

AUBERGE de la Croix Blanche

Menu A La Carte

Les Entrées

Tarte Tatin aux Echalotes, Parmesan et Crème d'Echalotes
Endive, Magret Fumé, Œuf Mollet, Bleue et Huile de Noisette
Saumon Mariné, Betterave, Faisselle de Chèvre et Citron Confit
Terrine de Sanglier, Chutney D'oignons

Les Plats

Magret de Canard, Haricots Blancs, Dattes et Miel
Poisson du Jour, Lentilles, Safran et Pak Choy
Risotto d'Epeautre aux Buternut et Parmesan
Basse-Côte de Boeuf, Racine de Persil, Légumes Rôtis, Raifort

Les Desserts

Parfait Glacé au Yuzu, Noix de Coco, Citron Vert
Gâteau Carotte aux Epices d'Hiver, Glace Noisette
Marquise Chocolat, Pralin, Cookie, Sauce Café
Sélection de Fromages Affinés, Chutney Poire et Safran

Entrée, Plat, Dessert **28Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **22 Euros**

Plat Principal **18 Euros**

Eaux Minérales et Sans Alcools

Saint Amand Plate ou Gazeuse 1L	3.5€
Saint Amand Plate ou Gazeuse 0.5L	2.5€
Perrier 33Cl	3.5€
Les Sodas et les Jus de Fruits	3.5€
Thomas Henri Tonic, Ginger Beer et Ginger Ale	3.5€

AUBERGE de la Croix Blanche

Menu Du Marché

Entrée

Terrine de Sanglier

Plat

Poitrine de Porc, Légumes rôtis

Dessert

Riz au Lait

Entrée, Plat, Dessert **16 Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **14Euros**

Plat Principal **12 Euros**

(Servi uniquement pour le déjeuner en semaine, hors jours fériés)

Les Cafés et Thés

Café Espresso	2.5€
Café Double Espresso	4€
Café Machiato, Noisette	2.5€
Capuccino et Latte	3€
Thé	3€

Les Eaux de Vie et Liqueur 4cl

Roger Groult Calvados du Pays d'Auge	6€
Château Laubade, Bas Armagnac VSOP	7€
Rémi Martin Cognac VSOP	8€
Amaretto	5€
Get 27	5€
Chartreuse	5€
Cointreau	5€
Bailey's	5€

Les Apéritifs Maison

La Poire aux Epices	8€
Bellini (Pétillant Crème et Jus de Pêche)	8€
Seedlip Garden 108 et Tonic (sans Alcool)	6€
Virgin Cosmopolitan (sans Alcool)	5€

Les Bières

Octopus APA, Chaingy, Loiret	5€
1515 de Chambord Blanche, Cour Cheverny, Loir et Cher	5€
Kwak, Brasserie Bosteel, Buggenhout, Belgique	5€
Meantime Brewing Company, Lager, Londres U.K	5€
Meantime Brewing Company Pale Ale, Londres U.K	5€
Blanche de Namur Rosée, Belgique	4€
Val de Rance, Cidre Brut, Bretagne	4€

Les Apéritifs et Spiritueux

Kir Au Bourgogne Aligoté	6€
Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl	7€
<i>Crème de Cassis, Pêche, Mure</i>	
Pastis Henri Bardouin 2cl	4€
Vermouth Rouge Carlos Alberto 5cl	5€
Campari 5cl	5€
Suze 5cl	5€

Rhum

Saint James, Royal Ambré, Martinique	6€
Don Canero, République Dominicaine 4cl	9€
La Favorite Cœur de Rhum, Martinique	11€

Whisky

Monkey Shoulder, Blend, Ecosse	7€
Rozelieur Origine, Loraine, France	8€
Dalmore 15 ans, Highland, Ecosse	19€
Bulleit Bourbon, Kentucky, USA	6€

Gin

Citadelle Gin, Cognac, France	7€
The Botanist Gin, Islay, Ecosse	9€
Ki-No-Be, Gin, Japon	13€

Vodka

Ketelone Vodka, Pays Bas	7€
La Philosophe, France	8€

Tequila

Camino Real Tequila, Mexique	5€
------------------------------	----