



## Desserts du Pub

Île flottante maison <sup>1-3-7</sup>	6,90 €
Salade de fruits frais <sup>1-3-7</sup> (uniquement en été)	6,90 €
Café gourmand <sup>1-3-7</sup>	6,90 €
Crème brûlée <sup>1-3-7</sup>	6,90 €
Tarte tatin	7,90 €
Moelleux au chocolat <sup>1-3-7</sup>	7,90 €
Crème anglaise, boule vanille	
Coupe Chocolat Liégeois <sup>1-3-7</sup>	6,90 €
Chocolat, vanille, coulis de chocolat, chantilly	
Coupe Café Liégeois <sup>3-7</sup>	6,90 €
Vanille, café, chantilly	
Coupe Pêche Melba <sup>3-7</sup>	6,90 €
Vanille, framboise, pêche, chantilly	
Coupe Dame Blanche <sup>3-7</sup>	6,90 €
2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe Exotique <sup>3-7</sup>	6,90 €
Coco, mangue, passion, morceaux de mangue	
Coupe Créole <sup>3-7</sup>	6,90 €
Citron, mangue, passion, tranche d'ananas	

## ice cream

### LES GLACES DU PUB

1 boule de glace	3,00 €
2 boules de glace	5,00 €
3 boules de glace	7,00 €
Supplément chantilly	0,50 €

#### PARFUMS

Vanille - Chocolat - Caramel beurre salé - Café  
Passion - Citron vert - Mangue - Framboise  
Fraise - Menthe choco - Coco - Rhum raisin



### GOURMANDISES DU PUB

Crêpe sucre <sup>1-3-7</sup>	3,50 €
Crêpe Nutella <sup>1-3-7-8</sup>	4,00 €
Gaufre sucre <sup>1-3-7</sup>	3,50 €
Gaufre Nutella <sup>1-3-7-8</sup>	4,00 €

1 - Gluten (blé, seigle, orge...) 5 - Arachides et produits à base d'arachides 8 - Fruits à coque (noix, amandes...)  
3 - Oeuf et produits à base d'œufs 7 - Lait et lactose



Pub Saint Aubin



@pubsaintaubin



pub-saint-aubin.fr

**CB ACCEPTÉE À PARTIR DE 6,00 €**

Chèque non accepté.





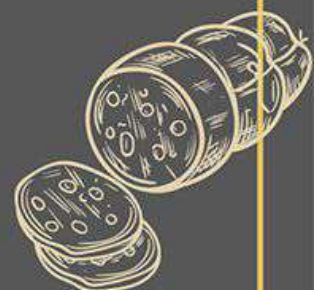
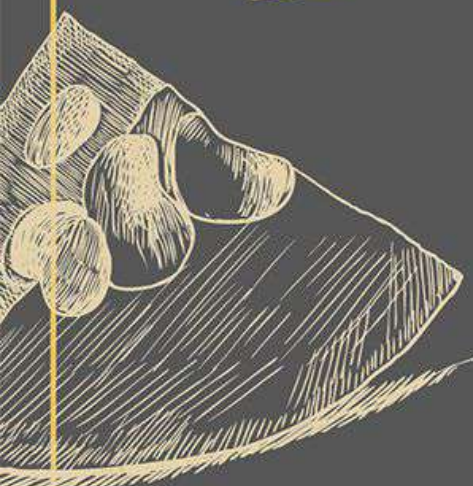
# Carte tapas

Tenders <sup>1-5</sup> (x 5)	5,00 €
Poulet karaage (x 5)	5,00 €
Tenders <sup>1-5</sup> (x 10)	10,00 €
Hot Wings <sup>1-12</sup> (x 5)	5,00 €
Hot Wings <sup>1-12</sup> (x 10)	10,00 €
Bouchées de Camembert <sup>1-5-7-9</sup> (x 5)	5,00 €
Sticks de mozzarella <sup>1-5</sup> (x 5)	5,00 €
Calamars <sup>1-6-14</sup> (x 7)	5,00 €
Pâté Lou Gascoun	5,00 €
Saucisson	4,00 €
Planche Serrano	12,00 €
Planche mixte	20,00 €
Planche fromages	12,00 €
Assiette de frites	4,00 €
Assiette de frites au cheddar	5,50 €



