



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

Lundi au Jeudi 12h00 - 14h00 / 19h00 - 21h30

Vendredi et Samedi 12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Dimanche 12h00 - 14h00 / Fermé le soir

"La véritable cuisine sera toujours celle du terroir. En France le beurre, la crème et le vin en constitueront toujours les bases"

Paul BOCUSE



**MAÎTRE
RESTAURATEUR
2015**



CÔTE CAVE

Nos ardoises à partager

Assiette de charcuteries	9,00€
Beignets de calamars	9,00€
Assiette d'éperlans	5,00€
La planche de l'Auberge <i>(camembert rôti, jambon Serrano et pommes de terre grenailles)</i>	15,50€
Assortiment de tapas	12,50€

Nos champagnes et pétillant

	12cl	37.5cl	75cl
Champagne Charles Le Bel	9,00€	-	50,00€
Billecart-Salmon Brut Réserve	-	-	65,00€
Billecart-Salmon Brut Rosé	-	-	89,00€
Perle Lutines Vignoble Marchais Pétillant	6,00€	-	35,00€

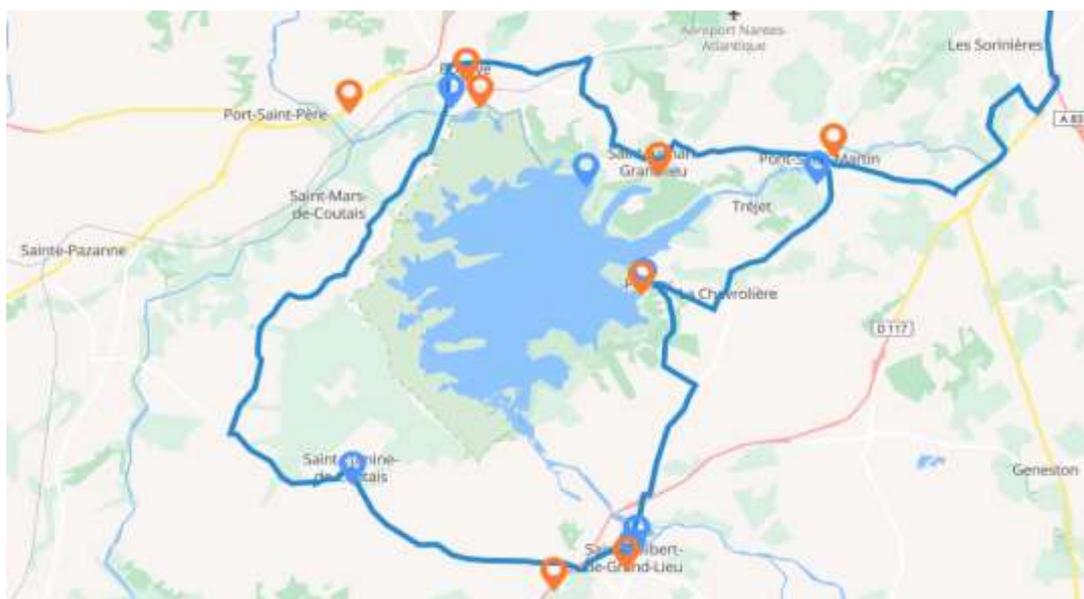
Nos vins rosés

	12cl	37.5cl	75cl
Fiefs Vendéens / Loire			
Mareuil Vieilles Vignes oubliées Mourat	-	15,00€	25,00€
Provence		-	
Côtes de Provence Saint Sidoine	5,00€	-	25,00€
Languedoc Roussillon			
Gris Blanc Gérard Bertrand	5,00€	-	25,00€
Corse			
Ile de beauté IGP la Sonriza			22,00€

