



Bienvenue à L'Auberge Nouvelle

L'Auberge Nouvelle est une maison ouverte à toutes celles et ceux qui aiment **manger, boire et s'amuser.**

Au cœur du Tremblay-sur-Mauldre, nous proposons une restauration **simple, sincère et conviviale**, inspirée par l'esprit des auberges d'antan et attentive à notre époque. Un lieu vivant, chaleureux et accessible, où l'on vient partager un moment autour d'une table, sans codes ni contraintes.

Nous privilégions des **produits locaux, français et de saison**, travaillés avec respect et justesse.

La cuisine est lisible, gourmande et pensée pour le plaisir.

L'Auberge Nouvelle est aussi une **maison d'équipe** : celles et ceux qui vous accueillent en sont le cœur et l'âme.

Sans discours excessif, nous avançons avec la volonté de faire des choix responsables à notre échelle, dans la durée.

Installez-vous !

La suite se découvre à table.

“Le choix de ce que l'on mange 🍴 mérite autant d'attention que le choix des soins que l'on se met sur la peau 🌸.”

Afin de permettre à nos équipes de clore leur service dans les meilleures conditions, nous vous informons que l'établissement ferme ses portes à :

- **15h00** pour le déjeuner
- **00h00** pour le diner

 **Le son de cloche vous avertira de la fermeture dans 30 mn** 

LISTE DES ALLERGÈNES & Symboles :

La liste des 14 allergènes majeurs numérotés est à retrouver à la fin

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭

🌿 préparation végétarienne 🧑🍳 à partager !

Pour partager à l'apéritif : 🧑🍳

Houmous de pois chiche de la Plaine de Versailles au sésame 🌿 ⑪	8,50 €
Fromage frais bio ail et fines herbes de la Bergerie Nationale 🌿 ⑦	8,50 €
Rillettes de volaille bio de la Ferme du Loup Blanc	10 €
Les Chips pour l'apéritif ! 🌿	
Chips artisanales de Beauce Belsia (+/- 140g)	6 €
Sel de l'île de Ré ou Vinaigre de Champagne Ardennes & sel de l'île de Ré	

Les apéritifs :

La coupe de champagne Luc Gaidoz brut 1 ^{er} cru La Cuvée 12 cl	14 €
Kir royal au champagne 12 cl	14 €
Kir bourgogne aligoté (vin blanc) 12 cl <u>au choix</u> : cassis, framboise, abricot ou crème du moment !	7,50 €
Muscat de Rivesaltes 8 cl	7,50 €
Gin tonic : Gin bio de la Fabrique à Alcools 4cl & Tonic BIO Meneau 20 cl : pamplemousse, concombre ou ginger beer	15 €
Whisky français de la Fabrique à Alcools ou whisky du moment 4 cl	12 €
Chevreuse (fût de bourbon : rond) / Alliage (fût de bordeaux : tannique) / Fromenteau (fût de rivesaltes : fruité, résineux)	
Le rhum arrangé du coin de la Fabrique à Alcools 8 cl	10,50 €
Bière Volcelest BIO blonde 5,7° ou ambrée 6° 33 cl	6.50 €
Bière Volcelest BIO blonde aux fruits rouges 5,5°	6 €

Vin au verre : voir la carte des vins !**Mocktails** (sans alcool) : 10,50 €**VIRGIN MULE** : Gingembre, citron vert, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante 20 cl**GEISHA SAYS NO** : Pamplemousse, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau 13 cl**COSMIC GARDEN** : Concombre, citron vert, menthe, poivre blanc du Penja, eau pétillante 13 cl**Cocktails** :(choisir la base mocktail + l'alcool) **16 €**

BASE \ MIX	VIRGIN MULE	GEISHA SAYS NO	COSMIC GARDEN
GIN	London Mule	Ready to Brumble	Herborium
RHUM	Jamaïcan Mule	Bohemian Raspeberry	Vegetal Stream
VODKA	Moscow Mule	Marilyn kiss	Borealis
WHISKY	Spice Cliff	Queen in Pink	

Les boissons sans alcool :

Eau microfiltrée par le système loz plate ou pétillante 75 cl (50cl = 3€)	4,50 €
Jus de Fruits & nectars bio Meneau 25 cl : clémentine corse, ananas, multifruit, pomme, abricot, tomate	5,50 €
Tonic BIO Meneau 20 cl Pamplemousse, concombre, ginger beer	5,50 €
Thés glacés BIO Meneau 25 cl pêche, citron-gingembre	5,50 €
Fizz bio Meneau 33 cl Cola (sans caféine), limonade, hibiscus-cerise, tropical	6 €





