



L'Auberge d'Augy

Le Chef Jany PRIVÉ et toute l'équipe de l'Auberge d'Augy vous souhaitent la bienvenue et espèrent que vous y passerez un agréable moment.



L'auberge d'Augy est ouverte 7j/7
Pour le Déjeuner du lundi au dimanche de 12h à 14h
Pour le Dîner tous les vendredi et samedi de 19h à 21h15
Ouverture possible les autres soirs uniquement sur réservation
(minimum 10 personnes)



peut accueillir des groupes. Pour l'organisation de tous vos événements privés (anniversaire, mariage, départ en retraite, baptême, repas de fin d'année, repas de famille, enterrement de vie de jeune fille ou garçon, visite de caves etc.) mais aussi professionnels (réunion d'entreprise, assemblée générale etc.)

Pour tout renseignement ou envoi de propositions personnalisées, n'hésitez pas à nous contacter au 03 86 53 35 54, le Chef Jany PRIVÉ, selon votre budget et vos attentes, vous proposera un menu adapté.

Bon Appétit !

03 86 53 35 54 | www.aubergedaugy.fr | aubergedaudy@orange.fr



L'Auberge d'Augy

LA CARTE

Les plats «faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts

LES ENTRÉES

Déclinaison de foies gras **15€**

(Le froid : en terrine mariné aux grillotines / le frit : en croûte de pain d'épices / le poêlé : en feuille à feuille de mangues)

Œufs en Meurette au Lard paysan **12€**

Douzaine d'Escargots de Bourgogne en coquille et persillade **13€**

Assiette d'Accras de Morue **12€**

LES SALADES

Salade de Saint-Jacques poêlées à la vinaigrette méridionale **14€**

Salade Gourmande de l'Auberge **14€**

(gésiers-lardons-tranches fines de Magret fumé et médaillon de foie gras sur toast)

Salade de Chèvre Chaud aux Noix et Jambon Cru **12€**

LA MARÉE

Nage de Saint-Jacques et Gambas au beurre de basilic **18€**

Cabillaud : rôti Crumble aux Noix et légumes du moment et moules **17€**

Filet de Daurade royale rôtie écrasé de pommes de terre aux herbes **18€**

Mi-cuit de Thon poêlé, émincé, haricots au chorizo et épices douces **17€**

LA BOUCHERIE

Suprême de poulet jaune farci aux escargots crème d'ail **18€**

Parmentier de Paleron au confit d'oignons et cassis **16€**

Entrecôte grillée sauce chaurce, frites et salade verte **18€**

Tête de Veau en cocotte sauce gribiche **16€**

Cuisse de Canard confite au miel jus aux morilles, frites et salade verte **16€**



L'Auberge d'Augy

LES DESSERTS 6€

(Nos desserts sont en général servis avec une glace et de la crème fouettée)

Mousse au Chocolat
Moelleux au Chocolat
Crème Brûlée à Vanille
Crumble de Mangues
Tarte Tatin aux pommes caramélisées
Tiramisu
Œufs à la neige aux éclats de caramel
Financier aux griottes

Café Gourmand **8€** (quatre mini desserts + le café)

Avec un supplément de 4€ pour les formules à 17€ et 25€

Thé Gourmand **9€** (Thé : Coffee & Cie + quatre mini desserts)

Avec un supplément de 5€ pour les formules à 17€ et 25€

Bulles Gourmandes **10€** (quatre mini desserts + coupe de Crémant)

Avec un supplément de 4€ pour les formules à 32€

Avec un supplément de 7€ pour les formules à 17€ et 25€



L'Auberge d'Augy

LE MENU L'AUBERGE D'AUGY À 32€

*Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Café et
Mignardise*

ENTRÉE

À choisir dans la liste des entrées de la carte

+

PLAT

À choisir dans la liste de la marée ou de la boucherie de la carte

+

FROMAGE

Fromage à l'assiette ou fromage blanc
(fines herbes ou coulis fruits rouges ou sucre ou nature)

+

DESSERT AU CHOIX*

* supplément de 4€ à prévoir pour la bulle gourmande

+

CAFÉ ET MIGNARDISE

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, nous tenons à l'accueil du restaurant,
un support écrit que vous pouvez consulter sur demande.*

Selon le marché du jour, certains produits peuvent être en rupture ou être remplacés.



L'Auberge d'Augy

LE MENU **DEUX** PLATS À 25€



L'Auberge d'Augy

ENTRÉE

Salade de Saint-Jacques poêlées à la vinaigrette méridionale

OU

Œufs en Meurette au Lard paysan

OU

Demi-douzaine d'Escargots de Bourgogne en Coquille et Persillade

OU

Salade de Chèvre Chaud aux Noix et Jambon Cru du Pays

PLAT

Entrecôte grillée sauce chaource, frites et salade verte

OU

Cabillaud rôti Crumble aux Noix et légumes du moment

OU

Tête de Veau en cocotte sauce gribiche

OU

Cuisse de Canard confite au miel jus aux morilles, frites et salade vert

Selon le marché, certains produits peuvent être en rupture ou être remplacés.



