

CARTE 2022



Hôtel Restaurant 
Auberge
DU PAYS DE RETZ



ÉVÉNEMENTS 2022 :

- DERNIER VENDREDI DE CHAQUE MOIS : TÊTE DE VEAU LE MIDI SUR RÉSERVATION
- TOUS LES JEUDIS SOIRS : AFTER WORK SOIRÉE FILLES : 1 VERRE OFFERT POUR UN VERRE ACHETÉ DE 18H À 20H
- PREMIER DIMANCHE DE CHAQUE MOIS : RASSEMBLEMENT AUTO-MOTO
- DIMANCHE 29 MAI : MENU SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES
- DIMANCHE 19 JUIN 2022 : MENU SPÉCIAL FÊTE DES PÈRES
- VENDREDI 9 OCTOBRE : TOURNOI "BOULISTES EN OR"
- VENDREDI 21 OCTOBRE : SOIRÉE CABARET DE L'AUBERGE
- DU 21 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE : COUPE DU MONDE FIFA 2022 
- SAMEDI 31 DÉCEMBRE : SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE

TAPAS

PLANCHES

- Planche du charcutier 18,50 €
- Planche du fromager 18,50 €
- Planche du pêcheur (produits de la mer selon disponibilité) 18,50 €
- Planche Terre & Mer (assortiment de fromages, charcuteries et produits de la mer) .. 25,50 €
- Planche du fermier (foie gras, chutney exotique et toast) 16,50 €
- Planche de l'Auberge (camembert rôti, chiffonnade de jambon Serrano et toasts) 18,00 €

BIÈRES PRESSION

25 Cl 50 Cl

- Grimbergen blonde 4,50 € 8,00 €
- 1664 4,00 € 7,50 €

BIÈRES ARTISANALES :

- Nantaise MPA 5,00 € 9,50 €
- Mandragore 5,00 € 9,50 €
- La Nantaise Mélusine Ambrée Bio 4,00 € 7,00 €

BIÈRES BOUTEILLES

33 Cl

- Barbe bleue brune - 7° 5,50 €
- Mélusine blonde - 6.5° 5,50 €
- Helfest IPA - 6.66° 6,00 €
- Puy d'enfer - 8.5° 5,50 €
- Cervoise - 6.5° 5,50 €
- ↳ Ces 5 bières artisanales à emporter en coffret 30,00€
- Desperados - 5.9° 6,50 €
- Kasteel rouge - 8° 6,00 €
- 1664 sans alcool 5,30 €

CAMPAGNES & PÉTILLANTS

12 Cl 75 Cl

- Billecart - Deutz 11,00 € 75,00 €
- Billecart - Salmon Brut rosé..... 99,00 €
- Perles Lutines - Vignoble Marchais 8,00 € 45,00 €

COCKTAILS

Cocktails alcoolisés

- Lillet tonic - 15cl 8,00 €
- Punch au Muscadet - 15cl 6,50 €
- Sangria - 15cl 6,50 €
- Rosé pamplemousse - 15cl 6,00 €
- Ti Punch - 5cl 8,00 €
- Américano - 12cl 7,50 €
- Mojito - 25cl 8,50 €
- Caïpirinha - 5cl 8,50 €
- Tequila Sunrise - 20cl 8,50 €
- Gin tonic - 15cl 8,50 €
- Whisky coca - 15cl 8,50 €
- Aperol Spritz - 15cl 8,00 €
- Pina Colada - 25cl 8,50 €
- Le 69 8,50 €
- Sex on the Beach 8,50 €

Cocktails sans alcool

- Paradise Dream 7,00 €
- Caribbean Sun 7,00 €
- Coconut King 7,00 €
- Cocktail de jus fruits sans alcool - 25cl 7,50 €

CLASSIQUES

- Ricard ou Pastis - 2cl 4,00 €
- Martini blanc ou rouge - 5cl 5,00 €
- Suze / Campari - 5cl 5,00 €
- Porto rouge ou blanc - 8cl 6,00 €
- Kir vin blanc - 10cl 5,00 €
- Kir pétillant - 10cl 7,00 €
- Kir Royal - 10cl 10,00 €

- Parfums : cassis, mûre, pêche, fraise, framboise, cerise et pamplemousse

SANS ALCOOLS

25 Cl 33 Cl

Jus de fruits Pampryl	4,00 €
• (ananas, abricot, fraise, orange, tomate et pomme)	
Coca-cola, coca-cola zéro	4,30 €
Perrier	4,10 €
Diabolo	3,50 €
Limonade	3,50 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Schweppes agrumes, Schweppes tonic ..	4,30 €
Fuze Tea	4,30 €
Orangina	4,30 €

