



# Bienvenue dans notre Restaurant Auberge du Pays de Retz

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir tous les jours

Au déjeuner de 12h à 14h30

Au dîner de 19h à 22h00 (22h30 le samedi soir)

*Gabriel Bouteiller a fait ses preuves auprès de quelques 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 »*



Association Française des Maîtres Restaurateurs



Le titre **Maître restaurateur** résulte de la volonté conjointe de l'Etat et des professionnels d'identifier et de valoriser les restaurateurs qui ont :

Des compétences professionnelles reconnues ;  
Un engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais.

Ce titre est décerné par l'Etat, au travers des préfets, à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant.

***Découvrez vite la suite...***



## L'ardoise Gourmande du midi

*Servie uniquement le midi de 12h à 14h  
Du Lundi au Vendredi (sauf les jours fériés)*

*Plat du jour : 9,90€*

*Entrée, Plat ou Plat Dessert : 12,90€*

*Entrée, Plat, Dessert : 14,90€*

## L'ardoise Gourmande du soir

Servie uniquement le soir de 19h à 21h

Du Lundi au Vendredi (sauf les jours fériés)

Comprenant Entrée, plat et dessert sélection du chef : 16,80€

## Les suggestions du chef à l'ardoise...

Chers clients,

Désireux de ne servir que des produits de la plus grande fraîcheur, nous vous prions de bien vouloir nous excuser si certains produits venaient à manquer.



# Nos Entrées Fraîcheur

Harengs fumés doux et salade parisienne.....	9,50 €
Terrine du moment concoctée par notre Chef.....	8,50 €
Salade gourmande du moment ou Salade maraîchère.....	9,80 €
L'assiette de cochonnailles.....	12,00 €
Foie gras de canard.....	12,50 €

Selon Arrivage

## Sur les quais de la Criée

	<i>les 6</i>	<i>les 9</i>	<i>les 12</i>
Huîtres Bretonnes N°1.....	11,00 €	16,50 €	21,50 €
Huîtres Vendée Atlantique N°3.....	10,00 €	14,50 €	20,00 €
Duo Huîtres N°3 et Langoustines..... <small>8 huîtres et 8 langoustines</small>			20,00 €
Buisson de langoustines 12 pièces, mayonnaise.....			18,90 €
Bouquet de crevettes roses : les 12 .....			12,00 €
Assiette de bulots sur glace et son aïoli .....			9,00 €
Assiette de bigorneaux.....			9,00 €
Trilogie de coquillages (palourdes, bulots, bigorneaux).....			18,90 €
Tourteau entier, mayonnaise.....			11,00 €
Assiette dégustation de fruits de mer..... <small>3 huîtres Vendée Atlantique n°3, 3 langoustines, 3 crevettes roses, bulots et bigorneaux</small>			14,90 €

Selon Arrivage

## Nos plateaux de Fruits de Mer

*Servis avec mayonnaise maison, aïoli, pain, beurre, vinaigrette d'échalotes*

	<i>1 personne</i>	<i>2 personnes</i>
L'Écailler.....	32,50 €.....	54,00 €
<i>6 Huîtres Vendée Atlantique n°3, 6 Langoustines, 6 Crevettes roses Bulots, Bigorneaux, 6 Palourdes.</i>		
Le Mareyeur.....	47,00 €.....	90,00 €
<i>6 Huîtres Bretonnes n°1, 6 Huîtres Vendée Atlantique n°3, 8 Langoustines, ½ Tourteau, 8 Crevettes roses, Palourdes, Bulots, Bigorneaux</i>		

Supplément ½ homard breton 250g environ... 24,00 €



# Poisson

Poisson du marché..... 17,00 €

## Nos Grillades au Feu de bois

### Le Porc

Saucisse au Muscadet et herbes fraîches (environ 250g)..... 13,00 €

Boudin noir aux oignons (environ 250g)..... 12,50 €

L'exceptionnelle andouillette tressée main (environ 400g) ..... 23,00 €

Jarret de porc (environ 800g)..... 17,00 €

Travers de porc grillé (environ 350g)..... 14,50 €  
Croustillant à la fleur de sel et moutarde

La trilogie des 3 petits cochons..... 17,50 €  
*Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, boudin noir, andouillette tressée main*

### La Volaille

½ poulet fermier ..... 16,00 €

Magret de canard (environ 350g)..... 17,90 €

### Le Bœuf

L'entrecôte « Extra » Charolaise (environ 300g)..... 21,50 €

La Côte de bœuf Irlandaise environ 1kg pour 2 personnes ..... 45,00 €

Filet de bœuf et la sauce du chef (environ 200g)..... 23,50 €

Bavette spéciale d'Aloyau confit d'échalotes (environ 300g)..... 16,90 €

*Nos viandes sont accompagnées d'une garniture au choix « maison » : Frites, salade, pomme de terre en robe des champs crème ciboulette ou mogettes - Garniture supplémentaire : 2,50€  
Sauces au choix : Échalotes, poivre vert, béarnaise, beurre maître d'hôtel*



# Les Spécialités du Chef :

Les Grandes Brochettes grillées : 19,00 € (env.300g)

Au feu de bois et flambées au whisky

Poulet mariné aux saveurs asiatiques

Saucisse au Muscadet et fines herbes

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

Bœuf mariné aux fines herbes



*Accompagnement : Pomme de terre au four et salade, sauce poivre vert  
- Garniture supplémentaire : 2,50€*

## Menu Gourmet 24,90€

### Entrées

Panaché d'huîtres et de langoustines, mayonnaise maison et vinaigre d'échalotes *ou*

Terrine de pâté maison concoctée par notre chef *ou*

Suggestion du chef à l'ardoise

### Plats

Poisson du moment, vinaigrette d'agrumes *Ou*

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

Suggestion du chef à l'ardoise

### Desserts

Dessert au choix à la carte\*

\*Supplément 1€ pour le café gourmand

Si vous souhaitez ajouter une assiette de fromages le tarif est de 7,50€

## Nos saveurs fromagères 7,50€

Sélection de fromages affinés

## Nos Douceurs sucrées 6,90€

Tiramisu au café

Omelette norvégienne  
(Glace rhum-raisin, meringue italienne flambée au rhum)

Crème brûlée à la vanille

Mousse au chocolat

Gourmandise du jour

Salade de fruits frais

Café gourmand (supplément 1€)



Profiteroles au chocolat

Coupe colonel (2 boules sorbet citron vert, vodka)

Dame blanche (2 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly)

.....

## Menu Gibus 8.50€ (Jusqu'à 12 ans)



Steak de bœuf frais haché Ou Nugget's de poulet Ou Poisson du marché

.....

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