

La Petite Aubaine

Cuisine maison, produits frais.
Viandes sélectionnées en Aubrac.
Vins de producteurs français.

WIFI



**76 Avenue De La République,
75011 PARIS
01 43 38 10 48**

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Une carte avec les principaux allergènes est disponible.

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LES VINS

	Verre	Verre	Pichet	Btelle
	12cl	24cl	46cl	75cl
<u>BULLES</u>				
Champagne Lallier Brut R021	12	22	-	62,0
Prosecco Spumante DOC - Riccadonna - BIO	7	13	-	36,0
<u>VINS BLANCS SECS</u>				
Anjou Blanc AOC-P'tit Chenin-Château La Roulerie - BIO Végan	6,0	11,0	22,0	28,0
Pouilly-Fumé - Domaine De Congy	8,0	15,0	30,0	42,0
Bourgogne - Chardonnay - Côtes Chalonnaise AOP – Dom De Millebuis	7,5	14,0	28,0	38,0
Crozes-Hermitage AOP – Chante Passo – Cave de Tain – La Source	8,5	16,0	32,0	45,0
Aveyron VDF - Sauvignon - N12/75 - Domaine Laurens	5,5	10,0	20,0	28,0
Pays d'Oc IGP – Chardonnay – Château Saint Martin Des Champs	5,5	10,0	20,0	28,0
Pays d'Oc IGP – Viognier – Château Saint Martin Des Champs	5,0	9,0	17,0	25,0
Conté Tolosan IGP – Chardonnay – Sauvignon – Bodega	5,5	10,0	20,0	28,0
<u>VIN BLANC MÛELLEUX</u>				
IGP Comté Tolosan - Petit-Manseng - Osez l'Escudé (Demi-sec)	6,0	11,0	22,0	28,0
Côtes De Gascogne IGP – Elixir De Joy	6,0	11,0	22,0	28,0
<u>VINS ROSES</u>				
Aveyron VDF - Domaine Laurens - Comme un Dimanche	5,0	9,0	17,0	25,0
Côtes de Provence AOP – Château Saint Pierre – Cuvée Marie	6,0	11,0	22,0	32,0
Méditerranée IGP – Sudio By Miraval	7,5	14,0	28,0	38,0
<u>VINS ROUGES</u>				
Anjou Rouge AOC - P'tit Cab – Château La Roulerie - BIO Végan	5,0	9,0	17,0	25,0
Brouilly AOC – Les Pas Perdus – Sans SO2	7,0	13,0	26,0	36,0
Bourgogne - Côte Chalonnaise AOP - Pinot Noir – Domaine Millebuis	7,0	13,0	26,0	36,0
Côtes du Rhône AOP – Mithra – Grenache, Syrah	6,0	11,0	22,0	32,0
Crozes-Hermitage AOC – Marlène et Nicolas Chevalier	8,5	16,0	32,0	45,0
Saint Joseph AOC - Vins de Vienne	9,0	17,0	34,0	48,0
Bordeaux AOC - Mouton Cadet	8,0	15,0	30,0	42,0
Marcillac AOC - Domaine Laurens – Pierres Rouges	6,0	11,0	22,0	32,0
VDF-Aveyron - Domaine Laurens-Claus Menut-Cabernet Sauvignon 2015				58,0
Fronton AOP – Domaine Roumagnac – Bodega – Négrette - Syrah	5,5	10,0	20,0	28,0
Saint Chinian AOP - Château Saint Martin Des Champs	6,0	11,0	22,0	32,0
Pic Saint Loup AOP - Terre Haute - Altitude 192	6,5	12,0	24,0	35,0

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LA CARTE A MANGER

NOS BELLES PLANCHES

Planche Apéro (16 pièces - Calamar, Mozza stick, Acras de morue, Crevettes tempura)	16,0
Planche de charcuteries artisanales aveyronnaises de la maison Conquet	20,0
Planche de fromages de saison au lait cru	18,0
Planche mixte charcuteries et fromages	22,0

LES ENTREES

Œufs mimosa	6,5
Tzatziki Maison, toast à l'ail	7,5
Pâté en croûte charcutier au foie gras 'Maison Conquet'	11,0
Gravlax de saumon, salade de pommes de terre tièdes	9,5
Farçous Aveyronnais tièdes	7,5
Salade de tomates anciennes, burrata, coulis de basilic	13,0

