

# La Petite Aubaine

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. Carafe d'eau gratuite.

# LES VINS

Verre	Verre	Pichet	Btelle
12cl	24cl	46cl	75cl

## BULLES

Champagne Lallier Brut R021	12	22	-	62,0
Prosecco Spumante DOC - Riccadonna	7	13	-	36,0

## VINS BLANCS SECS

Anjou Blanc AOC - P'tit Chenin - Château La Roulerie - BIO	6,0	11,0	22,0	32,0
Pouilly-Fumé AOC - 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
Pays d'Oc IGP - Chardonnay - Château Saint Martin Des Champs	5,5	10,0	20,0	28,0
Pays d'Oc IGP - Viognier - Domaine Les Salices	5,0	9,0	17,0	25,0

## VINS BLANCS MÔELLEUX

Comté Tolosan IGP- Petit-Manseng - Osez l'Escudé (Demi-sec)	6,0	11,0	22,0	32,0
Côtes De Gascogne IGP - Elixir De Joy	6,0	11,0	22,0	32,0

## VINS ROSES

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

## VINS ROUGES

Anjou Rouge AOC - P'tit Cab - Château La Roulerie - BIO	5,0	9,0	17,0	25,0
Bourgueil AOP - Trinch ! - Catherine et pierre Breton - BIO	6,0	11,0	22,0	32,0
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 - ' CDR ' - 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
Pic Saint Loup AOP - Terre Haute - Altitude 192	6,5	12,0	24,0	35,0

## VINS DE FRANCE

BLANC - Sauvignon - N12/75 - Domaine Laurens - Aveyron	5,5	10,0	20,0	28,0
ROSE - Comme un Dimanche - Domaine Laurens - Aveyron	5,0	9,0	17,0	25,0

## VINS DE FRANCE DESALCOOLISES

BLANC - Sauvignon - Chavin Zéro	5,5	10,0	20,0	28,0
ROUGE - Cabernet / Merlot - Chavin Zéro	5,5	10,0	20,0	28,0

## LA CARTE A MANGER

### NOS BELLES PLANCHES

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
Harengs fumés, pommes à l'huile	8,0
Pâté en croûte charcutier au foie gras 'Maison Conquet'	12,0
Camembert rôti au miel, pain toasté	13,0
Farçous Aveyronnais tièdes	7,5
Ravioles du Dauphiné gratinées au fromage	9,5
Escargots en persillade	6 ou 12 Pièces 10/20

### LES PLATS - CHANGEMENT ALIGOT +2

Pièce du boucher, aligot	(Voir ardoise)
Saucisse au couteau de chez Conquet, Aligot	20,0
Tripoux Aveyronnais, pommes vapeur	18,0
Poulet fermier rôti au romarin, purée	18,0
Tartiflette à l'Aveyronnaise (aux fromages de Laguiole et Ecir d'Aubrac), salade	17,0

### LES BURGERS/CROQUE

Burger Aveyronnais au fromage de Laguiole, bacon, frites maison, salade	18,5
Chicken burger au cheddar, frites maison, salade	18,5
Croque-monsieur à notre façon, frites maison, salade	17,5

### LA PECHE

Poisson du jour	(voir ardoise)
Gambas poêlées, risotto aux légumes du moment, zestes de combava	18,0

### VEGETARIEN

Risotto aux légumes du moment	15,0
-------------------------------	------

### 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

### FROMAGES

Assiette de fromages de saison au lait cru	10,0
Camembert rôti au miel, pain toasté	13,0

### NOS DESSERTS

Crème brûlée saveur vanille	8,0
Fouace façon pain perdu, caramel au beurre salé, crème sucrée	10,0
Baba au rhum vanillé, crème sucrée	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 vanille ou fraise, verre de sirop à l'eau ou jus de fruit

# La Petite Aubaine

## BOISSONS FRAICHES

Coca 33cl	5,0
Coca Zéro 33cl	5,0
Ginger beer 33cl	5,0
Orangina 33cl	5,0
Perrier 33cl	5,0
Schweppes 25cl	5,0
Vittel 25cl	4,0
Thé glacé maison 30cl	5,0
Jus pressés 15cl	5,5
Jus de fruits 25cl	5,0
Orange, pomme, tomate	
Nectar de fruits 25cl	5,0
Ananas	

### Limonade artisanale

#### Aveyronnaise BIO

'La délicieuse'

