



# 30 ans de l'Auberge du Pays de Retz !



*En 2025, nous célébrons trois décennies de partage et de saveurs avec vous. Découvrez notre menu spécial 30 ans à 30€ élaboré pour ravir vos papilles, et participez à nos événements festifs tout au long de l'année.*

## Nos formules express du midi

Disponible uniquement le midi du mardi au vendredi  
et Hors jours fériés

Formule plat seul : 11,90€

Formule entrée + plat ou plat + dessert : 14,90€

Formule entrée, plat, dessert : 18,90€



## Menu Gabie 12,50€

*Les petits gourmands du Pays de Retz (jusqu'à 12 ans)*

Plat : Steak de boeuf haché ou mini poisson du jour ou Nuggets de poulet

Dessert : Riz au lait ou salade de fruits frais ou coupe glacée 1 boule (vanille, fraise ou chocolat)

Sirop au choix ou jus de pomme

## Menu Prestige des 30 ans 30€

Disponible uniquement le soir, week-end et jours fériés

☀ Assiette de fruits de mer, mayonnaise maison et vinaigre à l'échalote

3 huîtres fines, 3 crevettes roses, bulots et bigorneaux

☀ Foie gras mi-cuit maison et chutney aux pommes



☀ Turbot rôti, émulsion au champagne, julienne de légumes de saison

☀ Filet de boeuf rôti, sauce aux morilles, gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison



☀ Baba au rhum

(baba moelleux, infusion au rhum arrangé, crème fouettée vanillée)

☀ Les choux gourmands de Retz

Pâte à choux légère garnie de glace vanille, nappage gourmand de sauce chocolat chaud fondant, amandes grillées

## Planches à partager

• Camembert rôti et délices du terroir : 18,50€

Camembert rôti, jambon de Vendée, frites maison, salade

• L'apéro Atlantique : 18,50€

Bulots, crevettes roses et bigorneaux

• Les dorés du Pays de Retz : 18,50€

Beignets de crevettes, beignets de camemberts, éperlans frits, accras de morue, beignets d'encornets

• La sélection de fromages du Pays Nantais : 14€

Curé nantais, tomme de Vendée, Fromage de chèvre fermier  
Bleu de Bretagne, camembert fermier



# Notre carte



## Les entrées et hors d'œuvre du Pays de Retz

- Assiette d'huîtres de la Baie de Bourgneuf  
6 huîtres : 12€ ou 12 huîtres : 22€
- L'Anguille des marais : 12,50€  
Rillettes d'anguilles fumées du lac de Grand Lieu  
Pain de campagne grillé et touche de chutney d'oignons rouges au Muscadet
- Le Chef en Terrine : 16€
- Le velouté de la Côte : 12€  
Soupe de poissons de la Côte, croûtons et gruyère
- La cassolette marine : 14,50€  
Cassolette de moules et palourdes de la Baie de Bourgneuf  
Mijotée au beurre d'ail, au Muscadet et aux herbes fraîches, servie tiède

## Nos grillades et plats

Nos viandes sont accompagnées d'une garniture au choix "maison" et d'une sauce

Garnitures : Frites, salade, gratin dauphinois ou ratatouille  
Garniture supplémentaire : 3,50€

Sauces : Béarnaise, Gorgonzola ou poivre vert  
Sauce supplémentaire : 2,50€

- Potence de boeuf flambée au whisky 300g : 27,50€
- Bûche d'onglet de boeuf 300g : 26,50€
- Côte de boeuf 1kg pour 2 personnes : 72€
- Saucisse au Muscadet et fines herbes 250g : 17,50€
- Le Burger du Pays de Retz : 19,90€  
Pain artisanal, steak haché de boeuf charolais 180g, Curé Nantais fondu, oignons, salade, tomate et frites maison
- Trilogie des trois petits cochons (Saucisse au Muscadet, Andouillette et Boudin noir) : 27,50€
- L'incontournable jarret de porc 1kg : 25,50€  
Temps de cuisson 30 minutes
- Boudin noir aux oignons 250g : 17,50€
- L'exceptionnelle andouillette tressée main 450g : 32€
- Magret de canard entier 400g : 27€
- Entrecôte "Extra" Normande VBF 300g : 28,50€

## Nos poissons

- Bar entier grillé 380g : 28€
- Dorade Royale grillée 380g : 26€
- Turbot grillé 300g : 34€

Nos poissons sont accompagnés d'une marinade au citron,  
huile d'olive et au persil frais

## Les douceurs du Pays de Retz

- L'irrésistible gâteau nantais : 8€
- Baba au rhum : 8€ baba moelleux, infusion au rhum arrangé, crème fouettée vanillée
- Les choux gourmands de Retz : 9€ Pâte à choux légère garnie de glace vanille, sauce chocolat chaud fondant, amandes grillées
- Nuage nantais : 8€ Ile flottante avec une crème anglaise à la vanille et une touche de caramel au beurre salé
- Le riz crémeux au beurre salé : 8€ Riz au lait enrichi d'une pointe de caramel au beurre salé
- Le café ou thé gourmand : 11,50€ Quatre variétés de desserts + chantilly
- La sélection de fromages de nos régions : 14€  
Curé nantais, tomme de Vendée, Fromage de chèvre fermier, bleu de Bretagne, camembert fermier
- Irish coffee : 11€
- Coupe colonel : 10€