## ASSORTIMENT DU PUB 20,00 €

- 5 tenders <sup>1-5</sup>
- 5 wings <sup>1-12</sup>
- 5 bouchées de Camembert <sup>1-5-7-9</sup>
- 5 sticks de mozzarella <sup>1-5</sup>



1 - Gluten (blé, seigle, orge...)

2 - Crustacés et produits à base de crustacés

3 - Oeuf et produits à base d'œufs

4 - Poissons et produits à base de poissons

5 - Arachides et produits à base d'arachides

6 - Soja et produits à base de soja

7 - Lait et lactose

8 - Fruits à coque (noix, amandes...)

9 - Céleri et produits à base de céleri

10 - Moutarde et produits à base de moutarde

11 - Graine de sésame

12 - Anhydride sulfureux et sulfites

13 - Lupin et produits à base de lupin

14 - Mollusques et produits à base de mollusques

CB ACCEPTÉE À PARTIR DE 6,00 €

Chèque non accepté.



# Carte des vins

## VINS ROUGES

70 cl

### PESSAC-LÉOGNAN

Domaine La Roche	25,00 €
Domaine de la Solitude	39,00 €

### HAUT-MÉDOC

Château Victoria	26,00 €
Le Haut-Médoc d'Issan	35,00 €

### SAINT-ÉMILION

Château Leconte Marquey	25,00 €
Château Pipeau	41,00 €

### SAINT-ESTÈPHE

Haut-Marbuzet	59,00 €
---------------	---------

### MARGAUX

Sirène de Giscours	48,00 €
--------------------	---------

### SAINT-JULIEN

Esprit de Gloria	48,00 €
------------------	---------

### GRAVES

Château La Croix du Sud	17,00 €
L'Arc Saint-Pierre	19,00 €

### MÉDOC

Petit Lousteau	19,00 €
Lousteauneuf	27,00 €

### CÔTES DE BOURG

Château Mercier	19,00 €
-----------------	---------

### BORDEAUX

Château Nicot	19,00 €
---------------	---------

### BORDEAUX SUPÉRIEUR

B de Maucaillou	27,00 €
-----------------	---------



## VINS BLANCS

70 cl

### CÔTES DE GASCogne

Parcellaires de l'Herré (sec)	21,00 €
Parcellaires de l'Herré (fruité)	21,00 €

## VINS ROSÉS

70 cl

### CÔTES DE PROVENCE

Domaine Terres des Oliviers	24,00 €
Magnum de Cantarelle	38,00 €

## DEMI-BOUTEILLES

37,5 cl

Petit Lousteau (Médoc)	13,00 €
Château Mercier (Côtes de Bourg)	14,00 €
Victoria (Haut-Médoc)	17,00 €

## VINS DU MONDE

70 cl

Molino Mistral (pétillant sucré Italie)	24,00 €
Rioja Berceo Seleccion (Espagne)	21,00 €
Septima Malbec (Argentine)	26,00 €
Lion's Kop (Afrique du Sud)	37,00 €
Chocolan Reserva (Chili)	29,00 €
Mont'elimo Nero d'Avola (Italie)	21,00 €
Muga Crianza (Portugal)	30,00 €

Chèque non accepté.

