



Bienvenue dans notre restaurant

Auberge du Pays de Retz

Nous vous accueillons du Lundi midi au Dimanche midi inclus.

Nous vous accueillons :

Du Lundi au Jeudi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Le Vendredi et le Samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Le Dimanche midi de 12h00 à 14h00. Fermé le Dimanche soir.



Gabriel Bouteiller a fait ses preuves auprès de Grands Chefs dont Paul Bocuse, Christian Constant et Michel Roux à Londres.

« Les deux secrets de ma cuisine sont la créativité et le plaisir de partager »



Côté Apéritif



Nos Bières Pression

| | 25cl | 50cl |
|------------------------------------|------------|-------|
| Grimbergen (blonde ou ambrée)..... | 4,00€..... | 7,50€ |
| 1664 | 3,50€..... | 7,00€ |
| Picon bière..... | 3,50€ | |



Nos bières bouteille (33cl)

| | |
|-----------------------|-------|
| Desperados..... | 6,00€ |
| Leffe..... | 5,10€ |
| 1664 sans alcool..... | 5,00€ |



Nos Apéritifs traditionnels

| | |
|------------------------------------|--------|
| Ricard ou Pastis (3cl)..... | 4,00€ |
| Martini blanc ou rouge (5cl) | 5,50€ |
| Suze (5cl)..... | 5,50€ |
| Porto blanc ou rouge (8cl)..... | 5,50€ |
| Kir vin blanc (10cl)..... | 4,50€ |
| Kir vin pétillant (10cl)..... | 6,50€ |
| Kir royal (10cl)..... | 10,50€ |



Nos Rhums

| | |
|------------------------------------|--------|
| Diplomatico Reserva Exclusiva..... | 8,00€ |
| Mount Gay..... | 6,00€ |
| Ron Zacapa | 16,00€ |
| Don Papa | 10,00€ |
| Havana..... | 6,00€ |

Côté Apéritif



Champagne à la coupe

Champagne *Charles Le Bel*..... 9,00€



Cocktails

Punch ou Sangria..... Litre : 15,00€ Verre : 6,00€
Rosé Pamplemousse 20cl 5,50€
Ti punch 5cl 6,50€
Americano 20cl 6,50€
Mojito 25cl 8,00€
Caïpirinha 5cl..... 8,00€
Tequila Sunrise 20cl..... 8,00€
Gin Tonic 15cl 8,00€
Whisky coca 15cl..... 8,00€
Cocktail de fruits sans alcool 25cl 7,00€
Apérol Spritz 15cl..... 6,50€



Whiskys (4cl)

Jameson select reserve 7,00€
Jack Daniel's 7,00€
Ballantine's 7,00€
Aberlour 10 ans single malt scotch whisky..... 7,00€
Four Roses Bourbon de Kentucky..... 7,50€
Talisker 10 ans pur malt..... 9,00€
Singleton 12 ans 7,50€
Cardhu single malt 12 ans..... 8,50€
Knockando 12 ans..... 8,50€
Lagavulin 16 ans 12,00€

FORMULES DU JOUR

Formules servies du Lundi midi au Vendredi midi.

FORMULES DU MIDI

Formule 2 plats : 16.90€

Buffet de l'Aubergiste + Dessert du jour

Plat du jour + Dessert du jour

Formule 3 plats : 18.90€

Buffet de l'Aubergiste

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

Formule rapide :

Buffet de l'Aubergiste : 12.90€

Plat du jour : 12.90€

FORMULE UNIQUE DU SOIR

Formule 3 plats : 18.90€

Buffet de l'Aubergiste

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

ENTREES

| | |
|--|--------|
| Saumon fumé, sauce échalotte et ses toasts | 10,50€ |
| Foie gras de canard maison | 14,50€ |
| Buffet de l'Aubergiste (du Lundi midi au Vendredi midi) | 18,90€ |
| Huîtres Vendée Atlantique n°3 | |
| ▪ 6 pièces | 12,00€ |
| ▪ 9 pièces | 18,00€ |
| ▪ 12 pièces | 23,00€ |
| Duo d'huîtres n° 3 Vendée Atlantique et de langoustines, mayonnaise maison | 22,50€ |
| Buisson de langoustines (12 pièces) | 24,50€ |
| Bouquet de crevettes rose (12 pièces) | 13,00€ |

POISSONS ET FRUITS DE MER

Poisson du marché (selon arrivage) 19,50€

Sole meunière 32,00€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUR COMMANDE UNIQUEMENT

