

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 :

Du mardi au dimanche de 12h à 14h pour le déjeuner et le vendredi & le samedi de 19h à 21h15 pour le dîner.

Ouverture possible les autres soirs uniquement sur réservation (minimum 15 personnes).

L'Auberge d'Augy accueille 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 vous proposera un menu adapté en fonction de vos envies et de votre budget.

Bon Appétit !

NOS APÉRITIFS

- Apéritif Maison (crème de cerise, cerise à l'eau de vie, crémant de Bourgogne) 6€
Coupe de crémant nature 5€
Kir au crémant de Bourgogne (cassis, cerise, châtaigne, framboise, mûre, pêche) 6€
Kir Aligoté (cassis, cerise, châtaigne, framboise, mûre, pêche) 5€
Pétillant fruité à la fraise non alcoolisée 5€
Americano 5cl 5€
Campari 5cl 5€
Guignolet Kirsh 5cl 5€
Martini 5cl (rouge ou blanc) 5€
Martini-Gin (rouge ou blanc) 5€
Porto rouge ou blanc 5cl 5€
Pastis 5cl 5€
Ricard 5cl 5€
Ratafia rouge ou blanc 5€
Suze 5cl 5€
Whisky Paddy 5cl 6€
Whisky Chivas 5cl 6€
Wisky Coca 8€
Cocktail de jus de fruits avec alcool 7€ et sans alcool 5€
Bouteille BRUT Chardonnay - Louis Maître Jean & Fils 37,5 cl 25€

Nos Boissons

NOS BIÈRES

- Bière artisanale 33cl (blonde / blanche / ambrée) 6€
Picon bière 25cl 6€
Bière sans alcool 33cl 5€

NOS SOFTS

- Coca-Cola 33cl 5€
Coca-Cola Zéro 33cl 5€
Orangina 25cl 5€
Fanta 33cl 5€
Limonade 25cl 5€
Lipton 20cl 5€
Jus de fruits 25cl (abricot, ananas, orange, tomate) 5€
Perrier 5€

NOS EAUX MINÉRALES

	50cl	1 litre
Evian	4€	6,50€
St Pellegrino	3€	6€
Badoit	3€	6€
Perrier fines bulles	3€	6€

Nos Vins de nos viticulteurs locaux

AU VERRE OU EN PICHET

LES ROUGES

	Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl
Bourgogne Côtes d'Auxerre	6€	12€	16€
Bourgogne Irancy	6€	12€	16€

LE ROSÉ

Bourgogne Rosé	5€	10€	14€
----------------	----	-----	-----

LES BLANCS

Chablis	6€	12€	16€
Bourgogne Aligoté	6€	12€	15€



Nos Formules

Le Menu Détente

Valable uniquement du mardi au samedi au **déjeuner**

hors jours fériés et dimanche

(voir ardoise de la semaine)

Entrée + Plat 20€

Plat + Dessert 20€

Plat + Fromage 20€

Entrée + Plat + Dessert 24€

Le Menu Trois Plats à 37€

Valable du mardi au dimanche pour le **déjeuner**

Valable le vendredi et samedi pour le **dîner**

Entrée + Plat + Dessert (hors café gourmand)

Entrée + Plat + Fromage

Le Menu de l'Auberge à 42€

Valable du mardi au dimanche pour le **déjeuner**

Valable le vendredi et samedi pour le **dîner**

Entrée + Plat + Assiette de fromages régionaux affinés
ou Fromage blanc + Dessert + Café



Notre sélection du moment



L'Auberge d'Augy

ENTRÉES

- ✦ Le mi-cuit de foie gras de canard et chutney de mangue
- ✦ Les gambas décortiquées et poêlées sur un guacamole d'avocat
- ✦ La douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille et persillade
- ✦ La salade végétarienne (crottin de chèvre chaud de la ferme d'Augy)
- ✦ Les asperges et oeufs cocotte
- ✦ Les Saint-Jacques poêlées et la vinaigrette méridionale
- ✦ Le saumon mariné façon gravlax et son tzatziki

TOUTES NOS ENTRÉES PEUVENT ÊTRE SERVIES EN SALADE REPAS.

PLATS

- ✦ L'entrecôte de boeuf, sauce poivre
- ✦ Le navarin printanier de Saint-Jacques et gambas décortiquées
- ✦ Le magret de canard tranché, sauce mangue
- ✦ Le filet de sandre, jus à l'Irancy
- ✦ La souris d'agneau confite, jus au romarin
- ✦ Le mi-cuit de thon rouge, melon rôti
- ✦ La tête de veau de l'Auberge, sauce gribiche



Menu Enfant ^{10€}

hors boisson

- 10 ans

Six escargots de Bourgogne en coquille et persillade
ou
Assiette de charcuterie
ou
Assiette de tomate

Brochette de nuggets + frites
ou
Steak haché + frites
ou
Saumon + frites

Mini crème brûlée
ou
2 boules de glaces
ou
Mousse au chocolat