WISKIES

4 Cl

FRANCE/IRLANDE

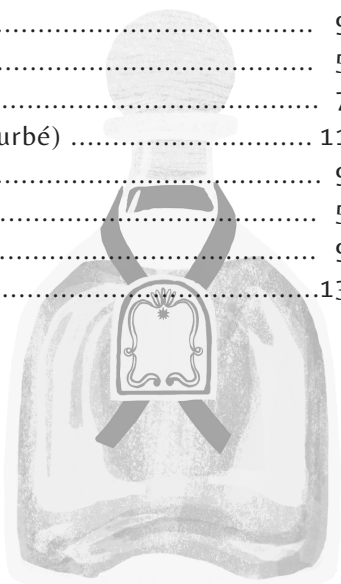
BM Signature Jura (vieilli en fût de Macvin) ...	8,50 €
Rozeulieures origine	6,00 €
Redbreast 12 ans	9,00 €
Sexton	6,50 €
Tullamore Dew	5,50 €

JAPON/USA

Nikka from Barrel	9,50 €
Yamazakura Blend 16 ans	8,50 €
Tenjaku	6,00 €
Akashi Blend	7,00 €
Woodford Reserve (bourbon)	7,00 €
Ole Smoky original	7,00 €

ECOSSE

Monkey Shoulder	6,00 €
Aberlour Forest Reserve 10 ans	6,50 €
Caol Ila 12 ans (tourbé)	8,50 €
Talisker 10 ans	9,50 €
Ballantine's	5,00 €
Knockando 12 ans	7,50 €
Glenturret 10 ans (tourbé)	11,50 €
Singleton	9,00 €
Clan Campbell	5,00 €
Cardhu	9,00 €
Lagavulin	13,50 €



RHUMS

4 Cl

Compagnie des Indes Caraïbes.....	7,00 €
Compagnie des Indes Jamaïca	8,50 €
Compagnie des Indes West Indies	8,50 €
Gold of Mauritius	8,50 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	8,50 €
Ron Zacapa 23 ans	16,50 €
Don Papa	10,50 €
Bacardi Carta Oro / Blanca	6,50 €



DIGESTIFS

4 Cl

Rhum arrangé de la maison	4,50 €
Vodka carambar arrangé de la maison	4,50 €
Get 27, Get 31	6,50 €
Menthe pastille	6,50 €
Cognac, Cognac aux amandes	8,00 €
Eau de vie de poire, mirabelle ou framboise	8,00 €
Baileys	7,00 €
Calvados	7,00 €
Manzana	7,00 €
Mandarine Impériale	8,50 €
Cointreau	8,50 €
Armagnac	8,00 €

BOUTEILLES

70 Cl 1 L

Vodka	70,00 €
Havana	70,00 €
Ballantines	70,00 €
Menthe Pastille	85,00 €

- Les bouteilles sont accompagnées de softs (2 bouteilles au choix : orange, ananas, Coca-cola - supplément Redbull : 5.00€)

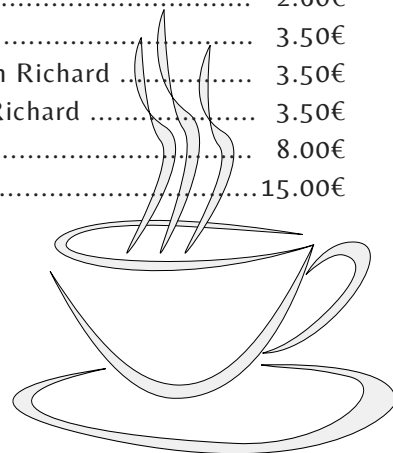
E A U X

50 Cl 1 L

Vittel	3,00 €	5,20 €
San Pellegrino	3,20 €	5,60 €
Eau de Perrier bleue	3,40 €	5,70 €

B OISSONS CHAUDES

Café Maison Richard	2.10€
Décaféiné Maison Richard	2.10€
Café crème	2.60€
Cappuccino	3.50€
Chocolat chaud Maison Richard	3.50€
Thé, infusion Maison Richard	3.50€
Irish coffee	8.00€
Double Irish coffee	15.00€



V I N S B L A N C S

PAYS NANTAIS

	12 Cl	37,5 Cl	75 Cl
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie - Château de la Ferté	5,50 €		28,50 €
Chardonnay Privilège	3,50 €		20,50 €

