



L'Aubaisienne au Quotidien !

Mangez Sain et sans Contrainte !

Les Soupes :

La Cévenole (Potiron, cèpes, PDT et marrons) 5€/litre

Velouté d'Automne (PDT, poireaux, carottes, endives et lardons) 4€50/litre

Green'Soup (Courgettes, poireaux, cèleri et fenouil) 4€10/litre

Entrées d'Automne (La part) :

Tartelette roquefort/figues 2€70

Cassolette aux fruits de Mer 4€20

Salade Biquette (Mesclun, betterave râpées et brique de chèvre) 3€50

Salade piémontaise 4€10

Tourte épinard/saumon 3€80

La Méli Mélo (Choux rouge, Châtaigne, pommes, raisins, noix) 3€80

Poisson (La Part) :

Rouille façon Sétoise (accompagnée de PDT) 9€50

Dos de Cabillaud en croûte de chorizo et son fenouil tomate 11€

Pavé de Saumon et sa fondue de poireaux 11€50

Parmentier de poisson 10€

Viande (La Part) :

Filet de Poulet à L'Indienne et ses PDT/Carottes 6€50

Sauté de Dinde au Gorgonzola et sa poêlée de légumes 6€50

Manchon de Canard au cidre et ses lentilles vertes du Puy 8€

Porc à la Cévenole et son Basmati 9€50

Dessert :

Flan Maison(x4) 2€80

Compote de saison(750gr) 6€50

Milk Shake parfum au choix 4€/litre

Tiramisu au marrons(x4) 3€50

Côté Goûter :

Poke Cake (parfum au choix) 5€/Cake

Assortiment Sablés(500gr) 6€50

Figolu Maison (500gr) 6€50

Assortiment de cookies(500gr) 6€50

A Commander le mardi avant 18h, à récupérer le samedi matin

06 09 22 84 89 ou 06 23 38 65 19

mariejochristian@gmail.com

www.aubaisienne.fr



Un Nouveau Menu Chaque Semaine

