

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 !

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

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€
Whisky 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€
Mort Subite 6€

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 (hors café gourmand)

Faites votre choix en consultant
nos sélections sur ardoise



Notre Sélection du moment



Entrées

Les Escargots

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et persillade

Le Rouget

Filet de rouget sur une tartine de tomates confites et au pesto

Les Gambas

Gambas décortiquées et poêlées sur un guacamole d'avocat

Le Foie Gras

Foie gras poêlé, coulis à la mangue (supplément 4€)

Les Oeufs

Oeufs pochés, sauce à l'Epoisses de Berthaut

Les Saint-Jacques

Saint-Jacques poêlées, sur un velouté de butternut

Plats

Le Filet de Bar

Filet de bar, jus à la clémentine

Le Cabillaud

Dos de cabillaud, chorizo, coulis de crustacés

Le Boeuf

Filet de boeuf, sauce au poivre

L'Agneau

Souris d'agneau confite, jus au romarin

Le Veau

Filet de veau poché, jus aux saveurs de truffes

Le Veau

Tête de veau de l'Auberge, sauce gribiche

Consultez nos desserts sur ardoise



Menu Enfant ^{10€}
hors boisson - 10 ans

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
2 boules de glaces
ou
Mousse au chocolat