LOIRE

IGP Loire Chenin	5,00 €		20,50 €
Touraine - Domaine Octavie	6,00 €	15,50 €	27,00 €
Quincy - Jean Michel Sorbe	6,50 €		39,00 €
Menetou Salon - Domaine de Châtenoy	6,50 €		39,00 €

BOURGOGNE

Petit Chablis			40,00 €
Bourgogne Chardonnay			42,00 €
Pouilly Fuissé - Château Vitalis			49,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Ventoux - Vignoble Demazet	5,50 €		29,00 €
Côtes du Rhône, Saint Esprit			29,00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Limoux, la Butinière			42,00 €
Faugères - Château de Sauvannes			27,00 €



INS BLANCS MOELLEUX

Villa Chambre d'Amour - Lionel Osmin
Coteaux du Layon - Domaine Passavant

12 Cl 37,5 Cl 75 Cl

6,50 € 37,00 €
8,00 € 45,00 €



INS ROSÉS

FIEFS VENDÉENS
Mareuil, Collection Mourat

PROVENCE
Côtes de Provence, Saint Sidoine

LANGUEDOC-ROUSSILLON
Gris Blanc - Gérard Bertrand

CORSE
Terra Rossa IGP Ile de Beauté

12 Cl 37,5 Cl 75 Cl

17,00 € 27,00 €

6,00 € 27,00 €

6,00 € 27,00 €

6,00 € 27,00 €



INS ROUGES

LOIRE

Mareuil, Mourat	17,00 €	27,00 €
Saumur Champigny - Château de Chaintres	6,50 €	39,00 €
Chinon les Gravières - Philippe Brocourt		39,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Olivier	18,00 €	35,00 €
Menetou Salon - Domaine Châtenoy	6,50 €	39,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Ventoux - Vignoble Demazet	6,00 €	29,00 €
Crozes Hermitages, les Launes - Delas Frères		41,00 €
Côtes du Rhône - Delas Frères		30,00 €
Saint Joseph - Delas Frères		51,00 €
Cornas - Delas Frères		80,00 €
Gigondas, les Reinages - Delas Frères		67,00 €
Vaqueyras - Domaine des Genêts		47,00 €
Châteauneuf du Pape, Haute Pierre		111,00 €



VINS ROUGES

12 Cl 75 Cl

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Maranges 1er Cru - Domaine Aegerter	70,00 €
Brouilly - Château Pierreux	35,00 €
Moulin à Vent - Château des Jacques - Louis Jadot	40,00 €
Bourgogne - Château des Jacobins - Louis Jadot	40,00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Cahors - Château de Flore	39,00 €
Terrasse du Larzac, Stécia - Domaine Crés Ricards	39,00 €
Minervois - CALMEL JOSEPH	6,50 € 39,00 €
Corbières - Château Trillol	39,00 €
Faugères - Château des Sauvannes	5,50 € 33,00 €
Saint Chinian - Château de Ciffre	6,50 € 39,00 €
Fitou, Ancestrales - Domaine Bertrand Bergé	39,00 €
Pic Saint Loup, Grand Terroir, Gérard Bertrand	39,00 €
Côtes du Roussillon, Jean - Domaine Lauriga	45,00 €

RÉGION BORDELAISE

	12 Cl	37,5Cl	75 Cl	1,5 L
• Graves				
Pessac Léognan - Château Coucheroy	8,00 €	22,50 €	42,00 €	
Pessac Léognan - Château de la Louvière			57,00 €	
• Libournais				
Lalande Pomerol - Château Haut Musset			57,00 €	87,00 €
Lussac Saint Emilion - Barbe Blanche		26,00 €	47,00 €	
Saint Emilion Grand Cru 2010 - Château Canon la Gaffelière			390,00 €	
• Medoc				
Medoc - Château le Monge	6,00 €		32,00 €	
Margaux - la Bastide Dauzac	10,00 €		65,00 €	
Pauillac, Baron Nathaniel - Philippe de Rothschild			57,00 €	
Saint Julien - Château Teynac			57,00 €	
Pauillac 2008 - Château Lynch Bages			430,00 €	

VINS ÉTRANGERS

	12 Cl	75 Cl
770 miles - Californie	7,00 €	39,00 €
Rioja El Coto Crianza - Espagne		39,00 €
Camelon Malbec - Argentine		39,00 €



C A R A F E S

25 Cl 50 Cl

Vin blanc Sauvignon Vin de France	7,00 €	11,00 €
Vin rosé Cinsault IGP Pays d'Oc	7,00 €	11,00 €
Vin rouge Merlot IGP Pays d'Oc	7,00 €	11,00 €



