

MENU DE L'AUBERGISTE

Menu servi uniquement du vendredi soir au dimanche midi

Foie gras de canard maison mi-cuit accompagné de son chutney et de ses toasts
Saumon mariné à la betterave et à la vodka avec son sorbet citron basilic
Terrine concoctée par le Chef

Poisson du marché (selon arrivage)
Souris d'agneau aux saveurs marocaines cuite à basse température pendant 10h00, accompagnée de gratin dauphinois
Entrecôte grillée, sauce poivre vert et ses frites maison

Ardoise du Fromager
Crème brûlée à la vanille
Brownie au chocolat, crème anglaise et sa glace caramel à la fleur de sel
Dame blanche

29,90€

FORMULES DU MIDI

Lundi midi au vendredi midi sauf jours fériés et weekends prolongés

2 plats : 16.90€
3 plats : 19.90€
Buffet de l'Aubergiste : 12.90€
Plat du jour : 12.90€

FORMULE DU SOIR

Lundi soir au jeudi soir sauf jours fériés et weekends prolongés

3 plats : 29.90€
Buffet de l'Aubergiste + plat du jour + dessert du jour

GIBUS 8.90€

Jusqu'à 12 ans

Steak de bœuf haché frais ou nuggets et frites maison
2 boules de glace au choix ou salade de fruits frais

ÉVÈNEMENTS

Les jeudis soirs de 18h00 à 20h00 - After work - soirée filles (1 boisson achetée = la même offerte)
Derniers vendredis midis de chaque mois - Tête de veau et ses 2 sauces
Les premiers dimanches de chaque mois dès 10h00 - Rassemblement motos et de voitures anciennes
Diffusion des évènements sportifs sur les écrans du bar

ARDOISES A PARTAGER

Assiette de chiffonnade de jambon Serrano	9.00€
Ardoise de charcuteries (<i>coppa, chorizo ibérique, saucisson, andouille, jambon Serrano</i>)	11.50€
Rillettes de poisson maison et toasts	9.00€
Ardoise de fritures et aioli	12.50€
Planche de l'Auberge (<i>camembert rôti, chiffonnade de jambon Serrano et toasts</i>)	15.50€

ENTRÉES

Terrine du Chef et cornichons	12.50€
Filets de harengs marinés aux oignons et carottes servis à la Parisienne, pommes de terre tièdes et salade verte	12.50€
Foie gras de canard "mi-cuit" maison, chutney et toasts	15.50€
Saumon mariné à la betterave et Vodka, crème ciboulette et sorbet citron basilic	12.50€

SALADES GOURMANDES 16.50€

Salade océane (*saumon mariné, crevettes roses, tomate, oignon, croûtons et pousses de soja*)
Salade périgourdine (*lardons, gésiers, magrets fumés, foie gras, tomate, oignon, croûtons et pousses de soja*)

PLATEAU DE FRUITS DE MER 43.00€/PERS.

Sur réservation 48h à l'avance

6 huîtres, 6 crevettes roses, 6 langoustines, 1/2 tourteau, crevettes grises, bulots et bigorneaux
Sauces : vinaigre à l'échalote, mayonnaise, aioli, beurre et citron
Supplément 1/2 homard : 12.00€

POISSONS

Wok de la mer aux nouilles chinoises et légumes de saison	26.00€
Poisson du jour	19.00€
Sole façon meunière	32.00€

PIZZAS 13.50€

Pizza du moment du Chef
3 Fromages (*pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic*)
Montagnarde (*pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic*)
Fermière (*pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet rôti, oignons rouges, sauce BBQ et basilic*)

VIANDES

Burger de Retz et frites maison (boeuf Charolais 180g, fromage, oignon, tomate, salade, sauce tomate)	17.00€
Souris d'agneau aux saveurs marocaines, sauce à l'échalote et gratin dauphinois	27.00€

OUVERT 6J/7
Fermé le dimanche soir et
lu lundi
BAR A TAPAS
Service en continu



02 40 04 84 84

GRILLADES AU FEU DE BOIS ET RÔTISSERIES

PORC	
Saucisse au Muscadet et fines herbes - 250g	14.00€
Boudin noir aux oignons - 250g	14.00€
Trilogie des 3 petits cochons (<i>saucisse au Muscadet et fines herbes, boudin noir et andouillette tressée main</i>)	24.50€

BŒUF	
Entrecôte " Extra " Normande VBF - 300g	24.50€
Bavette spéciale d'Aloyau, sauce aux échalotes - 300g	17.50€
Bûche d'onglet de bœuf - 260g	22.00€

VOLAILLE	
Magret de canard - 350g	19.00€

POUR LES GROS MANGEURS	
Jarret de porc - 800g (temps de cuisson 30 minutes)	23.50€
Andouillette tressée - 400g	24.50€
Potence de boeuf cuite au feu de bois et flambée au whisky	24.50€
Côte de bœuf Allemande - 1kg pour 2 personnes	63.00€

Accompagnement au choix : frites maison, gratin dauphinois, légumes de saison et salade verte
Garniture supplémentaire : 2.50€
Sauce au choix : béarnaise, poivre vert, échalotes, gorgonzola
Sauce supplémentaire : 1.50€

Toutes nos viandes sont d'origine de France ou de l'Union Européenne.
Près de 90% de nos mets sont des produits frais qui respectent rigoureusement les règles d'hygiène alimentaire et de traçabilité.
Si certains produits arrivent à manquer, ils peuvent être remplacés selon notre marché mais toujours en veillant à la qualité et à la provenance.

DESSERTS 7.50€

Ardoise du Fromager
Salade de fruits frais
Omelette Norvégienne (glace rhum raisins, meringue italienne flambée au rhum)
Crème brûlée à la vanille
Brownie au chocolat, crème anglaise et glace caramel à la fleur de sel
Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat chaud et chantilly)
Chocolat liégeois / Café liégeois (3 boules chocolat ou café, sauce chocolat chaud et chantilly)
Coupe Colonel (3 boules sorbet citron vert et vodka)

Composez votre coupe glacée :
1 boule : 1.90 € 2 boules : 3.80€
3 boules : 5.70€ 4 boules : 7.60€
Suppléments (sauce chocolat ou chantilly ou amandes) : 1.10€

Crèmes glacées : vanille Bourbon, chocolat, rhum raisins, caramel à la fleur de sel
Sorbets pleins fruits : citron vert, fraise, mangue d'Inde et ananas

POUR LES PLUS GOURMANDS

Café ou thé gourmand : 10.50€
Champagne gourmand : 16.50€
Irish gourmand : 18.00€

