



---

LE RESTAURANT EST OUVERT DU  
LUNDI AU SAMEDI.

DÉJEUNER  
12H À 14H

DÎNER  
19H À 22H



@DAME.AUGUSTINE

TEL : 01 83 92 85 98

EMAIL : CONTACT@DAMEAUGUSTINE.COM

# A LA CARTE MIDI ET SOIR

---

## ENTRÉES

---

### OEUF PARFAIT - 11

Oeuf parfait, déclinaison de petits pois au raifort, oeufs de truite

### TOMATE - 15

Salade de tomates anciennes au paprika fumé, thon mariné, crème glacée à la fêta, gaspacho aux tomates

### APERGE VERTE - 16

Asperges vertes, oeufs mimosa, noisettes torréfiées, vinaigrette volaille

### COUTEAU - 14

Couteaux cuits au naturel, chou-fleur, vinaigrette à la tagète, copeaux de poire Conférence

---

## PLATS

---

### MERLAN - 28

Merlan cuit à l'unilatéral, légumes printaniers, beurre blanc aux notes de vin jaune

### PETIT ÉPEAUTRE - 24

Risotto de petit épeautre, céleri rave, noisettes, émulsion de Beaufort

### EPAULE D'AGNEAU - 29

Épaule d'agneau, garniture provençale, jus d'agneau au zaatar, condiment orange

### SUPRÊME DE VOLAILLE - 32

Suprême de volaille rôtie, gambas croustillantes, asperges blanches, jus de volaille au saté

### CANETTE DE ROUEN - 30

Canette de Rouen rôtie, chou rouge braisé, labné, jus de viande à la framboise

---

# A LA CARTE MIDI ET SOIR

---

## FROMAGE - 12

Brie de Meaux affiné et farci selon les inspirations du Chef, salade verte, chutney de fruits

---

## DESSERTS

---

### BANANE - 12

Biscuit financier 4 épices, sorbet banane flambée, mousse cannelle

### FRAISE - 14

Fraises, financiers pistaches, sorbet fraise/basilic, ganache montée basilic

### CHOCOLAT - 14

Mousse au chocolat tiède, glace au chocolat Tonka, streusel chocolat

### RHUBARBE - 13

Rhubarbe confite à l'hibiscus, glace au yaourt, streusel amandes, mousse yaourt

---

## MENU ENFANT PLAT ET DESSERT - 19

### PLAT

Suprême de volaille, purée de pommes de terre et sauce volaille

### DESSERT

Mousse au chocolat tiède.

---





# MENU DÉJEUNER

## DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
35€

Selon les inspirations de la semaine

---





# MENU DÉGUSTATION - 68

---

## TOMATE

Salade de tomates anciennes au paprika fumé, thon mariné, crème glacée à la fêta, gaspacho aux tomates

\*\*\*\*\*

## OEUF PARFAIT

Oeuf parfait, déclinaison de petits pois au raifort, oeufs de truite

\*\*\*\*\*

## MERLAN

Merlan cuit à l'unilatéral, légumes printaniers, beurre blanc aux notes de vin jaune

OU

## ÉPAULE D'AGNEAU

Epaule d'agneau, garniture provençale, jus d'agneau au zaatar, condiment orange

\*\*\*\*\*

## FRAISE

Fraises, financiers pistaches, sorbet fraise/basilic, ganache montée basilic

---

CE MENU SE DÉCLINE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.  
RAPPROCHEZ-VOUS DE NOTRE ÉQUIPE POUR EN SAVOIR PLUS.

# MENU SIGNATURE - 86

(disponible uniquement le soir jusqu'à 21h25)

---

## COUTEAU

Couteaux cuits au naturel, chou-fleur, vinaigrette à la tagète, copeaux de poire Conférence

\*\*\*\*\*

## ASPERGES VERTES

Asperges vertes, oeufs mimosa, noisettes, vinaigrette volaille

\*\*\*\*\*

## MERLAN

Merlan cuit à l'unilatéral, légumes printaniers, beurre blanc aux notes de vin jaune

\*\*\*\*\*

## SUPRÊME DE VOLAILLE

Suprême de volaille rôtie, gambas croustillantes, asperges blanches, jus de volaille au saté

