



Hôtel Restaurant ^{☆☆☆☆}
Auberge
DU PAYS DE RETZ

Bienvenue dans notre Restaurant Auberge du Pays de Retz

Nous vous accueillons du Lundi soir au Dimanche midi
inclus.

12h00 14h00
19h00 22h00

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).....	4,00€
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.....	8,00€

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€
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€
Wok de Poulet aux Nouilles chinoises	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 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 3 huîtres Vendée Atlantique n°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, 4 bulots, 6 palourdes et bigorneaux	18,00€	34,00€
L'Ecailler 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 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€
Cabillaud accompagné de ses Tagliatelles	17,50€
Bar entier 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) <i>Croustillant à la fleur de sel et moutarde</i>	15,00€
Trilogie des 3 petits cochons <i>Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, boudin noir, andouillette tressée main</i>	18,50€

La Volaille

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

L'Agneau

Gigot d'agneau de lait Castille et Léon rôti à l'ail, thym et romarin	21,00€
---	--------

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 <i>Bœuf, Oignons, Salade, Tomates, Curé nantais, Sauce du Chef</i>	18,50€
Burger Végétarien <i>Tomates, Oignon, Salade, Galette de Pomme de Terre, Pousse de soja, Concombre, Sauce tomate</i>	17,00€

Accompagnements 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 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 : 26,90€

Saumon fumé sauce échalotes et ses toasts

Terrine de pâté maison concoctée par notre Chef

Foie gras de canard maison

Cabillaud tagliatelles, sauce beurre blanc

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

Gigot d'Agneau de Lait Castille et Léon rôti à l'ail, thym et romarin

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 (jusqu'à 12 ans)

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 Poisson du jour

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

Baba au Rhum et sa chantilly

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 Banana Split

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat et 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

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*

