

## APÉRITIFS

Kir vin Blanc.....	10 cl.....	2.90 €
Kir Pétillant.....	10 cl.....	4.90 €
Kir Royal.....	10 cl.....	8.50 €
Coupe de Champagne.....	10 cl.....	8.00 €
Martini Blanc ou Rouge.....	6 cl.....	3.90 €
Pastis ou Ricard.....	6 cl.....	2.90 €
Pineau des Charentes.....	6 cl.....	3.70 €
Muscat de Rivesaltes.....	6 cl.....	3.70 €
Suze.....	6 cl.....	3.30 €
Gin, Vodka.....	4 cl.....	4.20 €
Willam Lawson.....	4 cl.....	3.00 €
Jack Daniel's, Aberlour.....	4 cl.....	5.80 €
Lagavulin, Oban, Talisker.....	4 cl.....	10.50 €

## BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de Fruits.....	25 cl.....	3.50 €
<i>(orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate)</i>		
Coca-Cola ou Coca-Cola light.....	33 cl.....	3.90 €
Orangina.....	25 cl.....	4.10 €
Schweppes.....	25 cl.....	3.80 €
Perrier.....	33 cl.....	3.90 €
Cocktail sans Alcool.....	25 cl.....	4.20 €

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2.00 €
Double expresso.....	3.90 €
Café expresso décaféiné.....	2.10 €
Infusion, Thé.....	2.90 €
Chocolat chaud.....	3.90 €

## EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Eaux Minérales plates.....	3.35 €	3.95 €
<i>(Vittel, Evian)</i>		
Eaux Minérales Pétillantes.....	3.95 €	4.95 €
<i>(Badoit, Eau de Perrier, San Pellegrino)</i>		

## VINS

	37.5 cl	75 cl
<b>Blancs</b>		
Muscadet sur lie.....	10.40 €	16.20 €
Touraine Sauvignon.....		21.00 €
Côteaux du loir (Cuvée Rasné).....		22.40 €
Jasnières.....		25.60 €
Pouilly Fumé.....	19.60 €	32.80 €
Sancerre.....	20.40 €	34.80 €
Côteaux du layon.....		21.20 €
Chablis.....		46.40 €
Rully.....		40.40 €
Pouilly Fuissé.....	27.50 €	49.40 €
<b>Rosés</b>		
Rosé de loir.....	8.00 €	12.60 €
Côteaux du loir.....		14.00 €
Côtes de Provence.....	16.00 €	23.40 €
Cabernet d'Anjou.....		12.15 €
<b>Rouges</b>		
Anjou Villages.....		21.60 €
Côteaux du loir (Pineau d'Aunis).....		14.40 €
St Nicolas de Bourgueil.....	16.80 €	27.80 €
Chinon.....		27.40 €
Saumur Champigny.....	15.80 €	25.20 €
Sancerre.....	22.00 €	38.60 €
Brouilly.....	15.80 €	26.00 €
Morgon.....		25.40 €
Bourgogne pinot noir.....	17.60 €	31.60 €
Mercrey.....		51.50 €
Orca.....		25.60 €
Dourthe N°1 Bordeaux.....	11.80 €	21.20 €
Château Pey la Tour Bordeaux Supérieur.....	15.00 €	27.60 €
Château Naudin Larchey Pessac Léognan.....	18.80 €	35.20 €
Château Reysson Haut Médoc Cru bourgeois.....	19.00 €	35.60 €
Château Teyssier Montagne St Emilion.....		34.00 €
Château de Pez St Estèphe.....		79.80 €
Champagne Devaux cuvée « D ».....		49.80 €

# Auberge de Mulsanne



# Menu

## Menu du Marché

Entrée + Plat + Dessert	19.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	15.00 €
Plat chaud	12.00 €

## Menu Gourmand

Entrée + Plat + Dessert	28.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	22.00 €
Plat chaud	16.00 €

## MENU ENFANT (- 10 ans)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	10.00 €
Entrée + Plat + Dessert	13.00 €

## SOIRÉE ÉTAPE

91.00 €

<p>Hamburger de Foie Gras de Canard Poêlé <i>Fried Duck Foie Gras in Hamburger</i></p> <p>Carpaccio de Saumon ou Bœuf <i>Salmon or Beef Carpaccio</i></p> <p>Flan de Crabe et Langoustine, Coulis de Crustacés <i>Crab and Langoustine Soft Cake, Shellfish Coulis</i></p> <p>Spirale de Saumon Fumé et Épinard <i>Smoked Salmon and Spinach Roll</i></p> <p>Terrine de Foie Gras de Canard au Vinaigre de Framboises <i>Duck Foie Gras in Terrine, Raspberries Vinegar</i></p> <hr/> <p>Filet de Bar à la Plancha au Beurre de Coriandre <i>Fillet of Sea Bass "à la Plancha", Coriander Butter</i></p> <p>Saint-Jacques Poêlées au Curry <i>Fried Scallops in Curry</i></p> <p>Brochette de Gambas et son Émulsion au Basilic <i>Skewer of Gambas, Basil Emulsion</i></p> <p>Tajine de Lotte aux Épices <i>Monkfish and Spicy Stewed</i></p> <hr/> <p>Magret de Canard aux Griottes <i>Breast of Duck an Cherries</i></p> <p>Filet de Bœuf, Marchand de Vin <i>Fillet of beef, Red Wine Sauce</i></p> <p>Grenadin de Veau aux Girolles <i>Fried Veal with Girolles Mushrooms</i></p> <p>Selle d'Agneau Rôtie à la Fleur de Thym <i>Roasted Saddle of Lamb with Thyme</i></p> <hr/> <p>Planche de 4 Fromages, Salade Verte <i>4 Cheeses on Board, Green Salad</i></p> <p>Feuilleté de Brie <i>Brie Cheese in Pastry</i></p> <hr/> <p>Tarte Fine au Choix (Abricots, Figs, Pommes) <i>Fruit Tart (Apricots, Figs or Apples)</i></p> <p>Gratiné Caramel et Poire Confite <i>Pear and Caramel Gratiné</i></p> <p>Café Gourmand et ses 4 Douceurs <i>Coffee and its 4 Sweets</i></p> <p>Duo de Cannelés Tièdes, Glace au Rhum <i>Two Warm Cannelés, Rum Ice cream</i></p> <p>Verrine Tiramisu <i>Tiramisu in Glass</i></p>
---

