La Petite Auberge

Carte & Menus

Nos Formules

Menu

Entrée : Tartelette Tatin au sanglier, échalote et champignons / Oeuf* cocotte à la crème de champignons au mascarpone / Rillette de truite fraiche locale et fumée du Berry
Plat : Tofu* fumé artisanal avec petit épeautre* façon risotto à l'ail des ours de Sologne et légumes de saison / Esturgeon avec petit épeautre* façon risotto à l'ail des ours de Sologne et légumes de saison, sauce façon beurre blanc / Ballotine de filet de poulet fermier avec pomme de terre grenaille et légumes de saison, sauce suprême
Dessert : Pavlova aux coulis de fruits / Tartelette façon Tatin maison avec sa sauce caramel / Moelleux au chocolat noir et son cœur coulant

Entrée, plat et dessert 36€
Entrée, plat ou plat, dessert 27€

Les entrées

Salade verte **5 €**

Assiette de crudités **7 €**

Tartelette Tatin au sanglier, échalotes et champignons **9 €**

Oeuf* cocotte à la crème de champignons au mascarpone **9 €**

Rillette de truite fraîche locale et fumée du Berry **10 €**

Tranche de truite fumée du Berry **12 €**

Médaillon de foie gras de canard I.G.P. du Sud Ouest **15 €**

Les plats

Saucisse de volaille fermière pomme de terre grenaille **7 €**
pour les tout petits, 140g

Saucisse de sanglier à l'ail des ours, lentilles* vertes, carottes et échalotes **13 €**
270g

Tofu* fumé artisanal avec petit épeautre* façon risotto à l'ail des ours de Sologne et légumes de saison **18 €**

Esturgeon avec petit épeautre* façon risotto à l'ail des ours de Sologne et légumes de saison **18 €**
sauce façon beurre blanc

Filet de poulet fermier avec pomme de terre grenaille et légumes de saison **18 €**
sauce suprême

Cuisse de canard IGP Sud-Ouest confite avec pomme de terre grenaille et légumes de saison **20 €**

Salades composées froides

La Terroir **21 €**
Lentilles* vertes, carottes et échalotes, fenouil, oeuf* coeur coulant, truite fumée du Berry

La Sud-Ouest **21 €**

Salade et crudités, foie gras de canard, magret fumé de canard, Jambon de Bayonne I.G.P

Galettes au sarrasin*

Galette beurre — **4,00 €**

Oeuf*, Emmental — **8,00 €**

Oeuf*, jambon de volaille fermière — **8,50 €**

Emmental, jambon de volaille fermière — **9,00 €**

Complète — **11,00 €**
Oeuf*, jambon de volaille fermière, Emmental

Bayonne — **12,00 €**
Jambon de Bayonne I.G.P., oeuf*, Emmental

Luteau — **15,00 €**
Trilogie de champignons, fondue de poireaux, saucisse de volaille fermière

Style — **15,00 €**
Magret de canard fumé I.G.P. Sud-Ouest, Emmental, compotée d'oignons

Groin — **16,00 €**
Trilogie de champignons, Emmental, saucisse de sanglier à l'ail des ours

Cheese — **16,00 €**
Morbier A.O.P., Emmental, St Maure de Touraine A.O.P., compotée d'oignons

Flette — **16,00 €**
Compotée d'oignons, Morbier A.O.P., pomme de terre, jambon de volaille fermière

Paysanne — **17,00 €**
Saucisse de volaille fermière, pomme de terre, oeuf*, trilogie de champignons

Biquette — **17,00 €**
Fondue de poireaux, Ste Maure de Touraine A.O.P., jambon de volaille fermière, miel

Coquette — **17,00 €**
Compotée d'oignons, Ste Maure de Touraine A.O.P., pomme de terre, trilogie de champignons, miel

Truite — **20,00 €**
Truite fumée du Berry, oeuf*, fondue de poireaux

Gigabam — **20,00 €**
Pomme de terre, compotée d'oignons, saucisse de volaille fermière, St Maure de Touraine A.O.P.

