



BIENVENUE CHEZ AUBE

Nous avons à cœur de travailler en direct avec des producteurs passionnés notamment la Ferme du Boisseau à Vinon pour leurs légumes en biodynamie, le beurre et la crème de Borniambuc à Fort-Morville et les œufs de Pascal.

Pour le café, nous faisons confiance aux Cafés de Mick et à Early Birds. Nos jus, citronnade et thé glacé sont fait maison avec des produits frais.

Notre carte évolue au gré des arrivages, des saisons et de la créativité de notre cheffe, Carrie Solomon ! Faites nous part de vos allergies ou intolérances :)

BREAKFAST de 10h à 12h

Cookie Chocolat Noir Esmeralda 65% et sobacha	4
Tartine au beurre de baratte & fleur de sel	4
Oeuf à la coque, <i>frites de polenta, romarin</i>	5
Tartine au beurre de baratte & compote de fruits de saison	6
Granola Chocolat, <i>quinoa, amandes, fruits de saison, yaourt grec</i>	8
Turkish egg tartine, <i>salade œuf fêta sur pain de campagne, sauce piquante, pickles d'oignon rouge, herbes fraîches</i>	14
Pancakes, <i>compote maison, fruits de saison, mascarpone fouetté, dukkah pistaches, sirop de fleurs</i>	12

ASSIETTES A PARTAGER from 12h **2**

CARTE DES BOISSONS **3**

CARTE DES VINS ET COCKTAILS **4**



Assiettes à partager à partir de 12h

Tahini dip aux olives Kalamata, <i>salsa concombres, pickles sureau, zaatar</i>	7
Oeuf diable, <i>oeuf mayo, chili crisp, pancetta, cébette, pickles</i>	8
Gaspacho vert ajo blanco aux courgettes et amandes, <i>jalapeño, sobacha, bourrache</i>	8
Frites polenta à l'origan, <i>chimichurri, aioli fumé</i>	9
Nachos sarrasin, <i>labneh, maïs grillé, poutargue, tagète, cébette</i>	10
Stracciatella, <i>padrons, tomates rôties, pesto d'herbes, romarin frit et noisettes</i>	10
Beignets de courgette, <i>aioli citronné, pickles de courgette jaune, scamorza fumée, menthe et herbes fraîches</i>	12
Caesar's salade, <i>romaine, radicchio, haricots verts, oeuf poché, parmesan 30 mois, polenta grattato</i>	14
Turkish egg tartine, <i>salade œuf fête sur pain de campagne, sauce piquante, pickles d'oignon rouge, herbes fraîches, feta</i>	14
Halloumi, <i>salade de pommes de terre, tzatziki, halloumi grillé, pickles de concombres et fenouil, olives Kalamata, shiso rouge</i>	14
Tartine de fleur de courgette farcie aux légumes et herbes, <i>labneh, pancetta, pickles de concombres</i>	15
Polpette d'aubergines, <i>nduja, crème d'amandes, pickles moutarde et fleurs de fenouil, menthe</i>	16
Cookie Chocolat Noir Esmeralda 65% et sobacha	4
Soft serve carrot cake (<i>comme une glace à l'italienne mais en mieux !</i>)	8
Sorbet pêches de vigne	7
Pancakes, <i>compote maison, quetsches, figues et sureau noir, mascarpone fouetté, dukkah pistaches, sirop de feuilles de figuiers</i>	12

FAITES NOUS PART DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES !

PRIX EUROS TTC – VIANDE ORIGINE ITALIE

INSTA: @AUBE.MATINMIDI + @CARRIE_IN_PARIS



BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,5
Allongé	2,5
Double espresso	5
Noisette *	3
Filtre <i>Les Cafés de Mick</i>	4
Latte * (1 shot)	4
Grand latte * (2 shots)	5,5
Thé Vert & Maté Détox Brésilienne (Palais des Thés)	5
Thé Noir Yunnan Bergamote Blue of London (Palais des Thés)	5
Roiboos Cerise Sauvage Pretoria (Palais des Thés)	5
*supplément lait végétal (avoine - sans gluten)	0,5

BOISSONS FROIDES

Eau pétillante (1L)	5
Jus maison du moment (Orange, abricots et fenouil)	7
Citronnade maison (citron, thym)	6
Virgin Schrub (Eau pétillante, schrub de sureau)	6
Thé glacé (Roiboos et menthe)	5
Ice Filtre (filtre Les Cafés de Mick, glaçons)	4
Ice Latte* (2 shots Espresso Early Birds, lait, glaçons)	5,5
Café frappé (filtre Les Cafés de Mick, sirop maison, glaçons)	5,5
Ginger beer	5
Community Cola ou Community Cola Sans sucre	7



VINS VIVANTS EN CANETTE 187ml

Vin rouge Canetta : <i>Els Vignerons - Catalogne</i>	7,5
Vin blanc Canetta : <i>Laura Brousset - Catalogne</i>	7,5
Vin rosé Canetta : <i>Fondugues Pradugues - Provence</i>	8,5
Vin orange Canetta : <i>Francesc Boronat - Catalogne</i>	9

BRUNCH COCKTAILS

Mimosa - <i>Champagne, fruits d'été</i>	13
Espresso Martini - <i>Espresso, Vodka, liqueur de café Fair</i>	12
Aube & Tonic - <i>Gin Mattei, Fever tree tonic, thym et feuilles de figuiers</i>	12