LES PLATS - CHANGEMENT ALIGOT +2

Pièce du boucher, aligot	(voir ardoise)
Saucisse au couteau de chez Conquet, Aligot	20,0
Tripoux Aveyronnais, pommes vapeur	16,5
Poulet fermier rôti au romarin, frites maison, salade	18,0
Carpaccio de bœuf, copeaux de Vieux Rodez, olives et câpres, frites maison, salade	17,0

LES BURGERS/CROQUES/BAGELS

Burger Aveyronnais au fromage de Laguiole, bacon, frites maison, salade	18,5
Chicken burger au cheddar, frites maison, salade	18,5
Croque-monsieur / Madame +1€, frites maison, salade	17,5
Bagel au saumon : Gravlax de saumon, tzatziki, crudités, tomate, frites maison, salade	17,5
Bagel Végé : tzatziki, crudités, tomate, frites maison, salade	15,5

LA PECHE

Poisson du jour	(voir ardoise)
Tartare de saumon coupé au couteau, frites maison, salade	20,0

LES GRANDES SALADES

CESAR : Salade romaine, croûtons, vieux Rodez, œuf dur, tomate, poulet pané	18,0
AVEYRONNAISE : Salade, jambon de pays, vieux Rodez, œuf dur, farçou, noix, crudités	18,0
CHEVRE CHAUD : Salade, chèvre chaud toasté, miel, noix, jambon de pays	18,0
NORVEGIENNE : Salade, gravlax de saumon, œuf dur, tomate, crudités	18,0

FROMAGES

Assiette de fromages de saison au lait cru	10,0
--	------

NOS DESSERTS

Crème brûlée saveur vanille	8,0
Fouace façon pain perdu, caramel au beurre salé, chantilly	10,0
Baba au rhum vanillé, chantilly	9,5
Tiramisu Nutella et Spéculoos	8,5
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise	8,5
Café ou thé gourmand	9 / 10

MENU MARMOUSET 14,5

Saucisse du pays ou poulet fermier ou jambon blanc ou steak haché, frites maison
Une boule de glace au choix, verre de sirop à l'eau ou jus de fruit