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





## Vins au verre 12 cl

### VINS ROUGES

L'Arc Saint-Pierre (Graves)	5,00 €
Château Nicot (Bordeaux)	5,00 €

### VINS BLANCS

Parcellaires de l'Herré (sec)	5,00 €
Parcellaires de l'Herré (fruité)	5,00 €
Molino (pétillant sucré)	6,00 €

### VIN ROSÉ

Côtes de Provence Cantarelle	5,00 €
------------------------------	--------

## Champagnes

Coupe de champagne Premier Cru	10,00 €
Premier Cru Brut	70,00 €
Ruinart	100,00 €
Perrier Jouët	95,00 €
Perrier Jouët Belle Époque	195,00 €



Pub Saint Aubin



@pubsaintaubin



pub-saint-aubin.fr

**CB ACCEPTÉE À PARTIR DE 6,00 €**

Chèque non accepté.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





# Carte cocktails

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito	5,00 €
Mojito Passion	8,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Caïpirinha	8,00 €
Saint-Aubin Spritz	9,00 €
Americano	10,00 €
Tequila Sunrise	10,00 €
Vodka Sunrise	10,00 €
Cosmo	12,00 €
Planteur	12,00 €
Sex on the Beach	12,00 €
Irish & French Coffee	12,00 €
Flower Fizz	12,00 €
Sweet Alice	12,00 €
Dark and Stormy	12,00 €
Moscow Mule	12,00 €
Día de los Muertos	12,00 €
Piña Colada	12,00 €

## COCKTAILS PINTES

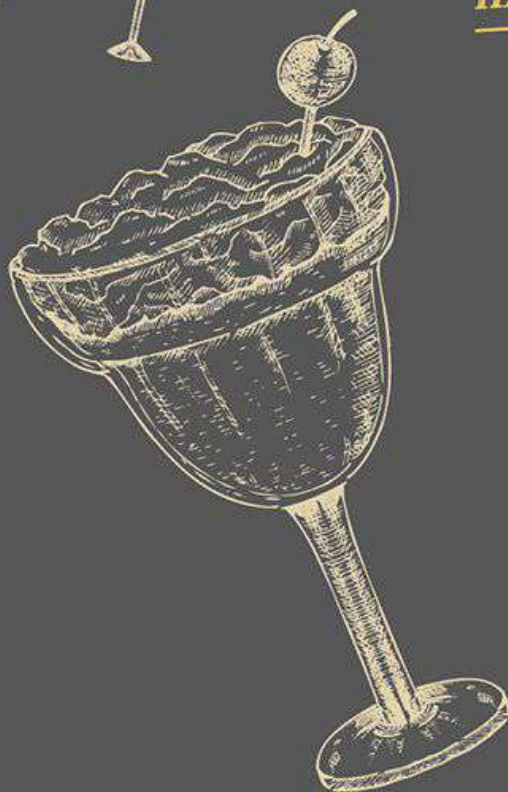
Long Island	12,00 €
Long Island Peach	12,00 €

**DE 17 H À 22 H  
HAPPY HOUR !**



## COCKTAILS SANS ALCOOL

Floreale	6,50 €
Vibrante	6,50 €
Virgin Mojito	6,50 €
Bora Bora Brew	6,50 €
Virgin Colada	8,00 €



**CB ACCEPTÉE À PARTIR DE 6,00 €**

Chèque non accepté.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





# Carte boissons

## WHISKIES

### ÉCOSSE 4 cl

Ballantine's	7,00 €
Ballantine's 17 ans	15,00 €
Chivas 12 ans	10,00 €
Aberlour 10 ans	10,00 €
Aberlour 12 ans	12,00 €
Aberlour 18 ans	15,00 €
Craigellachie 13 ans	12,00 €
Oban 14 ans	15,00 €
Macallan 12 ans	15,00 €
Lagavulin 16 ans	15,00 €
Cardhu 12 ans	12,00 €

### USA 4 cl

Four Roses	9,00 €
Jack Daniel's	8,00 €
Woodford	12,00 €
Blanton's	12,00 €

### JAPON 4 cl

Nikka	12,00 €
-------	---------

### IRLANDE 4 cl

Jameson	10,00 €
---------	---------

## VODKAS

### 4 cl

Wyborowa (Pologne)	7,00 €
Belvedere (Pologne)	10,00 €
Grey Goose (France)	10,00 €
Absolut (Suède)	9,00 €

