

## Auberge du Vieux Bois

### Nos Entrées

<i>Salade fraîcheur</i>	6€
<i>Escargots et son beurre à l'ail persillé (par 6)</i>	12€
<i>Planche montagnarde (Charcuteries, Terrine &amp; salade)</i>	14€
<i>Croustillant Italien (Tomate, mozzarella, basilic)</i>	14€
<i>Terrine de Foie Gras au Porto et sa confiture</i>	22€

### Nos Viandes

<i>Assiette végétarienne (salade, légumes, &amp; féculent au choix)</i>	16€
<i>Ballotine de Volaille au Chorizo</i>	19€
<i>Tartare de Bœuf, Frites et Salade</i>	20€
<i>Souris d'Agneau confite à l'Orientale servi avec semoule et légumes</i>	24€
<i>Entrecôte de Bœuf (env. 180gr) et sa sauce aux poivres</i>	28€
<i>Pavé de Bœuf (env. 180gr) aux Morilles</i>	33€
<i>Risotto aux Morilles (plat végétarien)</i>	23€

\*Supplément sauce Morilles 9€

### Nos Poissons

<i>Pavé de Saumon marinée à la Thaï (Soja et Sésame)</i>	19€
<i>Tartare de Saumon à la pomme, Frites et Salade</i>	20€
<i>Poisson du Jour</i>	(prix selon arrivage)

## Auberge du Vieux Bois

### Menu du Jour à 15€

*(Uniquement le midi, sauf week-end et jours fériés)*

*Entrée du jour*

\*\*\*

*Plat du jour*

\*\*\*

*Fromage du jour*

*Ou*

*Dessert du jour*

\*\*\*

*¼ de vin ou 1 bière pression ou 1 boisson sans alcool*

\*\*\*

*1 Espresso*

### Suggestion

*Demandez-nous notre suggestion du Jour*

### Menu Enfant 10€

(Jusqu'à 12 ans)

*Steak haché ou Jambon Blanc*

*Servi avec Tagliatelles ou Frites fraîches*

\*\*\*

*1 Glace*

*(1 boule ou un cône)*

*Ou*

*1 Gaufre sucre ou chocolat*

## Menu à 30€

*Planche de Montagnarde*

*Ou*

*Croustillant Italien*

*\*\*\**

*Ballotine de volaille*

*Au Chorizo*

*Ou*

*Pavé de Saumon mariné à la Thaï*

*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*(Supplément de 3€)*

*\*\*\**

*Crème brûlée du Jour*

*Ou*

*Fondant au spéculoos et sa glace*

*Double crème meringuée*

*Veillez comprendre qu'aucun changement ne sera possible dans ce menu.*



*Tous nos plats sont réalisés à partir de produits bruts et disposent de la mention « Fait Maison »*

## Nos Desserts

<i>Gaufre sucre ou au chocolat</i>	4€50
<i>Crème brûlée du Jour</i>	7€00
<i>Fondant au Spéculoos et sa Boule de Glace Double crème meringuée</i>	7€00
<i>Vacherin Glacé</i>	8€00
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	10€00
<i>Coupe de Glace (3 boules aux choix)</i>	7€50
<i>*Vanille, Fraise, Chocolat, Pistache, Café, Caramel au beurre salé, Double crème meringuée</i>	
<i>*Citron, Cassis, Framboise, Passion, poire, Abricot</i>	

### Supplément gourmand : 1€

*\* Chantilly ou chocolat chaud ou coulis ou crème Anglaise*

<i>Café Gourmand</i>	8€
<i>Thé Gourmand</i>	8€50
<i>Farandole de Desserts</i>	12€00

## Les Incontournables

**9€**

*Café ou Chocolat Liégeois*

*Dame blanche*

## Les alcoolisées

**11€**

*Coupe Dijonnaise*

*Général*

*Coupe Williamine*

*Coupe Limoncello*

*Colonel*

## Nos Fromages

<i>Fromage Blanc (crème, coulis, nature)</i>	4€50
<i>Assortiment de Fromages</i>	5€

*Nos prix sont nets, service compris.*



*Tous nos desserts sont réalisés à partir de produits bruts et disposent de la mention « Fait Maison » sauf nos glaces et la Gaufre.*