La Petite Aubaine

<p><u>APERITIFS</u></p> <p>Ricard, Pastis 51 2cl 4,5</p> <p>Kir Vin Blanc 12cl 4,5</p> <p>Kir Royal 12cl 12,0</p> <p>Coupe de Champagne 12,0</p> <p>Coupe de Prosecco 7,0</p> <p>Salers, Suze, 5cl 4,0</p> <p>Campari Martini Rosso, Bianco, 4,5</p> <p>Lillet rosé 4,5</p> <p>Porto Blanc, Porto Rouge 4,5</p>	<p><u>LES SPRITZ</u></p> <p>Apérol Spritz 30cl 10,0</p> <p>Suze Spritz 30cl 10,0</p> <p>Campari Spritz 30cl 10,0</p> <p>Sarti Spritz (Exotic) 30cl 10,0</p> <p>Lillet Spritz 30cl 10,0</p> <p>Saint Germain Spritz 20cl 12,0</p> <p>Sassi Spritz (Suze, cidre rosé, jus de citron, lillet) 30cl 10,0</p> <p>Crodino Spritz Sans Alcool 8,0</p>	<p><u>WHISKIES</u> 4cl</p> <p>Nikka Blended - Japon 10</p> <p>Jack Daniel's - Bourbon 8</p> <p>Cardhu 12 ans - Ecosse 12</p> <p>Lagavulin 16 ans - Ecosse 15</p> <p>William Lawsons - Ecosse 7</p> <p>Bushmills - Irlande 9</p> <p>Jameson - Irlande 9</p> <p>Blue Léon - Aveyron 10</p>
<p><u>BIERES PRESSION</u></p> <p style="text-align: right;">25cl 50cl</p> <p>Jupiler 4,0 7,5</p> <p>Lefte Blonde 4,5 8,0</p> <p>Aveyron Mandala IPA 4,5 8,0</p> <p>Blanche du moment 4,5 8,0</p>	<p><u>BIERES BOUTEILLE 33cl</u></p> <p>Desperados 6,0</p> <p>Bière sans alcool 33cl 5,0</p> <p>Cidre brut Sassy / Rosé 33cl 6,0</p>	<p><u>COGNAC</u> 4 cl</p> <p>Camus VS Elégance 9</p> <p>Camus VSOP 13</p> <p><u>BAS ARMAGNAC</u></p> <p>Laubade VS 9</p> <p>Laubade 25 Ans 15</p> <p><u>CALVADOS</u></p> <p>Coquerel Fine 9</p> <p>Sassy XO 13</p> <p><u>EAUX DE VIE</u> 9</p> <p>Poire /Framboise</p> <p>Chartreuse Verte</p> <p>Prune Souillac</p> <p>Prune Aveyron</p> <p><u>TEQUILA</u> Camino Real 7</p> <p><u>VODKA</u> Eristoff 7</p> <p>Absolut Bleue 9</p> <p><u>GIN</u> Seagram's 7</p> <p>Bombay Sapphire 9</p> <p>Hendrick's 11</p> <p>Mandra Aveyron 10</p> <p><u>RHUM BLANCS</u></p> <p>Bacardi Carta Blanca 7</p> <p>Rosabonora Aveyron 10</p> <p><u>RHUM BRUNS</u></p> <p>Santa Terresa Solera 13</p> <p>Diplomatico Reserva 11</p> <p>Clément Vieux XO 14</p> <p><u>LIQUEURS</u> 7</p> <p>Get 27, Amareto, Baileys, Cointreau, Malibu, Limoncello</p>
<p><u>BOISSONS FRAICHES</u></p> <p>Coca, Coca-Cola Zéro 33cl 5,0</p> <p>Orangina, Perrier 33cl. 5,0</p> <p>Schweppes 25cl 5,0</p> <p>Vittel 25cl 4,0</p> <p>Thé glacé maison 30cl 5,0</p> <p>Jus pressés 15cl 5,5</p> <p>Jus de fruits 25cl : 5,0</p> <p>(Orange, pomme, tomate)</p> <p>Nectar de fruits (Ananas)</p> <p><u>Limonade artisanale Aveyronnaise BIO</u></p> <p style="text-align: center;"><i>'La délicieuse'</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Nature, sureau, myrtille,</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Figue</u> 5,0</p> <p><u>EAUX MINERALES</u></p> <p>Evian, Badoit 1L 5,5</p> <p>Evian, Badoit 50cl 4,0</p>	<p><u>COCKTAILS</u></p> <p>Americano 20cl 8,0</p> <p>Négoni 20cl 8,0</p> <p>Bloody Mary 25cl 10,0</p> <p>Téquila Sunrise 25cl 10,0</p> <p>Gin Fizz 25cl 10,0</p> <p>Piña Colada 25cl 10,0</p> <p>Mai Tai 25cl 10,0</p> <p>Moscow / London Mule 25cl 10,0</p> <p>Mojito / Mojito fraise 25cl 10,0</p> <p>Mojito champagne 25cl 12,0</p> <p>Cosmopolitan 15cl 10,0</p> <p>Margarita 15cl 10,0</p> <p>Caïpirinha 15cl 10,0</p> <p>Expresso Martini 15cl 10,0</p> <p>Pomme d'amour 15cl 10,0</p> <p>(vodka, cidre rosé, fruits rouges)</p> <p>Cocktail sans alcool 25cl 7,0</p>	<p style="text-align: center;">Eaux de vie et liqueurs 8</p> <p style="text-align: center;">De Michellot</p> <p>Genepi / Verveine / Gentiane</p> <p>Sup.. soda/jus de fruit 1,5</p>
<p><u>BOISSONS CHAUDES</u></p> <p>Café 'Ville de Paris' BIO / Décaféiné 2,5</p> <p>Café crème, Chocolat chaud 4,5</p> <p>Double espresso 4,5</p> <p>Cappuccino 5,0</p> <p>Thés Noirs (Ceylan, Earl Grey, Lapsang Fumé, Darjeeling) 4,5</p> <p>Thés Verts (nature, menthe, jasmin) 4,5</p> <p>Infusions (verveine, verveine-menthe, tilleul, camomille) 4,5</p> <p>Irish Coffee 12,0 Grog, Vin chaud 5,0</p>		