Nature, sureau,

myrtille,

Figue 5,0

## EAUX MINERALES

Evian, Badoit 1L	5,5
Evian, Badoit 50cl	4,0

## BIERES PRESSION

	25cl	50cl
Jupiler	4,0	7,5
Leffe Blonde	4,5	8,0
<b>Mandala IPA</b>		
<b>Aveyronnaise</b>	<b>4,5</b>	<b>8,0</b>

## BIERES BOUTEILLE 33cl

Desperados	6,0
Bière sans alcool	5,0

## CIDRES SASSY 33cl

Cidre brut	6,0
Cidre brut Rosé 33cl	6,0

## WHISKIES 4cl

Nikka Blended - Japon	10
Jack Daniel's - Bourbon	8
Cardhu 12 ans - Ecosse	12
Lagavulin 16 ans - Ecosse	15
William Lawsons - Ecosse	7
Bushmills - Irlande	9
Jameson - Irlande	9
<b>Blue Léon - Aveyron</b>	<b>10</b>

## COGNAC 4 cl

Camus VS Elégance	9
Camus VSOP	13

## BAS ARMAGNAC 4 cl

Laubade VS	9
Laubade 25 Ans	15

## CALVADOS 4 cl

Coquerel Fine	9
Sassy XO	13

## EAUX DE VIE 4 cl

Poire /Framboise	9
Chartreuse Verte	9
Prune Souillac	9
<b>Prune Aveyron</b>	<b>9</b>

## TEQUILA 4 cl

Camino Real	7
-------------	---

## VODKA 4 cl

Eristoff	7
Absolut Bleue	9

## GIN 4 cl

Seagram's	7
Bombay Sapphire	9
Hendrick's	11
<b>Mandra Aveyron</b>	<b>10</b>

## RHUM BLANCS 4 cl

Bacardi Carta Blanca	7
<b>Rosabonora Aveyron</b>	<b>10</b>

## RHUM BRUNS 4 cl

Santa Terresa Solera	13
Diplomatico Reserva	11
Clément Vieux XO	14

## LIQUEURS 4 cl

Get 27, Amareto, Baileys, Cointreau, Malibu, Limoncello	7
---	---

Supplément soda ou  
jus de fruit 1,5

## APERITIFS

Ricard, Pastis 51 2cl	4,5
Kir Vin Blanc 12cl	4,5
Kir Royal 12cl	12,0
Coupe de Champagne 12cl	12,0
Coupe de Prosecco 12cl	7,0
5cl - <b>Salers</b> , Suze, Campari, Martini Rosso/Bianco	4,5
5cl - Lillet rosé, Lillet blanc, Porto Blanc ou Rouge	4,5

## Happy Hour

<u>Bieres Happy hour</u>	Jupiler 50 cl	5
	Leffe Blonde 50 cl	6,5
<u>Verre de vin Blanc, Rouge, Rosé 12Cl</u>		4,5
<u>Soft Happy hour 25cl</u> : Jus de pomme, Orange, Tomate, Cranberry, nectar d'Ananas		4
<u>Cocktail de jus de fruits 25cl</u> : Jus de d'orange et de cranberry, nectar d'ananas, grenadine.		5

