



# Bienvenue dans notre Restaurant Auberge du Pays de Retz

Nous vous accueillons du Lundi soir au Dimanche midi inclus.  
Fermé le Dimanche soir et le Lundi midi.



*Gabriel Bouteiller a fait ses preuves auprès de Grands Chefs dont Paul Bocuse, Christian Constant et Michel Roux à Londres.*

*« Les deux secrets de ma cuisine sont la créativité et le plaisir de partager »*



# CÔTÉ APÉRITIF



## Nos Bières Pression

|                   | 25cl  | 50cl  |
|-------------------|-------|-------|
| Grimbergen .....  | 4,00€ | 7,50€ |
| 1664 .....        | 3,50€ | 7,00€ |
| Picon bière ..... | 3,50€ |       |



## Nos bières bouteille (33cl)

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Desperados.....              | 6,00€ |
| Leffe.....                   | 5,10€ |
| Kronenbourg sans alcool..... | 5,00€ |



## Nos Apéritifs traditionnels

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Ricard ou Pastis (3cl).....        | 5,50€  |
| Martini blanc ou rouge (5cl) ..... | 5,50€  |
| Suze (5cl).....                    | 5,50€  |
| Porto blanc ou rouge (8cl).....    | 5,50€  |
| Kir vin blanc (10cl).....          | 4,50€  |
| Kir vin pétillant (10cl).....      | 6,50€  |
| Kir royal (10cl).....              | 10,50€ |
| Gin Tanqueray London dry.....      | 7,20€  |



## Nos Rhums

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Diplomatico Reserva Exclusiva ..... | 8,00€  |
| Mount Gay.....                      | 6,00€  |
| Ron Zacapa.....                     | 16,00€ |
| Don Papa .....                      | 10,00€ |
| Havana.....                         | 6,00€  |
| Captain Morgan & Coca .....         | 8,00€  |
| Damoiseau VO.....                   | 8,00€  |

# CÔTÉ APÉRITIF



## Nos Coupes de Champagne

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Sélection du moment .....             | 9,00€  |
| Billecart Salmon – Brut Réserve ..... | 11,00€ |



## Nos Cocktails

|   |                |              |
|---|----------------|--------------|
| Punch ou Sangria .....  | Litre : 20,00€ | Verre: 6,00€ |
| Rosé Pamplemousse .....   |                | 5,00€        |
| Ti punch.....   |                | 6,50€        |
| Americano Campari, cinzano blanc, cinzano rouge, gin .....                  |                | 6,00€        |
| Mojito Rhum Havana Club, menthe fraîche, citron vert, perrier .....         |                | 7,50€        |
| Caipirinha Eau de vie brésilienne cachaça, citron vert.....                 |                | 7,50€        |
| Tequila Sunrise Jus d'orange, tequila, grenadine .....                      |                | 8,00€        |
| Gin Tonic ou Gin Pamplemousse .....   |                | 7,50€        |
| Vodka Red Bull.....   |                | 9,50€        |
| Whisky coca.....  |                | 8,00€        |
| Cocktail de fruits sans alcool (Orange, ananas, pamplemousse, grenadine) .. |                | 7,00€        |



## Nos Whiskies

|   |        |
|---|--------|
| Jameson select reserve .....                    | 7,00€  |
| Jack Daniel's.....                              | 7,00€  |
| Ballantine's 12 ans pur malt.....               | 7,00€  |
| Aberlour 10 ans single malt scotch whisky ..... | 7,00€  |
| Four Roses Bourbon de Kentucky .....            | 7,50€  |
| Talisker 10 ans pur malt .....                  | 9,00€  |
| Singleton 12 ans.....                           | 7,50€  |
| Cardhu single malt 12 ans .....                 | 8,50€  |
| Knockando 12 ans .....                          | 8,50€  |
| Lagavulin 16 ans.....                           | 12,00€ |