\*\*\*\*\*

## FRAISE

Fraises, financiers pistaches, sorbet fraise/basilic, ganache montée basilic

\*\*\*\*\*

## CHOCOLAT

Mousse au chocolat tiède, glace au chocolat Tonka, streusel chocolat

---

## MOCKTAILS

### DAME DES ILES . 8€

Jus d'ananas, Jus de mangue, Jus de citron, Sirop de basilic

### DAME FLEURIE . 8€

Jus de cranberry, Jus de citron, Sirop de fleur de sureau, Eau pétillante

### DAME GINGER . 8€

Ginger Beer, Jus de citron, Sirop de Cannes



## APÉRITIFS

BIÈRE PALE ALE, 33CL . 8,5€

MARTINI, 8CL . 7€

Blanc ou Rouge

RICARD, PASTIS, 8CL . 7€

KIR . 8€

Cassis, Mûre, Pêche

## CHAMPAGNE

KIR ROYAL . 17€

Cassis, Mûre, Pêche

COUPE DE CHAMPAGNE . 15€



## SOFTS

COCA COLA, ZÉRO 33CL . 5€

LIMONADE MAISON . 6€

JUS DE MANGUE . 4.5€

EVIAN, BADOIT, 1L . 7€

THONON, 75CL . 8.5€

CHÂTELDON, 75CL . 9.5€

Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos boissons ont une contenance totale respective de: apéritifs 4cl, bière 33cl, vin et champagne 12cl.



# A LA CARTE

---

## ENTRÉES

---

### OEUF PARFAIT - 11

Oeuf parfait, déclinaison de petits pois au raifort, oeufs de truite

### TOMATE - 15

Salade de tomates anciennes au paprika fumé, thon mariné, crème glacée à la fêta, gaspacho aux tomates

### CHOU-FLEUR - 14

Couteaux cuits au naturel, chou-fleur, vinaigrette à la tagète, copeaux de poire Conférence

### ASPERGE VERTE - 16

Asperges vertes, oeufs mimosa, vinaigrette volaille

---

## PLATS

---

### MERLAN NACRÉ - 28

Merlan cuit à l'unilatéral, légumes printaniers, beurre blanc aux notes de vin jaune

### PETIT ÉPEAUTRE - 24

Risotto de petit épeautre, céleri rave, noisettes, émulsion de Beaufort

### ÉPAULE D'AGNEAU - 29

Épaule d'agneau, garniture provençale, jus d'agneau au zaatar, condiment orange

### SUPRÊME DE VOLAILLE - 32

Suprême de volaille rôtie, gambas croustillantes, asperges blanches, jus de volaille au saté

### CANETTE DE ROUEN - 30

Canette de Rouen rôtie, chou rouge braisé, labné, jus de viande à la framboise

---

## A SUIVRE

---

### FROMAGE - 12

Brie de Meaux affiné et farci selon les inspirations du Chef, salade verte, chutney de fruits

---

## DESSERTS

---

### BANANE - 12

Biscuit financier 4 épices, sorbet banane flambée, mousse cannelle

### FRAISE - 14

Fraises, financiers pistaches, sorbet fraise/basilic, ganache montée basilic

### CHOCOLAT - 14

Mousse au chocolat tiède, glace au chocolat Tonka, streusel chocolat

### RHUBARBE - 13

Rhubarbe confite à l'hibiscus, glace au yaourt, streusel amandes, mousse yaourt

---

## MENU ENFANT PLAT ET DESSERT - 19

### PLAT

Suprême de volaille, purée de pommes de terre,  
sauce volaille

\* \* \* \* \*

### DESSERT

Mousse au chocolat tiède

---

Prix nets, service compris.  
Liste des allergènes disponible sur demande.

# MENU DÉGUSTATION - 68

---

## TOMATE

Salade de tomates anciennes au paprika fumé, thon mariné,  
crème glacée à la fêta, gaspacho aux tomates

\* \* \* \* \*

## OEUF PARFAIT

Oeuf parfait, déclinaison de petits pois au raifort, oeufs de truite

\* \* \* \* \*

## MERLAN

Merlan cuit à l'unilatéral, légumes printaniers, beurre blanc aux  
notes de vin jaune

## OU

## ÉPAULE D'AGNEAU

Epaule d'agneau, garniture provençale, jus d'agneau au zaatar,  
condiment orange

\* \* \* \* \*

## FRAISE

Fraises, financiers pistaches, sorbet fraise/basilic, ganache montée  
basilic

---

CE MENU SE DÉCLINE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.  
RAPPROCHEZ-VOUS DE NOTRE ÉQUIPE POUR EN SAVOIR PLUS.