L'AUBERGE NOUVELLE
MANGER, BOIRE ET S'AMUSER

Bienvenue à L'Auberge Nouvelle

Une maison ouverte à toutes celles et ceux qui aiment **manger, boire et s'amuser** !

Après 22 ans à la tête du restaurant Numéro 3, dont 21 auréolés d'une étoile au Guide Michelin, Julie et Laurent Trochain, toujours propriétaires, ont choisi de prendre un peu de recul tout en perpétuant la même ligne de conduite :
des bons produits, soigneusement sourcés, servis dans un cadre agréable et chaleureux.

Au cœur du Tremblay-sur-Mauldre, ils vous proposent 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.
Ils privilégient les produits locaux, français et de saison, travaillés avec respect et justesse. La cuisine se veut 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, 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
- **23h30** pour le diner

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

📶 **Wi-Fi & mot de passe : laubergenouvelle**

Les apéritifs :

La **coupe de champagne** Luc Gaidoz brut 1er cru La Cuvée 12 cl	14 €
Kir royal au champagne 12 cl	14 €
Kir bourgogne aligoté (vin blanc) 12 cl au choix : cassis, framboise, abricot ou crème du moment !	7,50 €
Pastis Henri Bardouin 2cl	6,50 €
Muscat de Rivesaltes 8 cl	7,50€
Whisky français de la Fabrique à Alcools ou whisky du moment 4 cl	11 €
Chevreuse (fût de bourbon : rond) / Alliage (fût de bordeaux : tanique) / Fromenteau (fût de rivesaltes : fruité, résineux)	
Le **rhum arrangé** du coin de la Fabrique à Alcools 8 cl	10,50 €

Bières 33 cl :

Volcelest BIO **blonde** 5,7° ou **ambrée** 6° / O'Clock **IPA** 6,5°	7.50 €
Volcelest BIO **blonde aux fruits rouges** 5,5° / O'Clock **blonde de Luxe** 4,5°	7 €

Cocktails :

London mule 20 cl : Gin + virgin mule	12 €
Jamaïcan mule 20 cl : Rhum + virgin mule	12 €
Moscow mule 20 cl : Vodka + virgin mule	12 €
Scottish mule 20 cl : Whisky + virgin mule	12 €
Classic spritz 18 cl (amer) Campari prosecco	10 €
Lemon spritz 18 cl (acide) Liqueur lemoncelo prosecco	10€
Cherry spritz 18 cl (sucré) Liqueur de griotte prosecco	10 €
Gin tonic : Gin bio de la Fabrique à Alcools 4cl & Tonic BIO Meneau 20 cl : pamplemousse, concombre ou ginger beer	14 €
Negroni maison 8 cl Campari, gin, vermouth rouge	9.50 €

Vin au verre : voir la carte des vins !

Les boissons sans alcool :

Eau microfiltrée par le système Ioz plate ou pétillante 75 cl (50cl = 3€)	4,50 €

Mocktails (sans alcool) :

Virgin Mule maison 20 cl Gingembre, citron vert, eau, sirop de sucre de canne	9 €
Hibiscus Kiss 20 cl jus multifruits & sirop d'hibiscus	7 €
Jus de Fruits & nectars BIO Meneau 25 cl :	5,50 €
clémentine corse, ananas, multifruit, pomme, abricot, tomate, ~~framboise-fraise~~	
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, Breizh Cola Zéro*	6 €
Jus de Fruits BIO Meneau 75 cl :	19 €
Jus de fruits **raisin blanc**, jus de fruits **raisin rouge**	

Pour partager à l'apéritif :

Houmous de pois chiche de la Plaine de Versailles au sésame 🌿 ① ⑪	8,50 €
Petite assiette de saucisson à l'ail de la boucherie Lorin, pain et beurre ① ⑦	8,50 €
Les Chips pour l'apéritif ! 🌿	
Chips artisanales de Beauce Belsia (+/- 140g)	6 €
au vinaigre Martin Pouret	

*** Les allergènes sont numérotés et référencés en fin de carte / 🌿 : végétarien ***

Entrées

Œuf BIO cuit dur à la sardine, oignons frits ①③⑩	11,50€
Terrine de cochon et foie (viandes origine France) ③	10,50 €
Clafoutis au fromage, lardons et légumes ③⑦⑨	11 €
Salade de pomme de terre et oignons, hareng, vinaigrette au persil ④⑩	10,50 €
Tarte au maroilles, paprika fumé, salade 🌿 ①③⑦	12 €
La traditionnelle salade de céleri rémoulade (mayonnaise maison) 🌿 ③⑨⑩	9 €

