

# Auberge de l'Ecluse



## Les Apéritifs

Rosé rose de Givry 15cl	8.00€
Americano Maison 12cl	9.00€
Kir (mûre, cassis, framboise, pêche, cerise) 15cl	5.50€
Kir Royal (mûre, cassis, framboise, pêche, cerise) 12cl	10.00€
Berrichon (vin rouge frais et crème de mûre) 12cl	6.00€
Vin cuit 5cl	5.00€
Anis 4cl	6.00€
Bière 25cl	4.50€
Coupe de Champagne sélection de l'Auberge 12cl	9.00€
Whisky sélection de l'Auberge 4cl	8.00€
Sélection de Whiskys Haut de gamme 4cl	11.00€
Gin, Vodka, Rhum 4cl	7.00€
Jus de fruits et Sodas 25cl	3.80€
Cocktail de jus de fruits sans alcool 20cl	6.50€
Cocktail avec alcool maison 24cl (Jus d'orange, abricot ananas pamplemousse, Malibu, Rhum)	11.00€

## Les Eaux Minérales

Evian, Badoit	1/2 3.80€	1L 5.50€
Châteldon		75cl 6.50€

## Les Boissons Chaudes

Café (sélection Cafés Lavazza)	2.80€
Double espresso, Café crème	4.00€
Chocolat, Thés, Infusions	4.00€

## Les Digestifs

Fine de Cognac Hennessy 4cl	8.00 €
Cognac X.O 4cl	8.00 €
Armagnac, Calvados, Marc 4cl	8.00 €
Get 27, Get 31, Baileys 4cl	7.00 €
Poire, Mirabelle 4cl	8.00 €
Diplomatico (rhum Venesuela), Pacto Navio (rhum Cuba) 4cl	8.00 €



**Le label "Fait Maison" vous garanti un plat  
entièrement cuisiné et transformé sur place  
à partir de produits bruts.**

## •••• Menu ••••

26 € avec fromage ou dessert

30 € avec fromage + dessert

- Gaspacho de concombres, courgettes et feta
- Givryotte de Givry : croustade d'escargots, lardons, champignons, tête de veau, sauce aillée persillée
- Salade d'écrevisses, ananas, perles de citron yuzu, vinaigrette de cidre

- 
- Filet de flétan rôti au parmesan, crème de basilic, julienne de légumes
    - Emincé de magret de canard aux fruits rouges, purée de patates douce au lait de coco
    - Roulé de veau farci aux pruneaux et mendiants, crumble de légumes du soleil

---

Assiette de fromages frais et affinés (4 sortes)

---

### Dessert

Formule du midi à 18 € (en semaine uniquement)  
avec plat et fromage ou dessert

## •••• Menu ••••

36 € avec fromage ou dessert

40 € avec fromage + dessert

- Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons à la grenadine
- Gambas flambées au cognac, mousseline de carotte au paprika
  - Tartare de thon rouge aux agrumes

- 
- Ris de veau braisés sauce morilles, galette de pommes de terre
    - Filet de bar rôti, caviar d'aubergines, fenouil confit
    - Filet de bœuf Rossini, gratin dauphinois

---

Assiette de fromages frais et affinés (4 sortes)

---

### Dessert

Les desserts sont également pris à la commande

## ... Les Entrées ...



Givryotte de Givry, croustade d'escargots, lardons, champignons, tête de veau, sauce aillée persillée	16,00€
Gaspacho de concombres, courgettes et feta	14,00€
Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons à la grenadine	20,00€
Salade d'écrevisses, ananas, perles de citron yuzu, vinaigrette de cidre	18,00€
Tartare de thon rouge aux agrumes	18,00€

---

## ... Menu Lou ...

(pas pour les grands !)

Du steak haché, de la purée, du ketchup Une glace et un jus de fruit ou un soda	13.50€
--	--------

---

## ... Les Fromages 7,00€ ...

Assiette de fromages frais et affinés (4 sortes)

---

## ... Les Desserts Maison 7,00€ ...

Tarte fine aux poires, éclats de caramel beurre salé, chantilly  
Poelée de pommes au calvados, glace croquantine  
Profiteroles accompagnées d'un coulis de chocolat et chantilly  
Fondant au chocolat, cœur de coulis de framboise  
Crumble fraise et framboise au caramel balsamique

---

---

## ... Les Viandes ...



<b>Emincé de magret de canard aux fruits rouges,</b> purée de patates douce au lait de coco	18,00€
<b>Roulé de veau farci aux pruneaux et mendiants,</b> crumble de légumes du soleil	18,00€
<b>Ris de veau braisés sauce morilles,</b> galette de pommes de terre	22,00€
<b>Filet de bœuf Rossini,</b> gratin dauphinois	26,00€

---

## ... Les Poissons ...



<b>Filet de flétan rôti au parmesan,</b> crème de basilic, julienne de légumes	18,00€
<b>Filet de bar roti,</b> caviar d'aubergines, fenouil confit	23,00€

---

## ... Les Coupes de Glaces Artisanales 7,00€ ...

### Neversoise

Glace à la nougatine de Nevers, fruits confits et chantilly

### Colonel

Sorbet citron vert et vodka

### Fruitella

Sorbets cassis, citron vert, passion,  
coulis de fruits rouge et chantilly

### Savoisienne

Glaces marron, croquantine, myrtille et chantilly