LES COUPS DE CŒUR DU CHEF

	12cl	75cl
CHAMPAGNE		
Champagne <i>Charles Le Bel</i>	9,00€	50,00€
VINS BLANCS		
Bonnezeaux Domaine Peray-Jouannet	-	55,00€
Quincy Jean Michel Sorbe	6,50€	35,00€
VINS ROUGES		
Corbières Château Trillol	-	35,00€
Pic Saint-Loup Grand Terroir Gérard Bertrand	-	39,00€
Minervois Domaine La Capelle Vin BIO	6,00€	29,00€

ROUTES DES VINS "LAC DE GRAND-LIEU"



Sur les Routes des Vins, ce circuit œnotouristique de 66 km en voiture, vous emmène à la rencontre d'un lac mystérieux... Le Lac de Grand-Lieu. Cette véritable réserve ornithologique, où les oiseaux sont rois, cohabite à merveille avec les parcelles de vignes

Nos vins blancs

	12cl	37.5cl	75cl
Pays Nantais			
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château de la ferté	5,00€	-	25,00€
Vins de Pays			
Chardonnay Privilège	3,00€	-	17,00€
Chenin Domaine à deux	5,50€	-	32,00€
Touraine			
Touraine Domaine Octavie	5,00€	15,00€	25,00€
Centre Loire			
Quincy Jean Michel Sorbe	6,00€	-	35,00€
Menetou Salon Domaine de Châtenoy	6,00€	-	37,00€
Pouilly Fuissé Château Vitalis			47,00€
Vallée du Rhône			
Côtes de Ventoux Vignoble Demazet	5,00€	-	25,00€
Languedoc Roussillon			
Sauvignon cristal	-	-	22,00€
Bourgogne			
Chablis 1er cru Domaine Besson	-	-	50,00€
 Nos vins blancs moelleux			
Bonnezeaux Domaine Peray-Jouannet	-	-	55,00€
Villa Chambre d'amour Lionel Osmin et cie	6,00€	-	30,00€
Côteaux du Layon Château de Passavant	7,50€	-	42,00€

Nos vins rouges

	12cl	37.5cl	75cl
Vendée / Val de Loire			
Mareuil Mourat	-	15,00€	25,00€
Anjou			
Saumur Champigny AOP Château de Chaintres Les sables 2018	6,00€	-	34,00€
Saumur Champigny AOP Domaine la Vigne		17,50€	
Touraine			
Chinon Les graviers	-	-	35,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Olivier 2017	-	16,00€	32,00€
Vallée du Rhône			
Ventoux Vignoble Demazet	5,00€	-	27,00€
Crozes Hermitage Les Launes – Delas Frères	-	-	39,00€
Côtes du Rhône Domaine Delas Frères	-	-	28,00€
Saint-Joseph Domaine Delas Frères	-	-	49,00€
Cornas Domaine Delas Frères	-	-	78,00€
Bourgogne et Beaujolais			
Brouilly Château Pierreux	-	-	32,00€
Moulin à vent Château des Jacques – Louis Jadot	-	-	38,00€
Bourgogne Château des Jacobins – Louis Jadot	-	-	36,00€
Sud-Ouest / Pays d’Oc / Languedoc Roussillon			
Cahors Château de Flore	-	-	35,00€
Minervois Domaine La Capelle Vin BIO	6,00€	-	30,00€
Corbières Château Trillol	-	-	35,00€
Faugères Château de Sauvanes	5,00€	-	25,00€
Saint Chinian Château de Ciffre	6,00€	-	30,00€
Cabardès Lieu dit Les Traverses	-	-	29,00€
Pecharmant Château de Peyretaille	-	-	28,00€
Pays d’Oc Topaze Domaine de la conseillère	5,50€	-	29,00€
Pinot noir Domaine de la conseillère	4,50€	-	29,00€
Fitou Domaine Oufi Vin BIO	-	-	35,00€
Pic Saint-Loup Grand Terroir Gérard Bertrand	-	-	39,00€

Nos vins rouges (suite)

