

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€

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

VÈNEMENTS

Les lundis soirs à partir de 19h00 - Cours de danses latines

Les jeudis soirs de 18h00 à 20h00 - Apéro des filles (1 boisson achetée = la même offerte)

Derniers vendredis midis de chaque mois - Tête de veau et ses 2 sauces

Les vendredis et samedis soirs à partir de 17h30 - Soirée musicale

Les premiers dimanches de chaque mois dès 10h00 - Journée découverte de motos et de voitures sportives

Les derniers dimanches de chaque mois dès 10h00 - Journée découverte de motos et de voitures anciennes

Diffusion des évènements sportifs sur les écrans du bar

ARDOISES A PARTAGER

Assiette de chiffonnade de jambon Serrano Ardoise de charcuteries (coppa, chorizo ibérique, saucisson, andouille, jambon Serrano)	9.00€ 11.50€
Rillettes de poisson maison et toasts	9.00€
Ardoise de fritures et aïoli	12.50€
Planche de l'Auberge (camembert rôti, chiffonnade de jambon Serrano et toasts)	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 reservation 48h a l'avanc

6 huîtres, 6 crevettes roses, 6 langoustines, 1/2 tourteau, crevettes grises, bulots et bigorneaux Sauces : vinaigre à l'échalote, mayonnaise, aïoli, 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€





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	24.50€
(saucisse au Muscadet et fines herhes, houdin noir et andouillette tressée main)	

BŒUF

24.50€
17.50€
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€