FORMULES

En semaine uniquement

Buffet de l'Aubergiste

Plat

(viande ou poisson du jour)

Dessert

LE MIDI

Du mardi midi au vendredi midi sauf jours fériés et week-ends prolongés

2 PLATS

18,90€

3 PLATS

21,90€

PLAT DU JOUR

14,90€

BUFFET SEUL

16,90€

DESSERT DU
JOUR

6,00€

LE SOIR

Du mardi soir au jeudi soir sauf jours fériés et week-ends prolongés

3 PLATS

31,90€



GRILLES ET RÔTISSEES

Semaine et week-end

Sous réserve de disponibilités et selon les cours

PORC

- SAUCISSE AU MUSCADET ET FINES HERBES - 250G 16,00 €
- BOUDIN NOIR AUX OIGNONS - 250G 16,00 €
- TRILOGIE DES 3 PETITS COCHONS 26,50 €
(saucisse au Muscadet et fines herbes, boudin noir et andouillette tressée main)

BOEUF

- ENTRECÔTE " EXTRA " NORMANDE VBF - 300G 27,00 €
- BAVETTE SPÉCIALE D'ALOYAU - 300G 20,00 €
- BÛCHE D'ONGLET DE BOEUF - 260G 24,50 €

VOLAILE

- MAGRET DE CANARD - 350G 25,00 €

POUR LES GROS MANGEURS

- JARRET DE PORC - 800G (TEMPS DE CUISSON 30 MINUTES) 24,50 €
- ANDOUILLETTE TRESSÉE - 400G 28,00 €
- POTENCE DE BOEUF CUITE AU FEU DE BOIS ET FLAMBÉE AU WHISKY 25,50 €
- CÔTE DE BOEUF ALLEMANDE - 1KG POUR 2 PERSONNES 67,00 €

Accompagnement : frites maison et salade verte

Sauce à l'échalote, sauce Béarnaise, Poivre vert ou Gorgonzola



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.



M E N U E N F A N T

Semaine et week-end

"MENU GIBUS"

Jusqu'à 12 ans

9,90 €

- STEAK DE BOEUF HACHÉ FRAIS OU NUGGETS DE POULET

- DESSERT INCLUS :

Salade de fruits frais ou 2 boules de glace

PARFUMS

Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel à la fleur de sel

Sorbets : citron vert, fraise, mangue, ananas



P I Z Z A S

Semaine et week-end

14,90 €

- PIZZA DU MOMENT

- FERMIERE

Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet rôti, oignons rouges, sauce BBQ et basilic

- MONTAGNARDE

Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic

- 3 FROMAGES

Pâte artisanale, sauce tomate, origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic

- VÉGÉTARIENNE

Pâte artisanale, sauce tomate à l'oignon, courgettes, poivrons, tomates cerises et basilic

- KEBAB

Pâte artisanale, base crème, sauce blanche, mozzarella, viande kebab de poulet



LA CARTE

LE WEEK-END
UNIQUEMENT

ENTRÉES

- TERRINE DU CHEF & CORNICHONS 13,00 €
- FILETS DE HARENGS marinés aux oignons et carottes, servis à la parisienne avec pommes de terre tièdes et salade verte 13,00 €
- FOIE GRAS DE CANARD MAISON "MI-CUIT" Chutney et toasts 16,50 €
- SAUMON FUMÉ ACCOMPAGNÉ DE SA CRÈME CIBOULETTE ET TOASTS 13,50 €
- Tapas : page 1

SALADES GOURMANDES

- SALADE OCÉANE (saumon mariné, crevettes roses, tomates, oignons, croûtons et pousses de Soja) 17,00 €
- SALADE CÉSAR (poulet, tomates, oeufs, oignons, croûtons de pain 17,00 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER

47 €

SUR RÉSERVATION 48H À L'AVANCE

(sous réserve de disponibilité des produits et prix variables selon les cours)

6 huîtres, 6 crevettes roses, 6 langoustines, 1/2 tourteau, crevettes grises, bulots, bigorneaux