Plats

Gnocchetti de PdT multicolores pesto persil et noisettes (maison Mathy) 🌿 ①③⑦⑧	18,50 €
Maroilles façon tartiflette (pomme de terre, lardons et crème de maroilles), salade ⑦	21 €

Plats accompagnés de légumes (PJ Lallaouret) **et pomme de terre** (Ferme des Marronniers) :

Quenelle de brochet, sauce langoustine ①⑦⑩	22 €
Cuisse de canard à l'orange de la Ferme du Loup Ravissant	24 €
Andouillette de veau, jus de veau à la moutarde à l'ancienne (Maison Bobosse origine France) ⑩⑫	24,50 €
Cervelle de veau poêlée au beurre d'ail, persil, câpres et croutons (origine UE) ①⑦	23 €
Onglet de bœuf français de la Maison Lorin sauce au choix : à l'échalote ⑦, au roquefort ⑦, au poivre ⑦⑩⑫	26 €
Proposition du moment ?	-- €
Un petit plus pour votre repas : Salade en vinaigrette 🌿 ⑩	3,50 €

Fromage

Sélection : Tout un fromage L. Bisot MOF (Rambouillet) & Les Fromages de Clément (La Queue-les-Yvelines)

1 assiette du Bar à Fromages au choix (uniquement le week-end)	6,50 €
Assiette de 3 fromages « surprise » ⑦	12,50 €
Assiette de 5 fromages « surprise » ⑦	18 €
Beurre salé à la fleur de sel Au bon beurre, ferme Deleux à Beaulencourt (62450) ⑦	2 €

Desserts

Crème brûlée infusion thé vert aux agrumes ③⑦	9 €
La traditionnelle île flottante ③⑦	10,50 €
Gâteau au chocolat, glace praliné noisette et crème anglaise ①③⑦⑧	10 €
Brioche perdue du Moulin des Moissons, caramel et glace caramel ①③⑦	12 €
Baba au rhum & chantilly ①③⑦	11,50 €

Desserts glacés en collaboration avec la Compagnie des Desserts

Chocolat Liégeois (sorbet chocolat, chocolat chaud, chantilly, amande) ⑦⑧	10,50 €
Café Liégeois (glace café, café expresso, chantilly, amande) ③⑦⑧	10,50 €
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amande) ⑦⑧	10,50 €
Baileys Café (glace café arrosée de 3cl de Baileys) ③⑦	10 €
Capitaine (glace rhum raisin arrosée de 3cl de rhum des Antilles) ③⑦	10 €
After Eight (glace menthe et copeaux de chocolat arrosé de 3 cl de Get 27) ③⑦	10 €
Poire Williams (sorbet poire arrosé de 3cl de poire Williams)	10 €
Colonel (sorbet citron arrosé de 3 cl de vodka de la Fabrique à Alcool)	10,50 €
Dijonnaise (sorbet cassis arrosé de 3cl de liqueur de cassis Briottet)	10 €

RETROUVEZ LA LISTE DE NOS PARTENAIRES ARTISANS ET ENTREPRENEURS EN SCANNANT LE QR CODE

Wi-Fi & mot de passe : laubergenouvelle

*** Les allergènes sont numérotés et référencés en fin de carte / 🌿 : végétarien ***

LES MENUS DE L'AUBERGE

***

MENU ENFANT 15 €
(jusqu'à 12 ans)

Œuf dur BIO à la sardine, oignons frits et salade ①③⑩

Gnocchetti de pomme de terre multicolore de la maison Mathy,
pesto persil et noisettes ①③⑦⑧
---
2 Boules de glace ⑦ – sorbet

MENU de l'AUBERGE
32 €
(tous les jours midi & soir)

Terrine de cochon et foie, salade (viandes origine France) ③

Supreme de volaille fermière label rouge **au citron confit,**
légumes et pomme de terre

Gâteau amandier et glace vanille ①③⑦⑧

MENU « 3 EN 1 »
19,96 €

MENU SERVI EN UNE SEULE FOIS DANS UNE ASSIETTE COMPARTIMENTEE
*Servi uniquement **le midi du lundi au vendredi** hors jour férié*