Les vins :	Verre 12cl	75 cl
Blanc :		
Champagne Luc Gaidoz brut 1 ^{er} cru La Cuvée		70 €
Champagne Duval Leroy prestige Fleur de champagne brut 1 ^{er} cru		130 €
VDP Loire Chardonnay d'Aurore 2023 Chardonnay, léger et finement marin		25 €
AOP Menetou-Salon blanc Morogues Minchin 2023 Sauvignon, frais et minéral		42 €
AOP Anjou Dne de la Roullerie Le petit Chenin 2024 Chenin, vif et fruité		30 €
AOP Sancerre Les Côtes Blanches Nicolas Millet 2024 Sauvignon, tendre et plein		67 €
AOP Graves château Haut-Selve 2024 Sémillon & sauvignon, tendre et plein	8 €	41,50 €
AOP Chablis Domaine des Malandes Envers de Valmur 2023 Chardonnay, minéral et dense		62 €
IGP Collines rhodaniennes Viognier, Les Vins de Vienne 2023 Viognier, frais et fruité		49 €
AOC Condrieu Les Jardins Suspendus P.J. Villa 2023 Viognier, solaire et vibrant		124 €
Rouge :		
AOP St Chinian Dom. des Païssels Le Banel 2023 Carignan & grenache, mûr et rond	7 €	25 €
AOP Graves château Maderot 2019 Merlot &, cabernet sauvignon, souple et velouté		34,50 €
AOP Menetou-Salon rouge Pommerais Minchin 2023 Pinot noir, fin et délicat		49 €
AOP Chinon Dne Jourdan - Les Gravinières 2024 Cabernet franc, léger et fruité		42 €
AOP Côtes du Rhône Domaine Montézargues 2024 Syrah & grenache, souple et épicé		32 €
AOC Crozes Hermitage Accroche Coeur P.J. Villa 2023 Syrah, croquant et floral		64 €
AOP Côte Rôtie Les Côtes Domaine Barge 2022 Syrah & viognier, puissant et équilibré		136 €
IGP Île de France BIO Les Trois Corneilles Dne La Bouche du Roi 2022 Merlot & cabernet franc, velouté		58 €
AOC Pommard BIO en Mareau Charles Audoin 2021 Pinot noir, structuré et savoureux		140 €
AOC Médoc Chapelle de Potensac domaine Delon 2018 Merlot, cabernet sauvignon & C. franc, équilibré		50 €
Rosé :		
Champagne Duval Leroy rosé prestige brut 1 ^{er} cru		175 €
AOP Côtes de Provence Domaine de Jale DJ 2024 Cinsault & grenache, frais et léger	6 €	25 €
AOP Côtes de Provence Rosé By Ott 2024 Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, tendre et plein		52,50 €
Pourquoi pas ?		
Jus de fruits raisin blanc Meneau (75 cl)		21 €
Jus de fruits raisin rouge Meneau (75 cl)		21 €
Boissons chaudes :		
Café ou décaféiné Arlo's Coffee		4 €
Thé bio (Délice fruité, Sidi Kaouki, Un matin à Londres) George Cannon		4 €
Infusion bio (La tisane de Lucienne, Kilimandjaro, verveine menthe) George Cannon		4 €
Cappuccino, Latte machiatto		5,50 €
Les digestifs du moment :		
Esprit de bière 4cl		10 €
Cognac Iris Poivré 4 cl		14 €
Limoncello bio ou Get 27 4 cl		9 €



LISTE DES ALLERGÈNES & Symboles :

La liste des 14 allergènes majeurs numérotés est à retrouver à la fin


① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭

 préparation végétarienne  à partager !


Entrées

Œuf bio de la ferme du Loup Blanc, mayonnaise maison  ③ ⑩	9,50 €
Terrine de campagne maison, salade, crème de moutarde, cornichon ① ③ ⑩	12,50 €
Rillettes de canard de la ferme du Loup Ravissant, salade ⑩	12,50 €
Champignon farci, lardons, pomme de terre et fromage, salade ① ⑦ ⑩	12 €
Potage du jour servi à discrétion  ⑦	9,50 €
Clafoutis de truite fumée de la pisciculture de Villette, carotte et estragon, salade ③ ④ ⑦ ⑩	13,50 €
Les 6 Escargots de la maison Devaux au beurre d'ail et persil ① ⑦ ⑭	10,50 €


Plats / Tous les plats sont accompagnés de légumes et féculents ⑦

Cuisse de canard de la ferme du Loup Ravissant braisée, jus réduit au thym ⑦	22,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne (veau origine France) ① ③ ⑦	25,00 €
Tranche de boudin noir de la maison Parra poêlé aux pommes ⑦	21,00 €
Ravioli de la maison Mathy carotte, cumin, faisselle, crème de fromage  ① ③ ⑦	18,00 €
Dos de merlu cuit au plat, vin blanc et échalote ④ ⑦ ⑫	23,00 €
Magret de canard de la ferme du Loup Ravissant, sauce aux poivres (pour 2 pers.) ⑦	45,00 €

