

Aubergine & Cie

Montrouge, Septembre 2019

FORMULE COMPLÈTE

35€ | Entrée / plat / dessert

GRIGNOTAGES

Saucisson / chips / olives	6
Caviar d'aubergines / crackers	6

ENTRÉES

Gaspacho bio : concombre / tomate / betterave	8
Terrine campagnarde au porc bio / cornichon / salade	9
Ardoise : gaspacho / terrine / chèvre et figue	10
Chèvre frais / figue / crumble pistache	10
Poulpe de Galice / persillade / tomate / olive	12
Œuf bio cocotte / poivron confit / magret séché	14

PLATS

Eglefin / pesto / ratatouille / blé vert fumé	18
Merlu côtier / courgette / trio de quinoa	20
Ravioli ricotta fumée / coulis tomate / comté	18
Lasagnes de légumes confits / parmesan / roquette	18
Veau mijoté aux épices / carotte / pomme vapeur	19
Poulet fermier / crème poivron / pois cassé	20

DESSERTS

Assortiment de chèvres de Laure Fourgeaud / salade	12
Fromage blanc / coulis fruits rouges / amande	9
Brownie chocolat noix / ananas / émulsion coco rhum	10
Crème miel cardamome / abricot / feuillantine	10
Coupe glacée : figue / sorbet framboise / limoncello	12
Café gourmand	10

*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 -