## Nos Entrées Fraîcheur

|  |        |
|--|--------|
| Carpaccio de bœuf  | 13,50€ |
| Terrine du moment concoctée par notre Chef                     | 8,50€  |
| Salade Auberge du Pays de Retz                                 | 14,00€ |
| Saumon fumé, servi avec sa crème de fromage frais et échalotes | 10,50€ |
| Foie gras de canard maison, marmelade d'oignons rouges         | 14,50€ |



## Nos Entrées Chaudes

|  |        |
|--|--------|
| Cuisses de grenouilles sautées au beurre ail et persil     | 13,50€ |
| Salade de Saint Jacques à l'aneth                          | 13,00€ |
| Méli-Mélo de cuisses de grenouilles et d'anguilles sautées | 14,00€ |
| Anguilles sautées au beurre ail et persil                  | 14,00€ |



## Sur les quais de la Criée

|  | <i>Les 6</i> | <i>Les 9</i> | <i>Les 12</i> |
|--|--------------|--------------|---------------|
| Huîtres Bretonnes N°1  | 14,50€       | 21,00€       | 28,50€        |
| Huîtres Vendée Atlantique N°3  | 12,00€       | 18,00€       | 23,00€        |
| Duo Huîtres N°3 et Langoustines, mayonnaise<br>6 Huîtres Bretonnes et 6 Langoustines |              |              | 22,50€        |
| Buisson de langoustines (12 pièces), mayonnaise                                      |              |              | 19,00€        |
| Bouquet de crevettes roses (12 pièces)   |              |              | 13,00€        |
| Assiette de bulots sur glace et son aioli (18 pièces)                                |              |              | 9,00€         |
| Tourteau entier, mayonnaise  |              |              | 11,00€        |



## Nos plateaux de fruits de mer

|   | <i>1 pers.</i> | <i>2 pers.</i> |
|---|----------------|----------------|
| L'Aubergiste<br>3 huîtres Vendée Atlantique n°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, 4 bulots, 6 palourdes et bigorneaux                                   | 18,00€         | 34,00€         |
| L'Ecailler<br>4 huîtres Vendée Atlantique n°3, 4 huîtres bretonnes, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 palourdes, 1 tourteau, bulots et bigorneaux      | 39,00€         | 76,00€         |
| Le Mareyeur<br>5 huîtres Bretonnes n°1, 5 huîtres Vendée Atlantique n°3, 8 langoustines, 8 crevettes roses, 8 palourdes, 1 tourteau, bulots et bigorneaux | 47,00€         | 90,00€         |
| Agrémenter votre plateau d'un ½ Homard breton (250g)  |                | 25,00€         |

*Tous nos plateaux de mer sont accompagnés de mayonnaise maison, aioli, pain, beurre et vinaigrette d'échalotes*



## Nos Poissons

|  |        |
|--|--------|
| Noix de Saint Jacques façon Meunière                   | 23,00€ |
| Pavé de Saumon accompagné de ses Tagliatelles          | 17,50€ |
| Bar grillé   | 20,50€ |
| Cuisses de Grenouilles sautées au beurre ail et persil | 23,00€ |
| Anguilles sautées au beurre ail et persil              | 23,00€ |



## Nos Grillades au Feu de bois

### Le Porc

|  |        |
|--|--------|
| Saucisse au Muscadet et herbes fraîches (environ 250g)   | 14,00€ |
| Boudin noir aux oignons (environ 250g)   | 13,50€ |
| L'exceptionnelle andouillette tressée main (environ 400g)  | 23,50€ |
| Jarret de porc (environ 800g)  | 17,00€ |
| Travers de porc grillé (environ 350g)<br>Croustillant à la fleur de sel et moutarde                              | 15,00€ |
| Trilogie des 3 petits cochons<br>Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, boudin noir, andouillette tressée main | 18,50€ |

### La Volaille

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| ½ poulet fermier                | 16,00€ |
| Magret de canard (environ 350g) | 18,50€ |

