

AU SOLEIL d'AUSTERLITZ

La provenance... une exigence !

*Bœuf race **Aubrac** et veau de **Lozère** ; Agneau **Label Elové** ;
Saucisse fraîche, Gibier et Cabécou de **Palat de la Maison Conquet** ;
Andouillette **5A du père Duval** ; Saumon frais et fumé **Label Rouge**
Véritable jambon de Paris à l'ancienne "**Le Prince de Paris**", **Sté Doubéa-Sojadam**
Saucisson sec sans colorant **Salaison des Monts de Lozère de Châteauneuf de Randon**
Jambon sec supérieur de **Lozère** (8 mois d'affinage) ;
Cantal AOC de chez notre maître affineur **Marcel Charrade** ;
Cafés **Lavazza** ; Thés **Mariage Frères** ;
Viennoiserie 100 % pur beurre et pain artisanal de la **Maison Kayser** ;
Confitures artisanales "**La Roche O Fruits**" (grand ambassadeur de la gastronomie
française, 1^{er} prix Fermier d'or 2005 et 2007 goudot d'argent) ; Glaces **Berthillon**
Vin de propriétés*

Un réveil au Soleil...

Les petits déjeûners de 6H à 12H

- 3,50** ***Le TGV***
*Café expresso **Lavazza**
Viennoiserie (croissant au beurre ou pain au chocolat)*
- 6,90** ***Le Corail***
*Boisson chaude, jus d'orange pressée
Viennoiserie (croissant au beurre ou pain au chocolat)
ou tartine, beurre, confiture artisanale*
- 10,90** ***Le Première Classe***
*Boisson chaude, jus d'orange pressée
Viennoiserie (croissant au beurre ou pain au chocolat)
ou tartine, beurre, confiture artisanale
Œufs brouillés nature ou bacon*
- 18,90** ***Brunch façon "buffet de la gare"**
Samedi et dimanche de 8h à 16h*
*Boisson chaude aux choix ou un verre de vin rouge/blanc/rosé
Jus d'orange pressée
Viennoiserie (croissant au beurre ou pain au chocolat)
ou tartine, beurre, confiture artisanale
Œufs bénédictes bacon ou saumon fumé **Label Rouge** et
tartare de tomate, avocat et parmesan
Pancakes de pain perdu*

Prix nets. La salle est uniquement réservée à la clientèle.

Toute personne installée doit consommer. Nous n'acceptons plus les chèques. Carte bleue à partir de 15 euros

SNACK

Sandwichs tradition à la baguette de la maison Kayser

- 4,90 *Saucisson* beurre, saucisson sec (Châteauneuf de Randon - Lozère)
- 5,10 *Jambon* beurre, véritable jambon de Paris à l'ancienne
- 5,10 *Pays* beurre, jambon de pays de Lozère (8 mois d'affinage)
- 5,10 *Campagnard* terrine de sanglier, cornichons
- 5,10 *Fromage* beurre, emmental ou camembert
- 6,10 *Mixte* beurre, véritable jambon de Paris à l'ancienne, emmental

Omelettes 3 œufs, servies avec salade verte ☺

- 7,40 *Nature*
- 9,40 *Fromage* emmental ou *Véritable jambon* de Paris à l'ancienne
- 10,40 *Mixte* véritable jambon de Paris à l'ancienne, emmental
- 11,40 *Forestière* champignons du moment, pommes persillées

Tartines chaudes pain de campagne de la maison Kayser, servies avec salade verte

- 10,40 *Monsieur* véritable jambon de Paris à l'ancienne, emmental râpé
- 11,40 *Madame* véritable jambon de Paris à l'ancienne, emmental râpé, œuf au plat
- 12,40 *Baltique* saumon fumé *Label Rouge*, crème ciboulette, citron
- 11,90 *Paysanne* Jambon de pays de Lozère (8 mois d'affinage), Cantal entre-deux, tomates

12,90 *Formule Snack*

- 1 *tartine Monsieur* ou 1 *soupe du jour* ou 1 *omelette forestière*
- +
- 1 *verre* de vin rouge/blanc/rosé ou ½ *Evian* ou ½ *Badoit*
- +
- 1 *Expresso Lavazza* et *mignardise*

10,00 *Menu P'tit Train* (pour les enfants jusqu'à 12ans)

Evian (18 cl) ou jus de fruit (18cl)

Steak haché de l'*Aubrac*, *frites maison* ou *pennes aux deux saumons Label Rouge*

Boule de glace Berthillon ou *petite crème brûlée*

Prix nets. La salle est uniquement réservée à la clientèle.

