

Auberge De La Vallee De La Gorre

21 place de l'église

87310 Saint Auvent

Plats à emporter - Take away

Tél ou SMS 06 38 28 76 52 ou e-mail bonjour@aubergesaintauvent.fr

Egalement à partir de 8 h 00 le Mardi et le Vendredi au 05 55 90 17 74

Also from 8am Tuesdays and Fridays tel 05 55 90 17 74

Mardi et Vendredi seulement

Tuesday and Friday Only

12 h 00 – 14 h 00 et 18 h 00 – 20 h 00

**Pré-commande obligatoire avant 10 h pour le midi et 15 h pour le soir
Vous pouvez également passer votre commande la veille.**

**Pre order required before 10am for midday and 3pm for the evening
You may also place your order the day before**

**Promotions chaque semaine
Specials each week**

Auberge De La Vallée De La Gorre
À partir de la semaine commençant le 1er Décembre

Promotions cette semaine – Special this week

Entrée

Pâté de maquereau maison – Home made mackerel Pate	4€
Saucisse Maison œuf farci et salade- Home made scotch egg salad	4.50€

Plats

Escalope de veau cuite lentement aux champignons dans une sauce à la crème de gingerwine - Escalope of veal and mushroom in a gingerwine cream sauce	11€
--	-----

Moules farcies, accompagnées de sauce au vin blanc, crème et fines herbes et chapelure à l'ail -Mussel Bake - shelled mussels in a white wine, herb and cream sauce, topped with toasted garlic breadcrumbs	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 purée, 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 supplément 0,50c)	10€
Burger Gourmand - Burger maison avec oignons caramélisés 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 pommes ou Gâteau chocolat, 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 6 Decembre 12h30 – 15h30

Commandes Samedi 5 seulement ou avant s'il vous plait
Orders Saturday 5th December or before please

ENTRÉES

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

Moules farcies, accompagnées de sauce au vin blanc, crème et fines herbes et chapelure à l'ail €5
Mussel Bake - shelled mussels in a white wine, herb and cream sauce, topped with toasted garlic breadcrumbs

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

Champignons sautés, sauce au cognac, crème et à la moutarde €6
Sauteed mushrooms in a brandy, mustard and cream sauce

PLATS

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

Jarrets d'agneau cuits lentement servi avec une réduction de porto et de Groseille, avec rôti de pommes de terre et légumes €17
Slow cooked Lamb shank served with a port and redcurrant reduction, with Roast potatoes and vegetables

Dos de Cabillaud et gambas dans un beurre à l'ail gingembre et citron €17
Avec Dauphinois et légumes
Loin of Cod and King Prawns cooked in a ginger lemon and garlic butter
With dauphinoise and vegetables

Tarte de Légumes grillés et fromage chèvre, sauce provençale et dauphinois €14
Roasted Vegetable Tart with goats cheese, Provençal sauce and dauphinoise

Dessert €5

Tiramisu
Crumble aux pommes caramélisées
Gâteau chocolat,
Plateau Fromage