

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

Alsace AOC - Gentil - Hugel	6,0	11,0	22,0	32,0
Anjou Blanc AOC - P'tit Chenin - Château La Roulerie - BIO	6,0	11,0	22,0	32,0
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
VDF Aveyron - Sauvignon - N12/75 - Domaine Laurens	5,5	10,0	20,0	28,0
Pays d'Oc IGP - Chardonnay - Ecoterra - BIO	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 MÛELLEUX

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

VDF Aveyron - Comme un Dimanche - Domaine Laurens	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 - Studio 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
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 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 mayonnaise	6,0
Harengs fumés, pommes à l'huile	8,5
Pâté en croûte charcutier au foie gras 'Maison Conquet'	13,0
Gravlax de saumon, guacamole, pain toasté	10,0
Farçous Aveyronnais tièdes	7,0
Assiette de charcuteries artisanales Aveyronnaises de la 'Maison Conquet'	12,0
Escargots en persillade	6 ou 12 Pièces 10/20

LES PLATS - CHANGEMENT ALIGOT +2

Faux filet de bœuf, aligot	29,0
Saucisse au couteau de chez Conquet, Aligot	20,0
Tripoux Aveyronnais, pommes vapeur	18,0
Suprême de poulet fermier rôti au romarin, purée	18,5
Tartare de bœuf au couteau, frites maison, salade	23,0

BURGER/CROQUE

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

LA PECHE

Tartare de saumon, frites maison, salade	20,0
Gambas poêlées, légumes du moment cuisinés au wok, sauce soja	19,0

VEGETARIEN

Légumes du moment cuisinés au wok, sauce soja	15,0
-----------------------------------------------	------

LES GRANDES SALADES

AVEYRONNAISE : Salade, jambon de pays, vieux Rodez, œuf dur, farçou, noix	18,0
NORVEGIENNE : Salade romaine, gravlax de saumon, œuf dur, tomate, croutons	18,0
CHEVRE CHAUD : Salade, toast de chèvre chaud au miel, noix, jambon de pays	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, crème sucrée	10,0
Baba au rhum vanillé, crème sucrée	9,5
Tiramisu Nutella et Spéculoos	8,5
Mousse au chocolat	7,0
Café ou thé gourmand	10/11
Dessert du jour	---

MENU MARMOUSET 14,5

Saucisse du pays 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	

Limonades artisanales

Aveyronnaises 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
Mandala IPA		
Aveyronnaise	4,5	8,0
LBF Blanche	4,5	8,0

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
Blue Léon - Aveyron	10

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 - Salers , Suze, Campari, Martini Rosso/Bianco	4,5
5cl - Lillet rosé, Lillet blanc, Porto Blanc ou Rouge	4,5

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
Prune Aveyron	9

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
Mandra Aveyron	10

RHUM BLANCS 4 cl

Trois rivières	7
Rosabonora Aveyron	10

RHUM BRUNS 4 cl

Santa Terresa Solera	13
Diplomatico Reserva	11
Clément Vieux XO	14

LIQUEURS 4 cl 7

Get 27, Amareto,	
Limoncello, Cointreau,	
Crème de whisky Aveyronnais	

Liqueurs artisanales

Aveyronnaises 7,0

Les potions d' Oc

Menthe, Citron, Safran,

Fraise, thé d' Aubrac

Happy Hour

<u>Bieres Happy hour</u>	Jupiler 50 cl	5
	Leffe Blonde 50 cl	6,5
	LBF Blanche 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
<u>COCKTAILS</u>		
<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>Mai Tai</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> 25cl Jus d'orange, cranberry, nectar d'ananas, grenadine	8,0	5
<u>Irish Coffee</u> (Expresso, Whiskey, sucre de canne liquide, crème sucrée)	12,0	-
<u>LES SPRITZ</u>		
<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)	10,0	7
<u>Hugo Spritz</u> 20cl (Liqueur de sureau Mondoro, Prosecco, Perrier, feuilles de menthe)	10,0	7
<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 Infusions : Verveine, Verveine menthe tilleul, camomille)		4,5