Terrine de cochon et foie, salade (viandes origine France) ③

Quenelle de brochet, sauce langoustine, légumes du moment ①②③⑦

Pudding au pain d'épices et abricots secs ①③⑦

***

AUCUN CHANGEMENT N'EST POSSIBLE POUR LE RAPPORT QUANTITE-QUALITE-PRIX
😉

*** Les allergènes sont numérotés et référencés en fin de carte / 🌿 : végétarien ***

L'AUBERGE NOUVELLE
MANGER, BOIRE ET S'AMUSER

LE BAR A FROMAGES AU COMPTOIR :

VENDREDI SOIR, SAMEDI ET DIMANCHE MIDI & SOIR

🍽 Trois couleurs d'assiettes
à **6,50 €** l'unité

- **Assiette jaune** : Vache 🐄
- **Assiette rose** : Chèvre 🐐
- **Assiette verte** : Brebis 🐑

Les petits plus :

- Salade en vinaigrette ⑩ 5 €
- Beurre salé à la fleur de sel ⑦ 2 €
  Au bon beurre, ferme Deleux à Beaulencourt (62450)

Chaque assiette comprend une portion de fromage, accompagnée de fruits frais et/ou confits.
Servez-vous librement et dégustez à votre rythme.
Le pain est servi à discrétion sans gaspillage !

Un tout compris convivial : 21 €/ pers **Servi autour du comptoir uniquement :** 2 assiettes de fromage au choix & 1 assiette composée de saucisson à l'ail + terrine de cochon maison ③ + houmous maison ⑦⑩⑪	**TOUS LES DIMANCHES SOIR :** BAR à Fromages à volonté 30 € /pers. (hors boisson) **Hors dimanche soir en musique**

Vous pouvez également choisir dans la carte ce qui vous fait envie : entrée, plat ou dessert
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

🧀 **Le Bar à Fromages**
Pour garantir la fraîcheur de nos produits, le bar tournant est débarrassé :

- À **14h30** au déjeuner
- À **22h30** au diner

Tout un fromage L. Bisot MOF (Rambouillet) : vache / Les Fromages de Clément (La Queue-les-Yvelines) : chèvre et brebis

L'AUBERGE NOUVELLE
MANGER, BOIRE ET S'AMUSER

Si votre bouteille n'est pas terminée, nous vous proposons de l'emporter

Quelques jolies quilles se cachent aussi hors carte …
nous serons ravis de vous les présenter sur demande !

LES VINS	**Verre 12cl**	**75 cl**
Blanc :		
Champagne Luc Gaidoz brut 1er cru La Cuvée		70 €
IGP Pays d'Oc Eden Roc Chardonnay, tendre et plein	**5 €**	24 €
AOC Chablis BIO vieilles vignes Dne de l'Alouette Chardonnay, frais et équilibré		65 €
AOP Anjou BIO Dne de la Roullerie Le petit Chenin Chenin, vif et fruité	**6.50 €**	30 €
AOP Menetou-Salon Domaine de la Farge - les Pleurants Sauvignon, vif et sec		45,50 €
AOP Sancerre BIO Les Côtes Blanches Nicolas Millet Sauvignon, tendre et plein		67 €
IGP Collines Rhodaniennes BIO Combe Pilate M Chapoutier Viognier, frais et équilibré		36 €
AOP Côtes-du-Rhône BIO Adunatio M Chapoutier Grenache blc viognier roussanne, ample et fruité		28 €
AOP Côtes-du-Rhône BIO Les Abelhas domaine St Etienne Roussanne, rond et généreux		30 €
Rouge :		
AOC Coteaux Bourguignons Le P'Tiot Gamay, léger et fruité		29 €
IGP Pays d'Oc Orchys Collovray & Terrier Pinot noir, fruité, soyeux et boisé	**6 €**	27 €
AOP Alsace Pinot Noir Schieferkopf Pinot noir, fruité et souple		45 €
AOP Menetou-Salon Dne de la Farge les Pleurants Pinot noir, fin et fruité		47 €
AOP Chinon BIO Dne Jourdan Les Gravinières Cabernet franc, léger et fruité		42 €
AOP Côtes de Bourg BIO Château Escalette Merlot, cabernet sauvignon, malbec, souple et frais	**6.50 €**	29 €
AOP Graves château Maderot Merlot & cabernet sauvignon, souple et velouté		34,50 €
IGP Collines Rhodaniennes Marius M Chapoutier Syrah, franc et équilibré		28 €
AOP Côtes du Rhône Domaine Montézargues Syrah & grenache, souple et épicé	**7 €**	32 €
AOP Crozes-Hermitage BIO Les Meysonniers M Chapoutier Syrah, charnu, fruité, élégant		54 €
AOP Costières de Nîmes La Ciboise M Chapoutier Grenache syrah cinsault carignan, gourmand et fruité		23 €
Rosé :		
AOP Sable de Camargue BIO Petit Chaumont g. noir, g. gris, cinsault, carignan, vif et sec	**5,50 €**	24,50 €
AOP Côtes de Provence Rosé By Ott 2024 Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, tendre et plein		52,50 €
AOP Côtes de Provence Estandon Tradition Syrah, grenache, cinsault, rolle, léger et fruité MAGNUM (150cl)		68 €