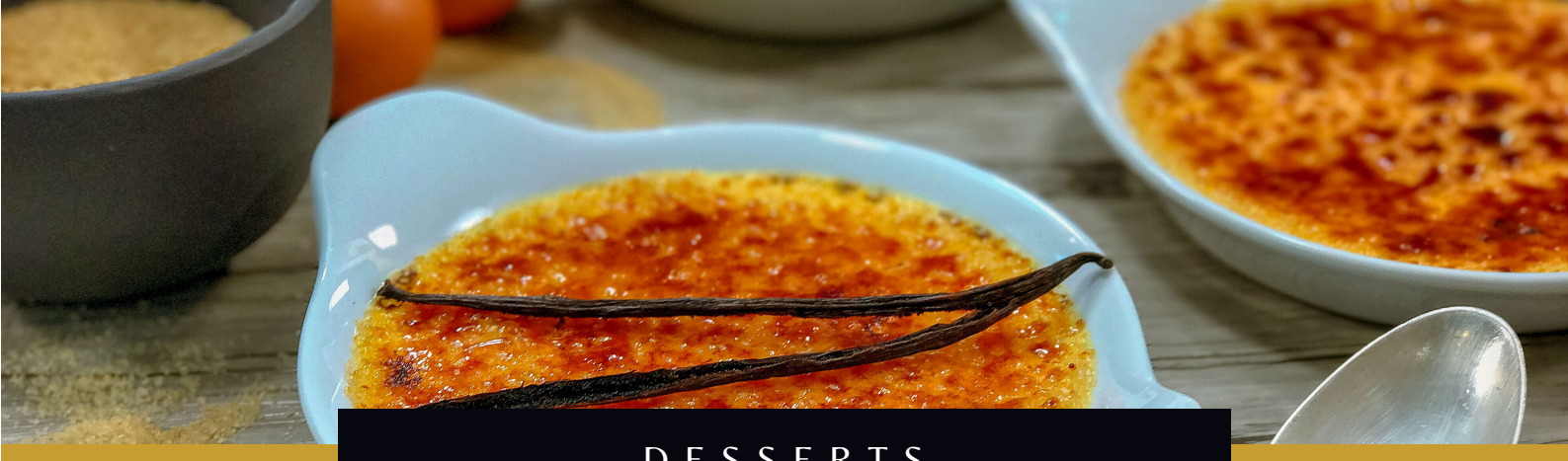
POISSONS

- POISSON DU MARCHÉ 19,90 €
- SOLE FAÇON MEUNIÈRE 38,90 €

VIANDES

- BURGER DE RETZ & FRITES MAISON (boeuf Charolais 180g, fromage, oignons, tomates, salade, sauce tomate) 17,50 €
- SOURIS D'AGNEAU AUX SAVEURS MAROCAINES, sauce à l'échalote et gratin Dauphinois 28,00 €

— Plats végétariens selon produits de saison - renseignez-vous auprès de votre serveur —



DESSERTS

Semaine et week-end

SALÉ

- ARDOISE DU FROMAGER

8,00 €

SUCRÉ

- SALADE DE FRUITS FRAIS
- OMELETTE NORVÉGIENNE
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
- BROWNIE AU CHOCOLAT, crème anglaise et glace caramel à la fleur de sel

8,00 €

GLACÉ

- DAME BLANCHE (3 boules vanille, sauce chocolat chaud et Chantilly) 8,00€
- CHOCOLAT LIÉGEOIS / CAFÉ LIÉGEOIS (3 boules chocolat ou café, sauce chocolat chaud et Chantilly) 8,00€
- COUPE COLONEL (3 boules sorbet citron vert et Vodka)..... 9,00€
- BANANA SPLIT (banane, glace vanille et fraise, sauce chocolat et Chantilly .. 9,00€

- COUPE 1 BOULE 2,20 €
- COUPE 2 BOULES 4,10 €
- COUPE 3 BOULES 6,00 €
- COUPE 4 BOULES 7,90 €

PARFUMS

- Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel à la fleur de sel, rhum-raisins
- Sorbets : citron vert, fraise, mangue, ananas
- Supplément sauce chocolat, chantilly, ou amandes : 1,10€

POUR LES PLUS GOURMANDS

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11,00 €
- CHAMPAGNE GOURMAND 17,00 €
- IRISH GOURMAND 18,50 €



MENU DE L'AUBERGISTE

Le week-end uniquement

ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT ACCOMPAGNÉ DE SON CHUTNEY ET DE SES TOASTS
- SAUMON FUMÉ ACCOMPAGNÉ DE SA CRÈME CIBOULETTE ET TOASTS
- TERRINE CONCOCTÉE PAR LE CHEF

PLATS

- 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

DESSERTS

- ARDOISE DU FROMAGER
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
- BROWNIE AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE ET SA GLACE CARAMEL À LA FLEUR DE SEL
- DAME BLANCHE

31,90 €