(Minimum 10 personnes à commander 48h à l'avance)

*Tarifs indiqués
pour 2 personnes*

L'Aubergiste 34,00€

3 huîtres Vendée Atlantique n°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, 4 bulots, 6 palourdes et bigorneaux

L'Ecailler 76,00€

4 huîtres Vendée Atlantique n°3, 4 huîtres Bretonnes, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 palourdes, 1 tourteau, bulots et bigorneaux

Le Mareyeur 90,00€

5 huîtres Bretonnes n°1, 5 huîtres Vendée Atlantique n°3, 8 langoustines, 8 crevettes roses, 8 palourdes, 1 tourteau, bulots et bigorneaux

Agrémenter votre plateau d'un ½ Homard breton (250g) : 25,00€

Tous nos plateaux de fruits de mer sont accompagnés de mayonnaise maison, aïoli, pain, beurre et vinaigrette d'échalotes.



GRILLADES AU FEU DE BOIS

Les grandes brochettes grillées sur potence

Brochettes cuites au feu de bois et flambées au whisky

| | |
|---|--------|
| Brochette de poulet mariné aux saveurs asiatiques | 21,00€ |
| Brochette de selle d'agneau, marinée aux saveurs marocaines (non flambée) | 21,00€ |
| Brochette de bœuf mariné aux fines herbes | 21,00€ |

Le porc

| | |
|--|--------|
| Saucisse au Muscadet et herbes fraîches (<i>environ 250g</i>) | 14,00€ |
| Boudin noir aux oignons (<i>environ 250g</i>) | 13,50€ |
| L'exceptionnelle andouillette tressée main (<i>environ 400g</i>) | 23,50€ |
| Jarret de porc (<i>environ 800g</i>) | 17,00€ |
| Travers de porc grillé avec son croustillant à la fleur de sel et moutarde (<i>environ 350g</i>) | 15,00€ |
| Trilogie des 3 petits cochons | 18,50€ |

Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, boudin noir, andouillette tressée main

La volaille

| | |
|--|--------|
| ½ poulet fermier | 16,00€ |
| Magret de canard (<i>environ 350g</i>) | 18,50€ |

Le bœuf

| | |
|--|--------|
| L'entrecôte « Extra » Normande (<i>environ 300g</i>) | 22,00€ |
| La Côte de bœuf Irlandaise (<i>environ 1kg pour 2 personnes</i>) | 47,00€ |
| Bavette spéciale d'Aloyau confit d'échalotes (<i>environ 300g</i>) | 17,50€ |

Accompagnement au choix : Frites maison ou salade verte ou pommes de terre grenailles ou haricots verts

Sauce au choix :

Echalotes, Poivre vert, Béarnaise, Beurre maître d'hôtel

Garniture supplémentaire : 2.50€



MENU GIBUS

Plat et dessert au choix
8.90€

Steak de bœuf haché frais, frites OU Nuggets, frites

•••

Glace 2 boules au choix OU salade de fruits

MENU GOURMET

Servi du Vendredi soir au Dimanche midi

Chaque mois, notre Chef vous propose un nouveau menu élaboré à base de produits frais et de saison. Richesse des saveurs et créativité sont à l'ardoise.

Menu Gourmet comprenant entrée, plat, dessert : 26,90€

Menu Gourmet du mois de Mars

Salade gourmande au poulet, croutons et parmesan.

Foie gras mi-cuit maison.

Assiette de 6 huîtres n°3.

Poêlé de seiche à la persillade sur son risotto à l'encre de seiche.

Rognon de veau, crème de moutarde, purée maison.

Brochette de bœuf grillé, sauce au poivre vert.

Dessert au choix à la carte

DESSERTS

7.50€

Ardoise du fromager

Omelette Norvégienne

Glace Rhum raisin, meringue italienne flambée au Rhum

Crème brûlée à la vanille

Salade de fruits frais

Profiteroles au chocolat

La Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Le Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly

La Coupe Colonel

2 boules sorbet citron, vodka

La Coupe Exotique

1 boule cassis, 1 boule passion, 1 boule citron vert, chantilly, amandes

La Banana Split

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat et chantilly

Composez votre coupe glacée :

1 Boule : 1,90€

3 Boules : 5,70€

2 Boules : 3,80€

4 Boules : 7,60€

Sorbets au choix : Vanille, rhum-raisin, citron vert, chocolat, cassis, passion, fraise

Les gourmandises (*supplément : 1.10€*) : sauce chocolat ou chantilly ou amandes