	12cl	37.5cl	75cl
Centre Loire			
Menetou Salon Domaine de Châtenoy	6,00€	-	35,00€
Région Bordelaise			
Libournais			
Saint Emilion Château la Voute	-	-	46,00€
Saint Emilion Château Fonrazade	-	-	55,00€
Saint Emilion Grand Cru AC Château canon la gaffelière	-	-	385,00€
Fronsac Château de la Rivière	-	-	36,00€
Graves			
Pessac-Leognan Château Coucheroy	7,00€	23,00€	45,00€
Pessac-Leognan La louvière	-	-	65,00€
Graves de Vayres Château Goudichaud	-	-	35,00€
Médoc			
Médoc Château Le Monge	5,00€	-	29,00€
Margaux La Bastide Dauzac	9,00€	-	62,00€
Pauillac Baron de Nathaniel	-	-	50,00€
Côtes de Bordeaux Château Saint-Hubert	-	-	55,00€
Côtes de Castillon Château Larode	-	-	30,00€

Nos carafes

	25cl	50cl
Vin blanc Sauvignon Vin de France	5,50€	9,50€
Vin rosé Cinsault IGP Pays d'Oc	5,50€	9,50€
Vin rouge Merlot IGP Pays d'Oc	5,50€	9,50€

CÔTE APERITIF

	Verre	Litre
 Nos champagnes à la coupe		
Champagne Charles Le Bel (12cl)	9,00€	
 Nos cocktails		
Punch maison au Muscadet ou Sangria (10cl)	6,00€	20,00€
Rosé Pamplemousse (20cl)	5,50€	
Ti punch (5cl)	6,50€	
Américano (20cl)	6,50€	
Mojito (25cl)	8,00€	
Caïpirinha (5cl)	8,00€	
Tequila Sunrise (20cl)	8,00€	
Gin Tonic (15cl)	8,00€	
Whisky coca (15cl)	8,00€	
Cocktail de fruits sans alcool (25cl)	7,00€	
Apérol Spritz (15cl)	6,50€	
 Nos whiskies (4cl)		
Jameson select reserve	7,00€	
Jack Daniel's	7,00€	
Ballantine's	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€	

CÔTE APERITIF

	25cl	50cl
 Nos Bières Pression		
Grimbergen (blonde ou ambrée)	4,00€	7,50€
1664	3,50€	6,50€
Picon bière	4,00€	7,50€
 Nos bières bouteille (33cl)		
Desperados		6,00€
Leffe		5,10€
1664 sans alcool		5,00€
 Nos apéritifs traditionnels		
Ricard ou Pastis (2cl)		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€
 Nos rhums (4cl)		
Diplomatico Reserva Exclusiva		8,00€
Mount Gay		6,00€
Ron Zacapa		16,00€
Don Papa		10,00€
Havana		6,00€

NOS BOISSONS

 Jus de fruits (25cl)		
Orange, ananas, pomme, abricot, pamplemousse, tomate		3,90€
 Sodas et sans alcool	25cl	33cl
Coca ou Coca zéro		4,50€
Perrier		4,50€
Diabolo	3,20€	
Limonade	3,00€	
Sirop à l'eau	1,30€	
Schweppes agrumes ou tonic	4,50€	
Ice Tea	3,90€	
Orangina	3,90€	
	50cl	100cl
Vittel	2,80€	5,00€
San Pellegrino	3,00€	5,20€
Eau de Perrier bleue	3,20€	5,40€
 Boissons chaudes		
Café ou décaféiné maison « Café Richard »		2,00€
Café crème		2,20€
Cappuccino ou chocolat chaud « Café Richard »		4,00€
Thé, infusion		3,50€
Irish coffee		8,00€
Irish coffee du chef		17,00€
 Digestifs (4cl)		
Rhum arrangé maison ou Vodka Carambar		4,00€
Get 27 ou Get 31 ou Menthe Pastille		6,50€
Cognac ou Cognac aux amandes		7,50€
Eau de vie de Poire ou Mirabelle ou Framboise		7,50€
Bailey's / Calvados / Manzana		6,50€
Mandarine impériale		8,00€