Deluxe — **21,00 €**
Foie gras et magret fumé de canard, compotée d'oignons, jambon de Bayonne I.G.P, pomme cuite

Termer — **24,00 €**
Compotée d'oignons, St Maure de Touraine A.O.P., truite fumée du Berry

Boissons

Les Apéritifs

Anisé du Loiret — **4,50 €**

2cl

Vermouth Blanc* ou Rouge* de Distilloire **5,50 €**
5cl

Cœur d'Arlicot **5,50 €**
vin rouge Orléanais, sirop de griotte alcool de cerise - 5cl

Vin de noix* ou Pousse d'épine* ou Fleur d'acacia* **6,00 €**
locale artisanale - 5cl

Coupe de Crémant de Loire « Amirault » Les Quarterons* **7,50 €**
12cl

Cidre liquoreux Julien Thurel « Automne » **8,50 €**
12cl

Les Kirs

Kir Breton à la crème de mûre et cidre* bouché du Gâtinais **5,00 €**

Kir vin blanc **5,50 €**
crème de cassis, framboise*, mûre, poire, pêche de vigne

Le « Petite Auberge » **9,00 €**
Guignolet, Crémant de Loire Les Quarterons* et Griottines

Kir Pétillant Crémant de Loire « Amirault » Les Quarterons* **9,90 €**

Le Royal Chambord **12,00 €**
Liqueur Chambord, Crémant de Loire « Amirault » Les Quarterons, framboises

Les Cocktails création

Americano Maison **8,00 €**
Vermouth rouge, Campari, Gin, sirop de sucre de canne, Vals

Le French Spritz **9,00 €**
Liqueur de sureau, Poiré Julien Thurel « Hirondelle », eau pétillante Vals

Le Super Mémé **10,00 €**
Whisky français, crème de mûre, sirop* et sève* d'érable

Fushia Sensation **10,00 €**
Gin, amaretto, liqueur de rose, jus de framboise et purée de litchi

Champ Bord du Cosson **10,00 €**
Liqueur de framboises Chambord, Vodka, jus d'ananas et de cranberrie

La Pomme d'Amour **10,00 €**
Ratafia* de pomme du Gâtinais, liqueur de fraise, jus de pomme*, Poiré Julien Thurel « Courlis »

Les Cocktails sans alcool

L'Indien **5,50 €**
Orangina, sirop de grenadine

La Balade **7,00 €**
Jus de pomme et de fraise, jus de poire pétillant, sirop de fleur de sureau

L'Instant T **7,00 €**
Djin's* (Gin sans alcool), thé glacé, Vals

L'Exotique — **7,00 €**
Jus d'ananas, mangue et fruit de la passion, lait de coco et purée de litchi

Les Softs

Jus de pomme* ou thé glacé pour les petits — **2,50 €**

Diabolo — **4,20 €**
Sirop : fraise, citron, menthe, pêche, grenadine

La French tonic* — **5,00 €**

Limonade "La Loère" — **5,00 €**

Cola "La Loère" — **5,00 €**

Thé glacé pêche « La Loère » — **5,00 €**

Orangina — **5,00 €**

Pur jus d'orange ou ananas ou pomme ou pamplemousse ou tomate — **5,00 €**

Les Eaux

Vals, Thonon

Chateldon

Villers plate ou pétillante

Les Bières*

Bière Blonde La Riole — **6,00 €**
légère et équilibrée, saveur maltée et nez floral 5°

Bière Ambrée La Riole — **6,00 €**
style anglais malté, caramel et biscuit, note de fruits à coques 4.5°

Bière Triple La Riole — **6,00 €**
arômes de pain grillé et fruits secs aux notes épicées 8.5°

Bière Brune La Riole — **6,00 €**
Noire gourmande, arômes torréfiés de chocolat et de café 6.4°

Bière IPA La Riole — **6,00 €**
Dorée aromatique, amertume franche, saveur fruité tropical 6°

Les Boissons Chaudes

Expresso, Ristretto, Américain, Décaféiné — **2,00 €**

Chocolat chaud — **2,50 €**

Thé* ou infusion* "L'Autre Thé" — **3,00 €**

Double expresso — **3,50 €**

Cappuccino — **4,00 €**

Irish Coffee — **10,00 €**
Whisky français, sirop de sucre de canne, café, Chantilly

Le Cidre* et Poiré

Cidre* bouché du Gâtinais La Ferme des Petites Vallées - Doux, Brut

6°

Poiré Julien Thurel brut « L'Hirondelle* », doux « Courlis »

Cidre liquoreux Julien Thurel « Automne » **48,00 €**

75cl

La Cave - Les Rouges*

Saumur Champigny A.O.P. « Les Tuffes » Domaine de Sanzay

Val de Loire

Reuilly « Le Chat du Roi » Domaine Cordeillat

Val de Loire

Menetou Salon Domaine De La Fidélité

Val de Loire

St Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes A.O.P. « Les Quarterons »

Val de Loire

Causse Mos Terrasse du Larzac

Larzac

Crozes-Hermitage M. Chapoutier Domaine Les Meysonniers

Vallée du Rhône

La Cave - Les Blancs*

Cheverny A.O.C. Benoît Daridan « L'Intemporel »

Val de Loire

Saumur A.O.P. Domaine du Val Brun « Chenin »

Val de Loire

Côteaux-du-Layon Château La Tomaze

Val de Loire - moelleux

Sancerre A.O.C. Les Demoiselles Domaine de Vauvise

Val de Loire

Uby N°24 Côtes de Gascogne I.G.P.