	Prix	Happy hour
<b><u>COCKTAILS</u></b>		
<u>Américano</u> 20cl (Campari, Martini rouge, Martini Extra Dry)	8,0	6
<u>Négroni</u> 20cl (Campari, Gin, Martini rouge)	9,0	6
<u>Bloody Mary</u> 25cl (Vodka, jus de tomate, sel de celery, tabasco)	10,0	7
<u>Téquila Sunrise</u> 25cl (Téquila, jus d'orange, grenadine)	10,0	7
<u>Gin Fizz</u> 25cl (Gin, jus de citron, Triple sec, limonade)	10,0	7
<u>Piña Colada</u> 25cl (Rhum blanc, nectar d'ananas, coulis de coco )	10,0	7
<u>Maï Taiï</u> 20cl (Rhum blanc, Rhum ambré, jus de citron, triple sec, sirop d'orgeat)	10,0	7
<u>Moscow Mule</u> 25cl (Gin, jus de citron, ginger beer)	10,0	7
<u>London Mule</u> 25cl (Vodka, jus de citron, ginger beer)	10,0	7
<u>Mojito</u> 25cl (Rhum blanc, menthe fraiche, sucre cassonade, citron vert, perrier)	10,0	7
<u>Mojito Fraise</u> 25cl (Rhum blanc, menthe, coulis de fraise, citron vert, perrier)	10,0	7
<u>Mojito champagne</u> 25cl (Rhum blanc, menthe, cassonade, citron vert, Champagne)	12,0	-
<u>Cosmopolitan</u> 15cl (Vodka, jus de cranberry, Triple sec)	10,0	7
<u>Margarita</u> 15cl (Téquila, jus de citron, Triple sec, sel)	10,0	7
<u>Caïpirinha</u> 15cl (Cachaça, citron vert, sucre cassonade)	10,0	7
<u>Expresso Martini</u> 15cl (Café expresso, Vodka, Liqueur de café)	10,0	-
<u>Pomme d'amour</u> 15cl (Vodka, coulis de fraise, Cidre rosé)	10,0	-
<u>Cocktail sans alcool</u> 25cl (Virgin Mojito/Virgin Mojito fraise/Virgin Pina Colada)	8,0	-
<u>Cocktail de jus de fruits</u>	8,0	5
<u>Irish Coffee</u> (Expresso, Whiskey, sucre de canne liquide, crème sucrée)	12,0	-
<b><u>LES SPRITZ</u></b>		
<u>Apérol Spritz</u> 30cl (Apérol, Prosecco, Perrier)	10,0	7
<u>Suze Spritz</u> 30cl (Suze, Prosecco, Perrier)	10,0	7
<u>Campari Spritz</u> 30cl (Campari, Prosecco, Perrier)	10,0	7
<u>Sarti Spritz Exotique</u> 30cl (Sarti, Prosecco, Perrier)	10,0	7
<u>Lillet Spritz</u> 30cl (Lillet, Prosecco, Perrier)	0,0	7
<u>Saint Germain Spritz</u> 20cl (Liqueur Saint Germain, Prosecco, Perrier)	12,0	9
<u>Sassi Spritz</u> 30cl (Suze, cidre rosé, jus de citron, lillet ) 30cl	10,0	-
<u>Crodino Spritz Sans Alcool</u> 30cl (Crodino sans alcool, Perrier)	8,0	-

### **BOISSONS CHAUDES**

Café BIO / Décaféiné	2,5
Café crème, Chocolat chaud, Double expresso	4,5
Cappuccino, Grog, Vin chaud	5,0
Thés Noirs : Ceylan, Earl Grey, thé fumé, Darjeeling	4,5
Thés Verts : Nature, menthe, jasmin	4,5
Infusions : Verveine, tilleul, camomille)	4,5

# MENU

## OUR BEAUTIFUL BOARDS

Board of artisanal charcuteries from Maison Conquet	20,0
Board of seasonal raw milk cheeses	18,0
Mixed charcuterie and cheese platter from Aveyron - maison Conquet	22,0

## STARTERS

Mimosa eggs	6,5
Smoked herring, potato salad	8,0
Pâté en croûte with foie gras	12,0
Roasted Camembert with honey, toasted country bread	13,0
Farçous (Thick herb and meat pancake)	7,5
Gratinated ravioles in a cheesy sauce	9,5
Snails in parsley and garlic sauce	6 or 12 10/20

## MEATS - ALIGOT CHANGE +2

Butcher's piece, Aligot	(see slate)
Sausage from Aveyron, Aligot	20,0
Aveyron tripoux, steamed potatoes	18,0
Roasted free-range chicken, rosemary sauce, mashed potatoes	18,0
Aveyron-style tartiflette, (potato, cheese, smoked bacon), green salad	17,0

## BURGERS/CROQUE

Beef burger with Laguiole cheese, bacon, homemade fries, salad	18,5
Chicken burger with Cheddar, homemade fries, salad	18,5
Croque-monsieur, homemade fries, salad	17,5

## FISH

Catch of the day	(See slate)
Pan-fried prawns, seasonal vegetable risotto, kaffir lime zest	18,0

## LARGE SALAD

CESAR: Romaine salad, croutons, Vieux Rodez cheese, hard boiled egg, breaded chicken, tomato	18,0
AVEYRONNAISE : Salad, ham, vieux Rodez cheese, boiled egg, green pancake, nuts, raw vegetables	18,0

## CHEESE

Plate of seasonal raw milk cheeses	10,0
Roasted Camembert with honey, toasted country bread	13,0

## DESERTS

Vanilla flavored Crème brûlée	8,0
Fouace French toast style, salted butter caramel	10,0
Rum Baba, whipped cream	9,5
Nutella and Speculoos Tiramisu	8,5
Warm chocolate cake, english custard	8,5
Gourmet coffee or gourmet tea	9/10

### KIDS MENU 14,5

Local sausage or free-range chicken or white ham or minced steak, fries  
Scoop of vanilla or stawberry ice cream, glass of water sirup or fruit juice