Spécialités du chef

Cassoulet	12.00€
Chili con carne	8.50€
Couscous Royal	11.00€
Choucroute	11.50€



La Carte 2018 / 2019

Poisson

Dos de Cabillaud au chorizo	11.00€
Filet de rouget sauce citronnée	11.50€
Saumon en croûte sauce à l'oseille	12.00€
Tajine de poisson aux légumes	12.00€
Filet de St Pierre à la vanille	12.00€
Turban de sole aux parfums du midi	11.50€

Légumes

Gratin dauphinois	2.90€
Poêlée champêtre	4.00€
Petit flan de légumes	2.50€
Crumble de ratatouille	2.80€
Riz cantonnais	2.50€
Crème brûlée de poireaux	3.00€



Dessert

Fougasse d'Aigues Mortes	22.00€
Omelette Norvégienne	2.90€
Tiramisu de Marrons/Grand Marnier	2.50€
Tarte aux quetsches	2.50€
Tropézienne au chocolat	2.50€
Clafoutis aux Myrtilles	2.50€
Tarte chocolat aux éclats de caramel	2.50€
Nougat glacé	2.80€
Charlottine poire/chocolat	2.80€
Crumble pomme caramélisée	2.30€
Clafoutis aux fruits de saison	2.50€
Mille feuilles	2.80€
Gâteau d'anniversaire tout parfum	2.80€
Choux	1.20€
Nougatine (100gr)	6.50€
Forfait décoration sur demande	

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent (Riz, pâtes, PDT, Quinoa...)

Commande à partir de 4 personnes

Plats et légumes personnalisables sur demande ainsi que nos desserts

www.aubaisienne.fr

06 09 22 84 89 Ou 06 23 38 65 19