## DIGESTIFS

Manzana 6 cl	5,00 €
Cognac Martell VSOP 4 cl	7,00 €
Cognac Martell XO 4 cl	12,00 €
Calvados - Armagnac 4 cl	7,00 €
Cointreau 4 cl	7,00 €
Bailey's 6 cl	7,00 €
Menthe-pastille 6 cl	7,00 €
Mint Brizard 6 cl	7,00 €
St-Germain 4 cl	9,00 €
Grand Marnier 4 cl	9,00 €
Patxaran - Izarra 4 cl	9,00 €
Tequila Patron XO Café 4 cl	10,00 €
Tequila Silver Patron 4 cl	14,00 €
Amaretto - Cachaça 4 cl	7,00 €
Malibu - Eau de vie 4 cl	7,00 €

## RHUMS

### 4 cl

Trois Rivières (rhum agricole - Martinique)	7,00 €
Pacto Navio (Cuba)	10,00 €
Havana Especial (Cuba)	7,00 €
Havana (7 ans)	10,00 €
Havana (10 ans)	12,00 €
Havana (15 ans)	15,00 €
Diplomático (Venezuela)	10,00 €
Bumbu (La Barbade)	12,00 €
Zacapa 23 (Guatemala)	15,00 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	15,00 €
Bacardi Anejo Cuatro (USA)	9,00 €
Oakheart (USA)	9,00 €
Don Papa (Venezuela)	10,00 €
Kraken (Irlande)	10,00 €

## GINS

### ROYAUME-UNI 4 cl

Beefeater	7,00 €
Beefeater 24	10,00 €
Bombay Sapphire, Bramble	10,00 €
Monkey 47	14,00 €
Tanqueray	15,00 €

### FRANCE 4 cl

Citadelle, G'Vine	12,00 €
Hendrick's (Écosse)	8,00 €

## VIN

Verre de vin à partir de 5,00 €

**Demandez-nous la carte des vins !**

## CHAMPAGNE

Premier Cru Brut à 70,00 €

**Issu des meilleurs terroirs...**





# Carte boissons

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00 €	Chocolat chaud	4,50 €
Déca / Allongé	2,50 €	Café viennois	5,00 €
Noisette	2,50 €	Chocolat viennois	5,00 €
Déca allongé	2,70 €	Lait chaud	4,00 €
Déca crème	5,00 €	Grog maison	7,00 €
Grand café	4,50 €	Supplément lait	0,20 €
Grand crème	4,80 €		
Cappucino	5,00 €		
Thé / Infusion	4,50 €		

**Plus de boissons chaudes après 18 h !**



## APÉRITIFS

Pastis / Ricard 2 cl	3,50 €
Suze / Campari 6 cl	6,00 €
Lillet blanc, rouge, rosé 8 cl	6,00 €
Martini blanc, rouge 6 cl	6,00 €
Apérol Spritz 5 cl	8,00 €
Kir pêche, framboise, mûre ou cassis 7 cl	5,00 €
Kir Royal 7 cl	10,00 €
Porto 5 cl	6,00 €
Coupe de champagne 10 cl	10,00 €

## ALCOOLS

Gin	7,00 €
Whisky	7,00 €
Vodka	7,00 €
Rhum	7,00 €
Adjuvants :	
Coca / Orange / Tonic	1,00 €
Redbull	2,00 €
Ginger beer 20 cl	4,00 €
Ginger ale 20 cl	4,00 €

## COCKTAILS

Plus de 30 cocktails de 5,00 € à 12,00 €.  
Sans alcool à partir de 6,50 €.