Toute personne installée doit consommer. Nous n'acceptons plus les chèques. Carte bleue à partir de 15 euros

brasserie

Salades servies dans un bol en croûte de pain ☰

- 11,40 *Végétarienne* salade verte, tomates, légumes de saison croquants, olives marinées, toasts de tapenade, sauce vierge
- 12,90 *Caesar* salade romaine, tomates, poulet rôti, parmesan, croûtons, sauce caesar
- 13,80 *Océane* salade verte, tomates, saumon fumé Label Rouge, crevettes, segments de pamplemousse et d'orange, sauce vinaigrette
- 12,90 *Austerlitz* salade verte, tomates, véritable jambon de Paris à l'ancienne, emmental, œuf poché, sauce vinaigrette
- 13,70 *Auvergnate* salade verte, tomates, jambon de pays de Lozère, Cantal entre-deux, pommes persillées, noix, sauce vinaigrette
- 13,90 *Fromagère* salade roquette, tomates, toasts de fromage, figes rôties, sauce vinaigrette
- 14,90 *Gourmande* salade verte, foie gras maison, émincés de magret de canard poêlés, poires caramélisées, noix, toasts, sauce vinaigrette

Planches servies avec pain de campagne de la maison Kayser

- 11,90 *Charcuterie* saucisson sec et jambon de pays de Lozère, terrine de sanglier véritable jambon de Paris à l'ancienne, cornichons, beurre
- 11,90 *Fromage* Cantal entre-deux, camembert au lait cru, bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, fromage de chèvre, confiture de figes, noix, beurre
- 14,90 *Bougnat* saucisson sec et jambon de pays de Lozère, terrine de sanglier Cantal entre-deux, bleu d'Auvergne, confiture de figes, cornichons, noix, beurre

Burgers pain burger de la maison Kayser, servis avec frites maison ☰

- 14,90 *Cantal burger* steak haché d'Aubrac, Cantal entre-deux, salade verte, tomates, oignons rouges émincés, sauce cocktail
- 14,90 *Bacon burger* steak haché d'Aubrac, poitrine fumée grillée, fromage à burger, salade verte, tomates, oignons rouges émincés, sauce cocktail
- 17,90 *Soleil burger XXL* deux steaks hachés d'Aubrac, fromage à burger, salade verte, tomates, oignons rouges émincés, sauce cocktail

Bagels pain bagel de la maison Kayser, servis avec frites maison ☰

- 14,90 *Salmon bagel* saumon fumé Label Rouge, salade verte, tomates, oignons, crème ciboulette
- 13,90 *Végi bagel* légumes de saison croquants, salade verte, tomates, fromage à burger, sauce pistou

entrées

- 8,90 € Terrine de sanglier aux cèpes, confiture d'oignon, toasts
7,90 € Œufs cocotte (2 œufs) aux champignons des bois (selon arrivage)
13,90 € Foie gras aux figues et sa gelée de coteaux du Layon, toasts
7,40 € Croustillant de Cabécou de Palat, miel de montagne, noix
8,40 € Soupe du jour suivant l'humeur du chef
7,90 Escargots les 6 pièces ou 13,90 la douzaine

plats

Les Incontournables €

- 17,10 Pièce du Boucher, race Aubrac (~250gr), sauce marchand de vin, pommes persillées et salade verte
21,90 Côte de bœuf (1 pers. ~350gr) sur planche, os à moelle et son jus corsé frites maison et salade verte
16,90 Tartare de bœuf, race Aubrac, traditionnel ou poêlé aller/retour, frites maison et salade verte
16,90 Tartare Auvergnat : bœuf race Aubrac, bleu d'Auvergne, frites maison et salade verte
18,50 Andouillette 5A du père Duval gratinée au Chablis, purée maison et salade verte
15,40 Blanquette de veau de Lozère à l'ancienne, riz basmati
17,90 Magret de canard du Sud-Ouest aux fruits rouges, pommes grenailles et salade verte
19,70 Cassoulet de confit de canard gratiné au foie gras
16,90 Pavé de turbot façon Meunière et ses petits légumes de saison



Le Soleil d'Austerlitz et la chasse



- 19,90 Civet de sanglier et son gratin de pommes de terre
21,90 Pavé de biche, sauce grand veneur, écrasé de pommes de terre aux cèpes

Pâtes

- 12,90 Pennes aux 3 fromages
12,90 Pennes tomates, basilic
14,90 Pennes aux deux saumons Label Rouge

Menu du jour

Prix nets. La salle est uniquement réservée à la clientèle.

