

Aubergine & Cie

Montrouge, Septembre 2019

FORMULES DÉJEUNER (du mardi au vendredi)

20€ | Entrée / plat ou plat / dessert

26€ | Entrée / plat / dessert

| Verre de vin du moment 12cl (+2€)

GRIGNOTAGES

Saucisson / chips / olives (6€)

Caviar d'aubergines / crackers (6€)

ENTRÉES

Gaspacho bio : concombre / tomate / betterave

Terrine campagnarde au porc bio / cornichon / salade

Ardoise : gaspacho / terrine / chèvre et figue

Chèvre frais / figue / crumble pistache (+2€)

Poulpe de Galice / persillade / tomate / olive (+3€)

PLATS

Églefin / pesto / ratatouille / blé vert fumé

Merlu côtier / courgette / trio de quinoa (+1€)

Ravioli ricotta fumée / coulis tomate / comté

Lasagnes de légumes confits / parmesan / roquette

Veau mijoté aux épices / carotte / pomme vapeur

Poulet fermier / crème poivron / pois cassé (+1€)

DESSERTS

Assortiment de chèvres de Laure Fourgeaud / salade (+2€)

Fromage blanc / coulis fruits rouges / amande

Brownie chocolat noix / ananas / émulsion coco rhum

Crème miel cardamome / abricot / feuillantine

Café gourmand

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus
dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.*

- Toutes nos viandes sont d'origine française / Prix nets en euros -



36, avenue Henri Ginoux
92120 Montrouge
www.aubergine-et-cie.fr

Du mardi au samedi
12h-14h / 19h30-21h30