Nb : une seule cuisson pour le magret à partager

Un petit plus pour votre repas : Salade en vinaigrette  ⑩ 5,00 €

Fromage & Desserts en collaboration avec la Compagnie des Desserts

Assiette de 3 fromages « surprise » ⑦	14,00 €
Assiette de 5 fromages « surprise » ⑦	19,00 €
Salade en vinaigrette  ⑩	5,00 €
Crème brûlée à la chicorée ③ ⑦	10,50 €
Brioche perdue du Moulin des Moissons, caramel et glace caramel ① ③ ⑦	12,00 €
Gros chou craquelin, glace vanille, chocolat chaud ① ③ ⑦ ⑧	12,00 €
Chocolat Liégeois (sorbet chocolat, chocolat chaud, chantilly, amande) ⑦ ⑧	10,00 €
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amande) ⑦ ⑧	10,00 €
Poire Belle Hélène (glace vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly, amande) ⑦ ⑧	11,50 €
Dôme glacé vanille, meringue, nougatine, coulis de fruits ③ ⑦ ⑧	12,50 €
Mousse au chocolat à partager... ou pas ! (chocolat de C. Thurmel à Jouars P.) ③ ⑦	20,00 €

MENU ENFANT 15 €

(jusqu'à 12 ans - voir les allergènes ci-dessus)

Aucun changement n'est possible pour le rapport quantité-qualité-prix 😊

Œuf bio de la ferme du Loup Blanc, mayonnaise maison

Ravioli de la maison Mathy carotte, cumin, fairselle, crème de fromage et lardons

2 Boules de glace - sorbet



**L'AUBERGE
NOUVELLE**
MANGER, BOIRE ET S'AMUSER

Menu "Auberge 1996"

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jour férié

Menu à 19,96 € hors boisson

L'Entrée

Le Plat

Le Dessert

Ce menu est servi en une seule fois.

Aucun changement n'est possible pour le rapport quantité-qualité-prix 😊



LE BAR A FROMAGES AU COMPTOIR

En collaboration avec Les Fromages de Clément (La Queue-les-Yvelines) : chèvre et brebis
& Tout un fromage (Rambouillet) : vache

Chaque assiette comprend une portion de fromage, accompagnée de fruits frais et/ou confits.
Servez-vous librement et dégustez à votre rythme.

Pendant votre dégustation, notre équipe passera régulièrement à votre table pour **débarrasser les assiettes et comptabiliser votre sélection**.

Merci de ne pas replacer les cloches sur le bar tournant et de laisser les assiettes utilisées sur votre table

Sur chaque cloche, vous trouverez le nom du fromage ainsi que l'indication de son lait : ⑦

V : Vache **B** : Brebis **C** : Chèvre

Trois couleurs d'assiettes correspondent à trois tarifs :

- **Assiette jaune** : 6,50 €
- **Assiette rose** : 8,50 €
- **Assiette verte** : 10,50 €

Les petits plus :

- Salade en vinaigrette ⑩ 5 €
- Beurre salé ⑦ 2 €
- Confiture 3 €
- Cornichons 3 €

Le pain est servi à discrétion sans gaspillage 😊

**Vous disposez de votre espace au comptoir pour une durée d'1h30 au diner
De 19h00 à 21h30 OU de 21h30 à 23h00**

Le Bar à Fromages

Pour garantir la fraîcheur de nos produits, le bar tournant est retiré :

- À **14h30** au déjeuner
- À **23h00** au diner

Liste de nos partenaires artisans et entrepreneurs près de chez nous ou un peu plus loin en métropole.

Le meilleur de nos producteurs locaux sinon français ! Cette liste évolue au rythme des saisons, de la carte et des disponibilités de nos partenaires & artisans.

Elle reflète une partie seulement de notre réseau de passionnés qui entourent l'Auberge.

Produits Laitiers & Crèmerie

Bergerie Nationale, 78120 Rambouillet • crèmerie

La ferme de la Tremblaye, 78300 La Boissière l'école • fromage, lait

Les Fromagers

Tout un fromage, 78120 Rambouillet • fromage

Les fromages de Clément, 78940 La Queue-les-Yvelines • fromage

Boissons & Pause-Café

Brasserie Volcelest, 78610 Le Perray en Yvelines • bières

Brasserie Toussaint, 78590 Noisy-le-Roi • bières

La Fabrique à Alcools, 91470 Pecqueuse • Alcools divers : whisky, vodka, gin ...