Toute personne installée doit consommer. Nous n'acceptons plus les chèques. Carte bleue à partir de 15 euros

Fromages servis avec noix, salade et confiture de figes

- 4,90 *La portion : Cantal entre-deux, Camembert au lait cru, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, Fromage de chèvre*
- 6,90 *Le Duo : Cantal entre-deux, Camembert au lait cru, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, Fromage de chèvre*
- 11,90 *Assiette dégustation : Cantal entre-deux, Camembert au lait cru, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, Fromage de chèvre*

Desserts

- 9,70 *Profiteroles à la crème de marron artisanale "La Roche O Fruits" et sa boule de glace vanille Berthillon*
- 8,90 ☰ *Œufs à la neige de M. Salabert*
- 7,10 ☰ *Crème brûlée à la pistache*
- 7,90 ☰ *Mi-cuit aux deux chocolats*
- 7,90 *Tarte Tatin, crème fraîche ou boule de glace caramel salé Berthillon*
- 7,90 ☰ *Café gourmand selon l'humeur du chef*
- 9,90 ☰ *Thé gourmand selon l'humeur du chef*

Crêpes ☰

- 4,90 *Crêpe au sucre*
- 5,40 *Crêpe confiture artisanale (fraise ou orange)*
- 5,40 *Crêpe Nutella (pâte à tartiner)*

Glaces et sorbets Berthillon

- 6,00 *Glaces et sorbets 2 boules au choix :
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, citron vert, poire, fraise et framboise*
- 8,10 *Chocolat liégeois 2 boules chocolat, chocolat maison, chantilly, amandes effilées*
- 8,10 *Café liégeois 2 boules café, café glacé, chantilly, amandes effilées*
- 8,10 *Dame blanche 2 boules vanille, chocolat maison, chantilly, amandes effilées*
- 8,20 *Marshmallow boules vanille et fraise, coulis de fruits rouges, chamallow, chantilly, amandes effilées*

Sorbets berthillon avec alcool

- 9,90 *Le Colonel 2 boules citron vert, vodka*
- 9,90 *Le Poiret 2 boules poire, eau de vie de poire*

Prix nets. La salle est uniquement réservée à la clientèle.

Toute personne installée doit consommer. Nous n'acceptons plus les chèques. Carte bleue à partir de 15 euros

Suggestions apéritives :

Les Apéros comme à Parthenay en hommage à mon Papy

6,00 14cl

Apérol Spritz :

Apérol, vin blanc, eau de soda, rondelles citron et orange

Byrrh Passion :

Byrrh, sirop de citron, eau de soda

Absinthe Rimbaud :

Absinthe Pernod 65°, sucre, eau

Salers in Black :

Salers, crème de cassis, eau de soda

Suggestions accords mets & vins :

Le **Chiroubles AOC 2013** "Domaine de la Grosse Pierre", médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2014, accompagnera :

Nos planches : Charcuteries, Fromages ou Bougnat

Oufs cocotte (2 œufs) aux champignons des bois

Andouillette 5A du père Duval gratinée au Chablis, purée maison et salade verte

Blanquette de veau de Lozère à l'ancienne, riz basmati

Le **Pécharmant AOC 2007** mis en bouteille au "Château Neyrac", accompagnera :

La salade Gourmande

Nos viandes rouges de race Aubrac

Magret de canard du Sud-Ouest aux fruits rouges, pommes grenailles et salade verte

Cassoulet de confit de canard gratiné au foie gras

Civet de sanglier et son gratin de pommes de terre

Pavé de biche, sauce grand veneur, écrasé de pommes de terre aux cèpes

Le **Hautes Côtes de Beaune AOC 2011** "Clos de la Perrière"

Domaine Parigot Père & Fils propriétaires à Meisoisy, accompagnera :

Nos planches : Charcuteries, Fromages ou Bougnat

Andouillette 5A du père Duval gratinée au Chablis, purée maison et salade verte

Magret de canard du Sud-Ouest aux fruits rouges, pommes grenailles et salade verte

Nos viandes rouges de race Aubrac

Civet de sanglier et son gratin de pommes de terre

Pavé de biche, sauce grand veneur, écrasé de pommes de terre aux cèpes

Le **Chablis AOC 2014** "Domaine Garnier & Fils" à Ligny-le-Châtel, accompagnera :

Foie gras de canard aux figues et sa gelée de coteaux du Layon, toasts

Croustillant de Cabécou de Palat, miel de montagne, noix

Escargots

Pavé de turbot façon Meunière et ses petits légumes de saison

Le **Picpoul de Pinet AOC 2013** "Domaine Delsol", accompagnera :

La salade Océane

Pavé de turbot façon Meunière et ses petits légumes de saison

Pour connaître les allergènes incorporés dans nos plats,
les documents sont disponibles à l'accueil

Prix nets. La salle est uniquement réservée à la clientèle.

Toute personne installée doit consommer. Nous n'acceptons plus les chèques. Carte bleue à partir de 15 euros