

Auberge De La Vallee De La Gorre
À partir de la semaine commençant le 8 Décembre

Promotions cette semaine – Special this week

Entrée

Terrine de foie gras servi avec confit de figues.	5€
Fromage de chèvre betterave et salade de pommes	4.50€
Pâté de maquereau maison – Home made mackerel Pate	4€

Plats

Jambalaya (Poulet, Chirozo et fruit de mer avec riz Creole)- Creole rice, chicken, chirozo and seafood	10.50€
Agneau italien à l'ail pommes de terre sautées- Italian style lamb with garlic sautee potatoes	11€
Lasagne aux légumes rôtis -Roasted Vegetable Lasagne	10€

Disponible tous les mardi et vendredi - Available every Tuesday and Friday

Entrée

Tarte tiède au Camembert confit oignon rouge , Warm Camembert Tart	5 €
Champignons sautés, sauce au cognac et à la moutarde – Sauteed Mushrooms	5.50€
Calamar Frit	4€
Crevettes sautées dans un beurre à l'ail et au gingembre	7.50€

Plats

La tourte Maison- Homemade Pie	10€
(Steak et rognon - Juste Steak - Poulet, poireau et bacon - ou Courge musquée poireau et oignon français – Steak and Kidney -Steak in Guinness - Chicken Leek and Bacon - or Butternut squash, leek and french onion (also special pie of the week) avec puree, frites ou dauphinoise	
Curry thaï et Riz - Poulet aux fruits de mer ou légumes rôtis ,Thai Currys	10€
Burger Maison avec frites et coleslaw- homemade burger with chips and coleslaw (avec fromage ou Bacon supplement 0,50c)	10€
Burger Gourmand - Burger maison avec oignons carémélisés et Foie Gras ,Frites	17€
Burger Maison Végétarien (Betterave steak) avec Frites	10€
Nos poissons et chips maison – Our Beer Battered Fish and Chips	10€
Gambas dans un beurre à l'ail gingembre et citron avec des pâtes	17€
KingPrawns cooked in a ginger lemon and garlic butter served with Linguine	
Légumes Stroganoff - Vegetable Stroganoff	10€
Portion des Frites	2€
Dessert : Tiramisu ou Crumble aux pomme ou Gâteau chocolate, dessert à la crème de citron	4€

Auberge De La Vallee De La Gorre
Tél ou SMS 06 38 28 76 52 ou e-mail
bonjour@aubergesaintauvent.fr

Menu Dimanche 13 Decembre 12h30 – 15h30

Commandes Samedi 12 seulement ou avant s'il vous plait
Orders Saturday 12th December or before please

ENTRÉES

Crevettes sautées dans un beurre à l'ail et au gingembre €7
King Prawns in a garlic and ginger butter

Terrine de foie gras servi avec confit de figues €6
Duck Liver terrine served with fig chutney

Tarte tiède aux Camembert avec Confit des Oignon Rouges €5
Warm Camembert Tart with Red onion chutney

Velouté de butternut et marrons €4
Butternut squash and chestnut velouté

PLATS

Rôti de Boeuf et Yorkshire pudding, rôti de pommes de terre et légumes €16
Roast Beef and Yorkshire Pudding, roast potatoes and vegetables

Poitrine croustillante de Porc, rôti de pommes de terre et légumes €16
Crispy belly of Pork with roast potatoes and vegetables

Brochette de Noix St Jacques et Gambas sauce champagne et Riz €17
Brochette of Scallops and king prawns in a champagne sauce with rice

Risotto aux champignons et légumes rôtis(V) €14
Mushroom and roasted vegetable Risotto

Dessert €5

Tiramisu

Tartelette citron meringuée

Gâteau chocolat,

Plateau Fromage