

l'auberge bressane

Les Entrées

Haricots verts & champignons crus. 12

La terrine de campagne. 13

Les œufs en meurette. 14

Gratin d'écrevisses « Lucien Tendret ». 15

Petit-chausson de ris de veau. 16

Salade de mesclun. 18

Poêlon d'escargots « maison » au beurre d'ail
Les six : 20 – les douze : 34

Soufflé au vieux Comté. 21

Soufflé du moment. 22

Œufs en cocotte lutée aux morilles. 23

Le pâté en croûte du moment. 24

Six cuisses de grenouilles à la persillade. 24

Le foie gras de l'Auberge. 25

Chair de crabe & pousses d'épinard. 27

Foie gras & truffe d'été

N'oubliez pas de commander
vins, desserts en début de repas.

16, AVENUE DE LA MOTTE PICQUET • 75007 • PARIS • 01.47.05.08.37



l'auberge bressane

Les Plats

Rognons de veau grillés, sauce béarnaise. 29

Tagliatelles aux morilles. 30

Quenelles de brochet comme à Nantua. 31
ou la quenelle à 17

Rognons de veau (en cocotte) « dijonnaise ». 32

Traditionnel coq au vin comme à « Juliénas ». 36

« Bouchée à la Reine », sauce financière. 37

Poisson du jour, selon l'arrivage. 38

Notre fameux poulet à la crème, au vin jaune
et aux morilles. 39

N'oubliez pas de commander nos
Soufflés & Desserts en début de repas.

Prix nets en euros. Services et taxes comprises



16, AVENUE DE LA MOTTE PICQUET - 75007 - PARIS - 01.47.05.98.37



l'auberge bressane

Les Plats – suite

« CHATEAUBRIAND »
(Filet) sauce béarnaise, poivre. 42
ou aux morilles. 44

Tourte du moment. 43

Escalopes de ris de veau poêlées, jus de viande. 45

Pomme de ris de veau aux morilles. 46

Côte de veau à la crème et aux morilles. 51

Filet de bœuf Rossini. 52

Pigeon rôti, sauce Périgueux. 56

Lièvre à la royale de la maison. 58

Garniture supplémentaire à 6
Épinards frais, haricots verts, purée, mesclun, pommes allumettes

N'oubliez pas de commander
Nos Soufflés & Desserts en début de repas.

Prix nets en euros. Services et taxes comprises



16, AVENUE DE LA MOTTE PICQUET • 75007 - PARIS – 01.47.05.98.37



Desserts

Fromages

Plateau de fromages de la région de Bourgogne. 22

Soufflés

Soufflé au Grand Marnier. 16
Soufflé au caramel au beurre salé. 16
Soufflé du jour. 16
Soufflé au chocolat. 16
Soufflé à la pistache. 16
Soufflé à la Chartreuse et truffes chocolat. 20

Classiques

Les profiteroles. 14
Les crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier. 14
Omelette à la norvégienne. 14
Baba au rhum. 14
Timbale de fruits de saison et Chantilly. 19

Sorbets Alcool

Sorbet citron vodka. 18
Sorbet poire Williams. 18
Sorbet pommes calvados. 18
Sorbet framboise sauvage. 18

Glaces

7 euros la boule
Pomme, citron, fraise, poire, vanille, chocolat

Prix nets en euros. Services et taxes comprises