**Demandez-nous la carte des cocktails !**

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca (Zero et Cherry) 33 cl	4,00 €	Redbull 25 cl	4,50 €
Fanta / Sprite 25 cl	4,00 €	Cacolac 20 cl	4,00 €
Tropico 25 cl	4,00 €	Sirop à l'eau 25 cl	3,50 €
Limonade 25 cl	4,00 €	Lait froid 20 cl	4,00 €
Diabolo 25 cl	4,00 €	Orange pressée	6,00 €
Jus de fruits 25 cl	4,00 €	Badoit / Évian 33 cl	4,00 €
Fuze Tea 25 cl	4,00 €	Badoit / Évian 70 cl	5,50 €
Orangina 25 cl	4,00 €	Supplément sirop	0,10 €
Ginger Tonic 20 cl	4,00 €	ou tranche de citron	

## BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Budweiser	4,00 €	7,00 €
Lefte blonde	4,30 €	7,50 €
Hoegaarden blanche	4,30 €	7,50 €
Lefte Ruby	4,50 €	8,00 €
Guinness IPA	4,50 €	8,00 €
Tripel Karmeliet	4,50 €	8,00 €
Monaco / Panaché	4,00 €	7,00 €
Picon	5,00 €	9,00 €
Supplément sirop		0,10 €



**À partir de 18 h,  
service en pinte !**

## BIÈRES BOUTEILLE

Corona Cero 00 % 33 cl	5,00 €
La Bête 33 cl	7,00 €
Magner Cider 33 cl	7,00 €
Corona / Desperados 33 cl	7,00 €



## HAPPY HOUR

De 17 h à 22 h (hors matchs) sur nos pressions Budweiser, Lefte blonde et Hoegaarden !

**LA PINTe À 5,00 € SEULEMENT**



## BURGERS

Servis avec nos frites maison

BACON 1-7-10	14,90 €
Steak haché Angus, bacon, salade, tomates, oignons frits, cheddar, sauce barbecue	
CHICKEN 1-7-10	14,90 €
Escalope de poulet, mayonnaise cheddar, oignons frits, tomates, salade, mozzarella	
PETIT BASQUE 1-7-10	14,90 €
Steak haché Angus, brebis, chorizo, tomates, sauce pimentée	
MONTAGNARD 1-7-10	14,90 €
Steak haché Angus, oignons, lardons, tomates, reblochon, salade	
VEGGIE 1-3-7-10	13,90 €
Steak végétal, oignons frits, tomates, crème fraîche, aubergines grillées, salade	
GIANT 1-7-10	16,90 €
Double steak haché Angus, tomates, oignons frits, emmental, cheddar, salade, sauce ketchup	

Pain burger préparé à la boulangerie Au Petit Bonheur de Marius.

## PIZZAS

Pâte faite maison

MARGHERITA 1-4-7	11,90 €
Sauce tomate, mozzarella	
4 FROMAGES 1-3-7	12,90 €
Crème fraîche, gorgonzola, origan, mozzarella, emmental, chèvre	
REGINA 1-7	12,90 €
Sauce tomate, jambon blanc, œuf, mozzarella, champignons, origan	
VEGGIE 1-7	12,90 €
Sauce tomate, poivrons confits, mozzarella, aubergines grillées, origan, oignons rouges confits, champignons, olives noires	
ITALIENNE 1-5-7-8	13,90 €
Sauce tomate, jambon Serrano, pesto, mozzarella, champignons, tomates	
SAVOYARDE 1-5-7-8	14,90 €
Crème fraîche, lardons, pomme de terre, reblochon, oignons confits, mozza, origan	

## VIANDES

ENTRECÔTE FRANÇAISE 350 g 1-7-10	24,90 €
Beurre maître d'hôtel	
ÉMINCÉ DE MAGRET ENTIER 1-7-10	25,90 €
Frites maison	

## SALADES

CÉSAR 1-7-10	14,90 €
Salade, poulet, sauce César, croûtons, olives, parmesan, tomates, œuf, oignons frits	
CHÈVRE 3-5-7-8	14,90 €
Salade, Cabécou, croûtons, noix, tomates	