### Le Bœuf

|  |        |
|--|--------|
| L'entrecôte « Extra » Charolaise (environ 300g)                                  | 22,00€ |
| La Côte de bœuf Irlandaise (environ 1kg pour 2 personnes)                        | 47,00€ |
| Filet de bœuf et la sauce du chef (environ 200g)                                 | 23,50€ |
| Bavette spéciale d'Aloyau confit d'échalotes (environ 300g)                      | 17,50€ |
| Tartare de Bœuf préparé ou non par nos soins                                     | 17,00€ |
| Burger de l'Aubergiste<br>Bœuf, Oignons, Salade, Tomates, Fromage, Sauce du Chef | 18,50€ |

Accompagnement proposés : Frites ou Salade ou Pomme de Terre en robe des champs crème ciboulette ou Mogettes

Sauce au choix : Echalotes, Poivre vert, Béarnaise, Beurre maître d'hôtel

Garniture supplémentaire : 2.50€



## Les Spécialités du Chef

### Les Grandes Brochettes grillées : 21,00 € (env.300g)

*Cuites au feu de bois et flambées au whisky*

Poulet mariné aux saveurs asiatiques

Selle d'agneau, marinée aux saveurs marocaines (non flambée)

Brochette de bœuf mariné aux fines herbes



Accompagnement : Pomme de Terre au four et sauce au Poivre vert

### Menu Gourmet : 26,50€

Saumon fumé sauce échalotes et ses toasts

Terrine de pâté maison concoctée par notre Chef

Foie gras de canard maison

\*\*\*

Pavé de Saumon tagliatelles, sauce beurre blanc

Travers de porc grillé, mariné à la moutarde, fleur de sel

Brochette de bœuf mariné aux fines herbes

\*\*\*

Dessert au choix à la carte\*

\*Supplément 1€ pour le café gourmand

*Assiette de fromages servie avec sa confiture de fruits rouges : 7,50€*

### Menu Gibus

Plat, Dessert : 11.00€

Entrée, Plat, Dessert : 15.00€

Assiette de Crudités ou Assiette de charcuteries

\*\*\*

Steak de bœuf frais haché Ou Nugget's Ou Pavé de Saumon

\*\*\*

Glace 2 boules au choix (*Fraise, Chocolat, Vanille, Citron*) Ou Mousse au chocolat



## L'Ardoise Gourmande du Jour

*Du Lundi au Vendredi (sauf les jours fériés)*

*Entre 12h00 et 14h00 le midi*

*Entre 19h00 et 21h00 le soir*

Plat du jour : 10,90€

Entrée, Plat ou Plat Dessert : 14,40€

Entrée, Plat, Dessert : 16,90€



## Nos douceurs sucrées : 7,50€

Le Caprice de l'Auberge

*(Ananas frais poêlé au Rhum et sa crème brûlée en sabayon Rhum raisin)*

Omelette Norvégienne

*(Glace Rhum raisin, meringue italienne flambée au Rhum)*

Crème brûlée à la vanille

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Profiteroles au chocolat

Café Gourmand

L'ardoise du fromager

*(Accompagné de sa confiture de fruits rouges et de sa salade verte au gré du marché)*





## Nos desserts glacés : 7,50€

### La Dame Blanche

*2 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly*

### Le Chocolat Liégeois

*2 boules chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly*

### La Coupe Colonel

*2 boules sorbet citron, vodka*

### La Coupe de l'Auberge du Pays de Retz

*2 boules rhum-raisin, 1 boule nougat de Montélimar, rhum, ananas frais poêlé au beurre caramélisé, chantilly et amandes grillées*

### La Coupe Exotique

*1 boule cassis, 1 boule passion, 1 boule citron vert, chantilly, amandes*

### La Coupe Mojito

*2 boules sorbet Mojito, menthe fraîche, rhum, chantilly*

## Mettez-vous dans la peau du Chef !

## Créez votre propre coupe au gré de vos envies

### Sorbet au choix

*Vanille, Chocolat, Citron vert, Fraise, Menthe-chocolat, Rhum Raisin, Cassis, Passion, Nougat de Montélimar, Mojito*

1 Boule : 1,90€

2 Boules : 3,80€

3 Boules : 5,70€

4 Boules : 7,60€

Nos extras gourmands (1,10€) : *Sauce chocolat ou Chantilly ou Amandes grillées*