## SOIRÉE ÉTAPE

100.00 €

<p>Hamburger de Foie Gras de Canard Poêlé <i>Fried Duck Foie Gras in Hamburger</i></p> <p>Carpaccio de Saumon ou Bœuf <i>Salmon or Beef Carpaccio</i></p> <p>Flan de Crabe et Langoustine, Coulis de Crustacés <i>Crab and Langoustine Soft Cake, Shellfish Coulis</i></p> <p>Spirale de Saumon Fumé et Épinard <i>Smoked Salmon and Spinach Roll</i></p> <p>Terrine de Foie Gras de Canard au Vinaigre de Framboises <i>Duck Foie Gras in Terrine, Raspberries Vinegar</i></p> <hr/> <p>Filet de Bar à la Plancha au Beurre de Coriandre <i>Fillet of Sea Bass "à la Plancha", Coriander Butter</i></p> <p>Saint-Jacques Poêlées au Curry <i>Fried Scallops in Curry</i></p> <p>Brochette de Gambas et son Émulsion au Basilic <i>Skewer of Gambas, Basil Emulsion</i></p> <p>Tajine de Lotte aux Épices <i>Monkfish and Spicy Stewed</i></p> <hr/> <p>Magret de Canard aux Griottes <i>Breast of Duck an Cherries</i></p> <p>Filet de Bœuf, Marchand de Vin <i>Fillet of beef, Red Wine Sauce</i></p> <p>Grenadin de Veau aux Girolles <i>Fried Veal with Girolles Mushrooms</i></p> <p>Selle d'Agneau Rôtie à la Fleur de Thym <i>Roasted Saddle of Lamb with Thyme</i></p> <hr/> <p>Planche de 4 Fromages, Salade Verte <i>4 Cheeses on Board, Green Salad</i></p> <p>Feuilleté de Brie <i>Brie Cheese in Pastry</i></p> <hr/> <p>Tarte Fine au Choix (Abricots, Figs, Pommes) <i>Fruit Tart (Apricots, Figs or Apples)</i></p> <p>Gratiné Caramel et Poire Confite <i>Pear and Caramel Gratiné</i></p> <p>Café Gourmand et ses 4 Douceurs <i>Coffee and its 4 Sweets</i></p> <p>Duo de Cannelés Tièdes, Glace au Rhum <i>Two Warm Cannelés, Rum Ice cream</i></p> <p>Verrine Tiramisu <i>Tiramisu in Glass</i></p>
---

## SUR LE POUCE - SNACKING

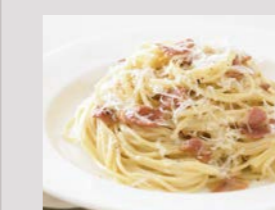


Planche de Saucisson (2 pers.) <i>Dry Sausage on Board</i>	8.00 €
Planche de Rillettes et ses Fouées (2 pers.) <i>Pork Rillettes on Board and its Bread</i>	7.50 €
Carpaccio de Bœuf ou Saumon <i>Beef or Salmon Carpaccio</i>	7.50 € / 15.00 €
Bruschetta au Saumon Fumé <i>Smoked Salmon Bruschetta</i>	8.50 €
Focaccia au Jambon, Fromage, Champignon <i>Ham, Cheese ans Mushrooms Focaccia</i>	7.00 €
Tarte Flambée Alsacienne <i>Flambé Alsacienne Tart</i>	8.00 €
Tarti Pizza aux Quatre Fromages <i>4 Cheeses Bread Pizza Bread</i>	7.50 €
Tagliatelle à la Carbonara <i>Carbonara Styled Tagliatella</i>	10.50 €
Linguine au Saumon Fumé <i>Linguine Pasta with Smoked Salmon</i>	12.50 €
Risotto aux Légumes Croquants ou Girolles <i>Crunchy Vegetables or Girolles Mushrooms Risotto</i>	10.50 €
Assiette Végétarienne Chaude ou Froide <i>Cold or Warm Vegetables Selection</i>	8.50 €
Omelette Jambon, Fromage, Pomme de Terre <i>Ham, Cheese and Potatoes and Omelet</i>	8.00 €
Dessert au Choix <i>Selection of Dessert</i>	6.50 €

Notre restaurant et toute son équipe vous accueillent  
le midi de 12h à 13h30 ;  
le soir de 19h30 à 21h15.  
Information allergène disponible à la réception.