L'Alchimiste, 78460 Chevreuse • Sirop artisanal

Arlo's Coffee, 78120 Rambouillet • café en grains

George Canon, 78190 Trappes • thé et infusion bio

Viandes, Poissons & Spécialités

La ferme du Loup Ravissant, 78550 Bazainville • canard

La ferme du Loup Blanc, 78163 Civry-la-Forêt • œufs bio et volailles bio

La Pisciculture de Villette, 78930 Rosay • truite

Les escargots de Monsieur Devaux, 78200 Favrieux • escargots

Anne Rozes, 64240 Briscous • boudin noir Parra

Maison Mathy, 06250 Mougins • raviolis à façon

Fruits & Légumes

Pierre-Jean Lalaouret, 78490 Le Tremblay sur Mauldre • fruits-légumes

La ferme du Loup Ravissant, 78550 Bazainville • fruits et légumes

Épicerie Fine & Incontournables

L'huilerie de la plaine de Versailles, 78650 Beynes • légumineuses, huiles, farine

Le Garde-Manger, 78356 Magny les Hameaux • huiles et alimentation diverse sourcée

Le Grand marché Marnière, 78310 Maurepas • alimentation générale

Métro, 78190 Trappes • alimentation Générale

Belsia, 28150 Boisville-la-Saint-Père • chips

Le Moulin des Moissons, 78490 Grosrouvres • pain, brioche 

Maison Blin, 78660 Allainville • pâtes

Safranerie Blanchet, 78450 Villepreux • safran

La Boite à Champignons, 78571 Saint-Nom la Bretèche • pleurotes

Douceurs & Épicerie Sucrée

La Compagnie des desserts, 11200 Lézignan Corbières • dessert, dessert glacé & sorbet

Cédric Turmel torréfacteur chocolatier, 78760 Jouars-Pontchartrain • chocolat

Miel de nos apiculteurs locaux

LISTE DES ALLERGÈNES

Voici la liste des 14 allergènes majeurs numérotés à retrouver dans la carte

① 🌾 **Céréales contenant du gluten**

Il s'agit du blé (froment), du seigle, de l'orge, de l'avoine, de l'épeautre, du kamut et de leurs souches hybridées.

② 🦀 **Crustacés**

Crabes, crevettes, homards, langoustines, écrevisses, etc.

③ 🥚 **Œufs**

Tous les aliments à base d'œufs, même en petite quantité

④ 🐟 **Poissons**

Tous les types de poissons

⑤ 🥜 **Arachides**

Cacahuètes et produits dérivés

⑥ 🍲 **Soja**

Tofu, lait de soja, sauce soja, lécithine de soja

⑦ 🥛 **Lait**

Lait de vache, de brebis ou de chèvre et tous les produits à base de lait (beurre, crème, fromage, lactose).

⑧ 🥜 **Fruits à coque**

Amandes, noisettes, noix (de Grenoble, du Brésil, de cajou, de pécan, de macadamia), pistaches.

⑨ 🌿 **Céleri**

Inclut les branches, les feuilles, les graines et le céleri-rave, sel au céleri

⑩ 🥒 **Moutarde**

Graines, poudre et moutardes préparées.

⑪ 🥜 **Graines de sésame**

Graines entières, huile de sésame, pâte de sésame (tahini).

⑫ 🍷 **Anhydride sulfureux et sulfites**

Utilisés comme conservateurs (E220 à E228). On les trouve dans le vin, les fruits secs (abricots)

⑬ 🌸 **Lupin**

Farine de lupin

⑭ 🐌 **Mollusques**

Moules, huîtres, escargots, calmars, poulpes, palourdes.

Informations pratiques & fidélité

Restaurant L'Auberge Nouvelle
3, rue du Général de Gaulle
78490 Le Tremblay sur Mauldre
01 34 87 80 96
Réservation : www.laubergenouvelle.fr



Horaires de d'ouverture :

- Déjeuner du lundi au Dimanche :
de 12h00 à 14h00 (dernière prise de commande)
- Dîner du vendredi au dimanche
de 19h00 à 22H00 (dernière prise de commande)



Horaires de fermeture :

Afin de permettre à nos équipes de clore leur service dans les meilleures conditions, nous vous informons que l'établissement ferme ses portes à :

- **15h00** pour le déjeuner
- **00h00** pour le dîner

Le son de cloche vous avertira de la fermeture dans 30 mn 🛎

Club "Fidélité" :

- Le club fidélité est gratuit.
- Cagnottez 4% à chaque repas sur votre addition totale et utilisez votre cagnotte à partir de 15€

Privatisation :

Vous pouvez louer notre lieu 7j/7 pour tous types de repas à organiser (familial, amical, professionnel ...)

Contactez-nous sur : laubergenouvelle78@gmail.com nous vous établirons un devis personnalisé.