## CROQUES/BRUSCHETTAS

Faits maison - Servis avec salade et frites

CROQUE-MADAME 1-3-7-10	14,90 €
Tartine de pain grillé, jambon blanc, béchamel, emmental, œuf	
CROQUE-MONSIEUR 1-7-10	14,90 €
Tartine de pain grillé, jambon blanc, béchamel, emmental	
CROQUE-VEGGIE 1-7-10	12,90 €
Tartine de pain grillé, aubergines grillées, tomates, poivrons confits, emmental, oignons rouges	
BRUSCHETTA CHÈVRE MIEL 1-5-7-8-10	14,90 €
Tartine de pain grillé, sauce tomate, chèvre, miel, mozzarella	
BRUSCHETTA SAUMON 1-5-7-8-10	15,90 €
Tartine de pain grillé, aneth, mozzarella, tranches de saumon fumé, citron	

## CLUBS SANDWICHES

Servis avec nos frites maison

CLUB GLASGOW 1-4-7	14,90 €
Pain de mie complet, saumon gravlax, salade, concombres, tomates, crème de citron	
CLUB POULET 1-4-7	13,90 €
Pain de mie complet, guacamole, tomates, salade, cheddar, poulet, mayonnaise, lard	

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 1-3-7	6,90 €
ÎLE FLOTTANTE 1-3-7	6,90 €
CAFÉ GOURMAND	7,90 €
MOELLEUX CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE 1-3-5-7	7,90 €

Garnitures au choix : frites maison et salade (supplément de garniture : 2 €)





# Carte brasserie



## FORMULE ÉTUDIANTE 12,00 €

PRÉSENTATION D'UN JUSTIFICATIF

1 BOISSON  
+  
BURGER AU CHOIX  
Poulet cheddar  
Viande hachée Angus, cheddar  
Veggie  
ou  
PIZZA AU CHOIX  
Poulet mozzarella  
Jambon mozzarella  
Veggie

## FORMULE PETIT KILT 10,00 €

MOINS DE 10 ANS SEULEMENT

1 BOISSON  
+  
PLAT AU CHOIX  
Pizza (jambon)  
Burger (viande hachée)  
Nuggets  
+  
DESSERT AU CHOIX  
Compote  
1 boule de glace



DU LUNDI AU VENDREDI MIDI 12,90 €

PIZZA AU CHOIX  
+  
1 CAFÉ

## FORMULE PLAT & CAFÉ 12,90 €

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT AU CHOIX  
Plat du jour  
Salade du jour  
Faux-filet  
1 CAFÉ

## FORMULE ENTRÉE + PLAT 14,90 € OU PLAT + DESSERT & CAFÉ

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE AU CHOIX  
Œufs mimosa  
Saumon gravlax  
Salade de chèvre chaud  
PLAT AU CHOIX  
Plat du jour  
Salade du jour  
Faux-filet  
DESSERT AU CHOIX  
Dessert du jour  
Île flottante  
Riz au lait  
Moelleux au chocolat  
1 CAFÉ

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON + CAFÉ 19,90 €

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE AU CHOIX  
PLAT AU CHOIX  
DESSERT AU CHOIX  
sélection au-dessus

Boisson au choix : bière 25 cl ou soda ou verre de vin

## SUGGESTION

Côte de bœuf française (500 à 600 g) à 32,00 €

Faites-vous plaisir !

## À PROPOS DU PUB

Chèque non accepté

CB acceptée à partir de 6,00 €

1 - Gluten (blé, seigle, orge...)  
2 - Crustacés et produits à base de crustacés  
3 - Œuf et produits à base d'œufs  
4 - Poissons et produits à base de poissons  
5 - Arachides et produits à base d'arachides  
6 - Soja et produits à base de soja  
7 - Lait et lactose  
8 - Fruits à coque (noix, amandes...)  
9 - Cèleri et produits à base de cèleri  
10 - Moutarde et produits à base de moutarde  
11 - Graines de sésame  
12 - Anhydride sulfureux et sulfites  
13 - Lupin et produits à base de lupin  
14 - Mollusques et produits à base de mollusques