Sud-Ouest - acidulé

Pinot Gris A.O.C. « Les Petits Grains » domaine Mittnach frères

Alsace

La Cave - Les Rosés*

La Santonnière

Provence

Corbière Domaine de Longueroche

Languedoc-Roussillon

La Cave - Les Bulles*

Crémant de Loire « Amirault » Les Quarterons **39,00 €**

Champagne Veuve Pelletier Brut **50,00 €**

Desserts

Desserts traditionnels

Crème brûlée à la vanille de Madagascar — **7,00 €**

Pavlova revisitée aux coulis de fruits — **9,00 €**

Tartelette façon Tatin maison avec sa sauce caramel — **9,00 €**

Moelleux au chocolat noir et son cœur coulant — **9,00 €**
à commander en début de repas ou 15mn d'attente

Pavlova revisitée à la crème et marmelade au citron et poudre d'amande — **10,00 €**

Café gourmand — **11,00 €**
mini crêpe au caramel, mini pavlova, glace du moment

Glaces et Sorbets

1 boule — **3,00 €**

2 boules — **6,00 €**

3 boules — **8,50 €**

Coupes Glacées

Normande — **9,00 €**
Pomme cuite, glace vanille, sauce caramel, Chantilly

Réunion — **9,00 €**
Banane, glace noix de coco, sauce chocolat, Chantilly

Dame Blanche — **9,00 €**
2 boules vanille, sauce chocolat, Chantilly

Liégeois chocolat ou caramel — **9,00 €**
2 boules de glace, sauce maison, Chantilly

La fruits rouges — **9,50 €**
Sorbet cerise et cassis, coulis de fraises, Chantilly, amandes effilées

Montélimar — **10,00 €**
2 boules nougat, miel, Chantilly, amandes effilées

Démente — **12,50 €**
2 boules cacahuète chocolat, 1 boule vanille, sauce caramel, Chantilly, cacahuètes concassées

Banana split — **13,00 €**
Glace chocolat, fraise et vanille, sauce chocolat, banane, Chantilly

Crêpes simples

Beurre ou sucre — **3,50 €**

Jus de citron ou miel — **4,00 €**

Beurre-sucre — **4,50 €**

Sauce caramel ou chocolat — **5,00 €**

Beurre sucre poudre d'amande — **5,00 €**

Jus de citron-miel — **5,00 €**

Compotée de rhubarbe

	5,00 €
Chocolat-noisette Nocciolata	**5,50 €**
Noix de coco sauce chocolat	**5,50 €**
Crème de marrons	**6,00 €**
Sauces caramel et chocolat	**6,50 €**
Pomme cuite sauce caramel	**6,50 €**
Crème et marmelade d'orange	**6,50 €**
Banane sauce chocolat	**6,50 €**
Banane Nocciolata	**6,50 €**
Sucre flambée au Calvados	**6,50 €**
Crème et marmelade de citron	**6,50 €**
Sucre flambée Grand Marnier	**6,50 €**

Crêpes composées

Dordogne — **8,50 €**
Crème de marron, noix concassées, sauce chocolat

Amandora — **9,00 €**
Crème et marmelade de citron, poudre d'amande, Chantilly

Rubis — **9,50 €**
Sorbet cassis, coulis de fraise, amandes effilées

Comtesse — **9,50 €**
Crème et marmelade d'orange, sucre, flambée Grand Marnier

Exotique — **9,50 €**
Banane, glace noix de coco, sauce chocolat

Marquise — **9,50 €**
Pomme cuite, sucre, flambée au Calvados

Gourmande — **9,50 €**
Crème et marmelade d'oranges, sauce chocolat, Chantilly

Cherry — **10,00 €**
Sorbet cerise, sauce chocolat, Chantilly

Permanente — **10,00 €**
Compotée de rhubarbe, coulis de fraises, amandes, Chantilly

Duchesse — **10,00 €**
Pomme cuite, glace vanille, sauce caramel

Glouton — **10,00 €**
Glace cacahuète, sauce caramel, cacahuètes concassées, Chantilly

Généreuse — **11,00 €**
Banane, glace chocolat, sauce caramel, cacahuètes

Montagnarde — **11,50 €**

Crème de marron, glace vanille, sauce chocolat, Chantilly