L'Auberge d'Augy

**Ce menu est servi uniquement le midi, du lundi au samedi
Sauf le dimanche et les jours fériés**

Tous les jeudis Tête de Veau à l'ancienne sauce gribiche

Tous les vendredis poisson du jour

Menus Détente

Entrée + Plat + Dessert 17€50

Entrée + Plat 16€50

Plat + Dessert 16€50

ENTRÉE DU JOUR (CONNUE LE JOUR MÊME, PRÉCISÉE PAR LE PERSONNEL EN SALLE)

OU

Rillettes de Poissons du moment

OU

Salade de poulet mariné

(salade verte, œuf dur, poulet mariné, tomates)

OU

Salade de chèvre chaud aux noix et jambon cru

OU

Jambon persillé de Bourgogne et sa râpée de carottes

PLAT DU JOUR (CONNUE LE JOUR MÊME, PRÉCISÉ PAR LE PERSONNEL EN SALLE)

OU

Bavette sauce chaource, frites et salade verte

OU

Pavé de saumon aux amandes et petits légumes

DESSERTS AU CHOIX

CAFÉ 2€

THÉ 3€

CAFÉ GOURMAND DE L'AUBERGE UN SUPPLÉMENT DE 4€

(quatre mini desserts avec le café)

THÉ GOURMAND DE L'AUBERGE UN SUPPLÉMENT DE 5€

(quatre mini desserts avec le thé)

BULLES GOURMANDES DE L'AUBERGE UN SUPPLÉMENT DE 7€

(quatre mini desserts avec la coupe de Crémant)



L'Auberge d'Augy

Le Menu enfant à 10€ hors boisson

Six Escargots de Bourgogne en Coquille et Persillade

OU

Assiette de Charcuteries

OU

Assiette de Tomates

* * *

Brochette de Nuggets + Frites

OU

Steak Haché + Frites

OU

Saumon + Frites

* * *

Mini crème brûlée

OU

Push Up (Vanille, sauce fraise avec des célèbres Ours d'Or) ou deux boules de glaces

OU

Mousse au chocolat

Selon le marché, certains produits peuvent être en rupture ou être remplacés



L'Auberge d'Augy

CHABLIS DOMAINE SERVIN

Le Verre à **5€**

Le Pichet de 25cl à **10€**

Le Pichet de 50cl à **16€**

BOURGOGNE CÔTES-D'AUXERRE ROUGE DOMAINE VERRET

Le Verre à **4€**

Le Pichet de 25cl à **8€**

Le Pichet de 50cl à **15€**

IRANCY, FERRARI, DOMAINE SAINT GERMAIN

Le Verre à **4€**

Le Pichet de 25cl à **8€**

Le Pichet de 50cl à **15€**

BOURGOGNE ROSÉ

Le Verre à **4€**

Le Pichet de 25cl à **8€**

Le Pichet de 50cl à **15€**



L'Auberge d'Augy

NOS APÉRITIFS

Apéritif Maison 5€ (Crème de cerise, Cerise à l'Eau de vie, Crémant)

Coupe de Crémant 4€

Kir au crémant de Bourgogne 4€50

(Cassis, Cerise, Châtaigne, Framboise, Mûre, Pêche)

Kir Aligoté 4€

(Cassis, Cerise, Châtaigne, Framboise, Mûre, Pêche)

Américano 5cl 4€

Campari 5cl 4€

Guignolet Kirsh 5cl 4€

Martini rouge ou blanc 5cl 4€

Martini-Gin (rouge ou blanc) 5€

Porto rouge ou blanc 5cl 4€

Pastis 5cl 4€

Ricard 5cl 4€

Ratafia rouge ou blanc 4€

Suze 5cl 4€

Whisky Paddy 5cl 5€

Whisky Chivas 5cl 6€50

Whisky Coca 6€50

Cocktail de Jus de Fruits avec Alcool 6€ sans Alcool 5€

NOUVEAU

Mini bouteille de Champagne 20cl Domaine Moutard 12€

BRASSERIE

Pression 25cl Heineken 3€50

Pression 25cl Heineken avec Sirop 4€

Bière de Sens blonde ou blanche 33cl 5€

Bière artisanale Terrano 33cl Blonde / Blanche / Ambrée 5€

Picon Bière à la pression 25cl 4€

Coca-Cola 33cl 4€

Coca-Cola Light 33cl 4€

Orangina 25cl 4€

Jus de Tomates 25cl 4€

Perrier 33cl 4€

Limonade 25cl 3€50

Lipton 20cl 3€50

Jus de Fruits 25cl 4€ (Abricot, Ananas, Orange, Tomate)