Quelques jolies quilles se cachent aussi hors carte …
nous serons ravis de vous les présenter sur demande !

Boissons chaudes :	
Café ou décaféiné Arlo's Coffee	3,50 €
Thé BIO (Délice fruité, Sidi Kaouki, Un matin à Londres) George Cannon	3,50 €
Infusion BIO (La tisane de Lucienne, Kilimandjaro, verveine menthe) George Cannon	3,50 €
Cappuccino, Latte machiatto	5 €
Les digestifs du moment :	
Esprit de bière 4cl	10 €
Très vieux Marc de Bourgogne E. Briottet 4 cl	12 €
Limoncello BIO ou Get 27 4 cl	9 €
Le digestif du moment 4cl	10 €

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 d'ouverture :**
• Déjeuner du lundi au Dimanche :
de 12h00 à 14h00 (dernière prise de commande)
• Dîner du vendredi au dimanche
de 19h00 à 21H30 (dernière prise de commande - *21h le dimanche soir)*

🕑 **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
- **23h30** pour le diner

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 profiter de 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.

RETROUVEZ LA LISTE DE NOS PARTENAIRES ARTISANS ET ENTREPRENEURS EN SCANNANT LE QR CODE
Wi-Fi & mot de passe : laubergenouvelle

👉 **Suivez-nous pour ne rien manquer des actualités de l'Auberge Nouvelle**

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.

🧀 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
O'Clock Brewing, 78390 Bois d'Arcy • bières
Inakakoura, 78120 Rambouillet • jus de gingembre
La Fabrique à Alcools, 91470 Pecqueuse • Alcools divers : whisky, vodka, gin …
Maison E. Briottet, 21000 Dijon • Liqueurs et crèmes artisanales
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
Boucherie Maison Lorin, 61110 Moutiers-au-Perche • porc, bœuf
Ferme de Maurepas G. Lavielle, 78310 Maurepas • viande de la ferme
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
A noter : Toutes nos viandes sont d'origine : France

🍎 Fruits & Légumes
Pierre-Jean Lalaouret, 78490 Le Tremblay sur Mauldre • herbes aromatiques, fruits et légumes
Le Local de Saison, Jeffrey 78550 Bazainville • fruits et légumes
La Ferme des Marronniers, 78770 Andelu • pommes de terre
La Ferme de la Noue, 78910 Flexanville • asperges

🥖 Épicerie Fine & Incontournables
Le Moulin des Moissons, 78490 Grosrouvre • pain, brioche 🥖
L'huilerie de la plaine de Versailles, 78650 Beynes • légumineuses, huiles, farine
Confiture de la Prairie, 78113 Condé-sur-Vesgre • confiture
Le Grand marché Marnière, 78310 Maurepas • alimentation générale
Métro, 78190 Trappes • alimentation générale
Belsia, 28150 Boisville-la-Saint-Père • chips
Maison Blin, 78660 Allainville • pâtes
Safranerie Blanchet, 78450 Villepreux • safran
Sauces Martin, 78686 Viroflay • sauces et condiments

🥫 Douceurs & Épicerie Sucrée
La Compagnie des desserts, 11200 Lézignan Corbières • dessert, dessert glacé & sorbet
Valrhona, 26600 Tain l'Hermitage • 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.