

Restaurant Auberge du Pays de Retz



SOIR - WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

DINNER - WEEK-END AND HOLIDAYS

Nos formules du jour sur ardoise *Formulas of the day*

Formule à 36€

Buffet de l'aubergiste + Viande ou poisson du jour **ou**
entrecôte Extra Normande ou Boudin noir + Dessert du jour
Inkeeper's buffet + Meat or fish of the day or Entrecote Extra Normande or Black
pudding with onions + Dessert of the day





Formule express

Plat du jour : 19,90€
Meat or fish of the day

Accès au buffet de l'aubergiste au tarif de 18,90€ si vous prenez un plat à la carte

To have access to the Innkeeper's buffet you have to order a dish from the menu

Nos grillades *Our grills*

Potence de boeuf flambée au whisky-300g 	-----	26,50€
<small>Gallows blazed beef 300g whiskey flambé</small>		
Entrecôte "Extra" Normande VBF-300g	-----	27,00€
<small>Entrecote "Extra" Normande VBF-300g</small>		
Bûche d'onglet de boeuf-260g	-----	24,50€
<small>Log cut beef-260g</small>		
Côte de boeuf Allemande-1kg pour 2 personnes 	-----	69,00€
<small>German prime rib - 1kg for 2 people</small>		



Accompagnement : frites maison et salad

Accompaniment : homemade fries and salad

Sauce au choix : Béarnaise ou Gorgonzola


Sauce bearnaise or cheese

Jarret de porc-800g (temps cuisson 30mn)	-----	24,50€
<small>Pork knuckle-800g (cooked for 30mn)</small>		
Saucisse au Muscadet et fines herbes-250g	-----	16,50€
<small>Muscadet sausage with fine herbes-250g</small>		
Boudin Noir aux oignons-250g	-----	16,50€
<small>Black pudding with onions-250g</small>		
Andouillette tressée-400g	-----	29,00€
<small>Braided andouillette-400g</small>		
Trilogie des trois petits cochons	-----	26,50€
<small>(saucisse au Muscadet, Andouillette et boudin noir)</small>		
<small>Pig trilogy (Muscadet sausage, Braided andouillette, Black pudding)</small>		



Nos poissons

Seafood

Sole meunière entière-550g	-----	38,00€
<small>Dover sole a la meuniere-550g</small>		
Bar entier grillé - 380g 	-----	26,50€
<small>Grilled bar</small>		

Nos desserts

Our dessert

Assiette du fromager	-----	8,50€
<small>Plat of mixed cheese</small>		
Dessert du jour sur ardoise	-----	7,50€
<small>Dessert of the day</small>		
Salade de fruits frais	-----	7,50€
<small>Fresh fruit salad</small>		
Café gourmand	-----	11,00€
<small>Gourmet coffee</small>		

Menu enfant

Kids menu

Avec le buffet de l'aubergiste en entrée	-----	15,00€
<small>With the open buffet for starter</small>		
Plat + dessert	-----	10,50€
<small>Nugget's de poulet ou Steak frites</small>		
<small>2 boules de glace ou salade de fruits</small>		
<small>Main course + dessert</small>		
<small>Chicken nuggets or chopped steak homemade fries</small>		
<small>2 scoops of ice cream or fruit salad</small>		

Restaurant Auberge du Pays de Retz



SOIR - WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

DINNER - WEEK-END AND HOLIDAYS

Planches à partager

Mixed platters

Planche du charcutier à 18,50€
Plat of cold cuts

Planche du fromager à 18,50€
Plat of mixed cheese

Planche de fritures à 18,50€
Plat of deep fried seafood



Planche mixte (charcuterie et fromages) à 22,50€
Plat of mixed cold cuts and cheese

Planche de l'auberge à 18,50€
Camembert rôti, chiffonnade de jambon Serrano, toasts
Plat of the Innkeeper (roasted camembert, Serrano ham chiffonnade, toast)

