



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.

Notre restaurant et notre
hôtel**** sont ouverts
tous les jours, toute l'année !



AUBERGE DE BANNE

Cuisine soignée de saison

☎ 04 75 36 66 10

www.aubergedebanne.fr

contact@aubergedebanne.fr



Contactez-nous pour l'organisation de banquets, anniversaires, mariages, repas de famille, groupes, séminaires...

ENTRÉES

TERRINE DU CHEF	15.50 €
PASTILLA DE CHÈVRE CHAUD aux herbes du maquis	15.50 €
GASPACHO DE TOMATES, tartines de pain grillé à l'ail et pancetta	15.50 €
PLANCHE DE L'AUBERGE, charcuteries de Pays	15.50 €
SALADE DU FORT carpaccio de tomates anciennes, mesclun, jambon cru, chèvre frais, pesto de basilic	16,50 €
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, accompagnée d'un chutney d'oignons rouges	18.00 €

VIANDES

BAN'BURGER le fameux ! steak façon bouchère, tomate, oignon, fromage	17.50 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU préparé ou à préparer soi-même	18.00 €
CŒUR DE RUMSTEAK, beurre café de Paris	22.50 €
SOURIS D'AGNEAU à la provençale	22.50 €
MAGRET DE CANARD RÔTI au jus de miel	27.00 €
L'INCONTOURNABLE CÔTE DE VEAU	33.50 €

POISSONS

LOUP GRILLÉ au beurre d'herbes	23.50 €
SAINT JACQUES POÊLÉES	24.50 €

SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

GRATIN D'AUBERGINES façon du chef	16.50 €
LASAGNE BONIFACIENNE à la façon du chef	17.50 €

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS d'une purée,
de frites ou de légumes du jour.

FROMAGES

PELISSONE DE VACHE et son filet d'huile d'olives	6.00 €
PICODON	7.00 €

DESSERTS

CRÈME CARAMEL de notre enfance	7.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	7.50 €
CRÈME AU CITRON MERINGUÉE	8.00 €
TIRAMISU CHÂTAIGNES - Marrons Imbert	8.50 €
NOUGAT GLACÉ - Michel Labaune	9.50 €
CAFÉ ET SES GOURMANDISES	9.50 €

SUGGESTIONS DU WEEK-END

VENDREDI...GAMBAS FLAMBÉES au Pastis	24.50 €
SAMEDICÔTE DE BŒUF pour 2 personnes	69.50 €
DIMANCHE ..VOIR L'ARDOISE	

MENU DÉCOUVERTE 32,00 €

LES SAVEURS DU TERROIR

TERRINE DU CHEF
ou
GASPACHO DE TOMATES,
tartines de pain grillé à l'ail et pancetta

~

CÔTE DE PORC GRILLÉE BIO
de la Bombine sauce moutarde
ou
MERLAN FRIT EN COLÈRE

~

1/2 PICODON
ou
CRÈME CARAMEL de notre enfance
ou
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

MENU ÉPICURE 39,00 €

PASTILLA DE CHÈVRE CHAUD
aux herbes du maquis
ou
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON,
accompagnée d'un chutney d'oignons rouges

~

MAGRET DE CANARD RÔTI au jus de miel
ou
LOUP GRILLÉ au beurre d'herbes

~

1/2 PICODON

~

DESSERT AU CHOIX
sauf café et ses gourmandises

COUPES GLACÉES

COUPE DE GLACE et SORBET, 3 boules	7,50 €
COUPE ARDÉCHOISE (Glacé à la Vanille, glace aux marrons, crème de marrons Imbert et Chantilly)	8,00 €



Notre chef Franck PENNECOT et son équipe vous
proposent une cuisine élaborée à partir de produits frais.

Tous nos plats sont fait maison,
ceci nécessite un temps de préparation...

Découvrez notre cave à vins

Tous nos vins sont en vente à emporter
dans notre magasin de pays ou à l'auberge.

Mangez bien, riez bien, aimez beaucoup...

Prise de commande:
Midi jusqu'à 14h30
Soir jusqu'à 22h30

Le prix unitaire de chaque plat est TTC: prix net et service compris.
L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Spécialité de
la maison.

Tous nos plats sont préparés avec des produits
susceptibles de contenir des allergènes,
merci de préciser vos intolérances à la prise de commande.



LE COIN
DES ENFANTS
11,50 €
Jusqu'à 10 ans

Steak haché,
frites et légumes du jour
~
Une boule de glace