KIT PRESSE

Auberge Aveyronnaise

Restaurant aveyronnais · Paris 12e · Bercy



Aligot, côte de bœuf d'Aubrac, chou farci : la cuisine généreuse de l'Aveyron, faite maison depuis près de vingt ans.

40 rue Gabriel Lamé, 75012 Paris · 01 43 40 12 24

Notre histoire

Au début était l'Oustal, l'immeuble construit dans les années 1990 par des Aveyronnais qui n'ont pas oublié de faire une belle place à un restaurant digne de la réputation culinaire de leur département.

C'est ainsi qu'est née l'Auberge Aveyronnaise, avec aux commandes Georges et Andrée Bouet – « Tonton et Tatie ». Ils ont très vite fait de l'Auberge un lieu chaleureux et convivial, où il faisait bon se retrouver autour des plats du terroir.

Pour assurer la relève, Tonton Georges a voulu transmettre sa maison aux gars du pays. Aujourd'hui, l'établissement est dirigé par Fabien Gayraud, neveu des créateurs, et Cédric Broussole, tous deux issus de la région, bercés par les plats de leurs mamans et grands-mères : ils perpétuent les valeurs gourmandes et conviviales qui font la renommée de l'Auberge.

Les grandes spécialités

- **L'aligot** préparé à la commande, avec de vraies pommes de terre et de la tome fraîche d'Aubrac ; l'aligot-saucisse en est la grande signature.
- **La côte de bœuf d'Aubrac** servie pour deux personnes.
- **Le chou farci** comme à Lioujas, fait maison.
- **Les produits de l'Aveyron** charcuteries d'Aubrac, truite, lentilles, tripous, fromages, vins et alcools du pays.

Formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	**29,30 €**
Entrée + Plat + Dessert	**38,80 €**

Prix nets, service compris. Les plats signalés par un astérisque sont compris dans les formules.

Photos à disposition de la presse

Les photos en haute définition sont disponibles en téléchargement sur la page Presse du site, ou sur simple demande. Crédit : Auberge Aveyronnaise.



La salle



Le service de l'aligot



La côte de bœuf d'Aubrac



Le chou farci



La tarte tatin



Le bar et l'escalier

Ils parlent de nous

> *« La plus terroir : L'Auberge Aveyronnaise »*
>
> **Le Figaro · 28/11/2025**

> *« L'Auberge Aveyronnaise, une adresse incontournable de la gastronomie rouergate à Paris. »*
>
> **Centre Presse Aveyron · 24/12/2025**

> *« Dans le 12e, une auberge rustique à la déco kitschissime mais aux sérieuses assiettes de terroir »*
>
> **Time Out Paris · 19/03/2026**

> *« It's hard to visit the Auberge Aveyronnaise for the first time without tasting its iconic aligot-saucisse. »*
>
> **Paris Secret · 08/04/2025**

> *« À l'auberge aveyronnaise, c'est rudement bon et à des prix très corrects »*
>
> **ici (France Bleu) · Bistrot de Paris**

> *« Un refuge rustique offrant une cuisine traditionnelle savoureuse et une jolie terrasse estivale. »*
>
> **Paris je t'aime · Office de tourisme de Paris**

Contact & accès

ADRESSE	40 rue Gabriel Lamé, 75012 Paris
TÉLÉPHONE	01 43 40 12 24
OUVERTURE	Du lundi au samedi
TRANSPORTS	Métro ligne 14 : Cour Saint-Émilion · Bus 24 et 64 : Dijon – Lachambeaudie
VOITURIER	12 €, selon disponibilité
SITE	auberge-aveyronnaise.fr