Planche terre et mer à 32,00€
Plat of meat and fish

Huîtres n°3

Oysters



6 huîtres ----- 10,00€
6 oysters

9 huîtres ----- 15,00€
9 oysters

12 huîtres ----- 20,00€
12 oysters

Pizzas artisanales

Pizzas

Tarif pizza : 14,90€

Fermière :

Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet rôti, oignons rouges, champignons, sauce barbecue et basilic
Artisanal pasta, creme fraîche, mozzarella, minced rotted pouret, red onions, mushrooms, BBQ sauce and basil

Montagnarde :

Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic
Artisanal dough, creme fraîche, mozzarella, raw ham, raclette, mushrooms and basilic

Trois fromages :

Pâte artisanale, sauce tomate, origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic
Artisanal pasta, tomato sauce, oregano, mozzarella, emmental, goat cheese and basil

Végétarienne :

Pâte artisanale, sauce tomate à l'oignon, courgettes, poivrons, tomates cerises et basilic
Artisanal dough, tomato sauce with onion, zucchini, peppers, cherry tomatoes and basil

Kebab :

Pâte artisanale, base crème, sauce blanche, mozzarella, viande kebab de poulet
Artisanal dough, cream base, white sauce, mozzarella, chicken kebab meat



Restaurant Auberge du Pays de Retz



MIDI DU MARDI AU VENDREDI

LUNCH FROM TUESDAY TO FRIDAY

Formule à 24,90€

Buffet de l'aubergiste + Viande ou poisson du jour + Dessert du jour

Innkeeper's buffet + Meat or fish of the day + Dessert of the day

Formule express

Buffet de l'aubergiste : 18,90€

Innkeeper's buffet

Plat du jour : 15,90€

Meat or fish of the day



Formule à 22,90€

Buffet de l'aubergiste + Viande ou poisson du jour **ou**
Innkeeper's buffet + Meat or fish of the day **or**

Buffet de l'aubergiste + Dessert du jour **ou**
Innkeeper's buffet + Dessert of the day **or**

Viande ou poisson du jour + Dessert du jour
Meat or fish of the day + Dessert of the day

Nos grillades *Our grills*

Potence de boeuf flambée au whisky-300g  ----- 26,50€

Gallows blazed beef 300g whiskey flambé

Entrecôte "Extra" Normande VBF-300g ----- 27,00€

Entrecote "Extra" Normande VBF-300g

Bûche d'onglet de boeuf-260g ----- 24,50€

Log cut beef-260g

Côte de boeuf Allemande-1kg pour 2 personnes  ----- 69,00€

German prime rib - 1kg for 2 people



Accompagnement : frites maison et salade

Accompaniment : homemade fries and salad

Sauce au choix : Béarnaise ou Gorgonzola

Sauce bearnaise or cheese

Jarret de porc-800g (temps cuisson 30mn)----- 24,50€

Pork knuckle-800g (cooked for 30mn)

Saucisse au Muscadet et fines herbes-250g -----16,50€

Muscadet sausage with fine herbes-250g

Boudin Noir aux oignons-250g----- 16,50€

Black pudding with onions-250g

Andouillette tressée-400g-----29,00€

Braided andouillette-400g

Trilogie des trois petits cochons-----26,50€

(saucisse au Muscadet, Andouillette et boudin noir)

Pig trilogy (Muscadet sausage, Braided andouillette, Black pudding)

Nos poissons *Seafood*

Sole meunière entière-550g ----- 38,00€

Dover sole a la meuniere-550g

Bar entier grillé - 380g  ----- 26,50€

Grilled bar



Nos desserts *Our dessert*

Assiette du fromager----- 8,50€

Plat of mixed cheese

Dessert du jour sur ardoise ----- 7.50€

Dessert of the day

Salade de fruits frais ----- 7.50€

Fresh fruit salad

Café gourmand----- 11,00€

Gourmet coffee

Menu enfant *Kids menu*

Avec le buffet de l'aubergiste en entrée-----15,00€
With the open buffet for starter

Plat + dessert -----10,50€

Nugget's de poulet ou Steak frites

2 boules de glace ou salade de fruits

Main course + dessert

Chicken nuggets or chopped steak homemade fries

2 scoops of ice cream or fruit salad