

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 Gourmande de l'Auberge à 32€

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



Formule Express de l'auberge

Entrée du jour + Carte : 12,50€ + Prix du plat
Starter of the day + à la carte dish

Nos grillades
Our grills

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

Our meats are accompanied by a garnish of your choice and a sauce

Frites, salade, gratin dauphinois ou ratatouille

Homemade fries, salad, french potato dish

Garniture supplémentaire : 3€

Additional garnish

Béarnaise, Gorgonzola ou poivre vert

Sauce béarnaise or cheese or green pepper

Supplément sauce supplémentaire : 2,50€

Extra sauce

Potence de boeuf flambée au whisky-300g ----- 27,50€

Gallows blazed beef 300g whiskey flambé

Entrecôte "Extra" Normande VBF-300g ----- 28,50€

Entrecote "Extra" Normande VBF-300g

Bûche d'onglet de boeuf-300g ----- 26,50€

Log cut beef-300g

Côte de boeuf Allemande-1kg pour 2 personnes ----- 72,00€

German prime rib - 1kg for 2 people



Viandes d'origine France et Allemagne

Races de viandes : La Charolaise, L'angus et La Normande

L'incontournable Jarret de porc-1kg (temps cuisson 30mn)----- 25,50€

Pork knuckle-800g (cooked for 30mn)

Saucisse au Muscadet et fines herbes-250g -----17,50€

Muscadet sausage with fine herbes-250g

Boudin Noir aux oignons-250g----- 17,50€

Black pudding with onions-250g

L'exceptionnelle Andouillette tressée main-450g----- 32,00€

Braided andouillette-400g

Le magret de canard entier-400g----- 27,00€

Whole duck breast - 400g

Trilogie des trois petits cochons----- 27,50€

(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 ----- 27,50€

Grilled bar

Nos desserts
Our dessert

Dégustation de fromages affinés----- 9,50€

Tasting of ripe cheeses

Dessert du jour sur ardoise ----- 8,50€

Dessert of the day

Salade de fruits frais ----- 8,50€

Fresh fruit salad

Café gourmand----- 11,00€

Gourmet coffee

Irish Coffee----- 9,00€

Coupe Colonel----- 10,00€

Menu enfant
Kids menu

Plat + dessert -----12,50€

Nugget's de poulet ou Steak de boeuf haché ou poisson

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

Restaurant Auberge du Pays de Retz



SOIR - WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

DINNER - WEEK-END AND HOLIDAYS

Planches à partager

Mixed platters

Planche de fritures à 18,50€

Plat of deep fried seafood

Planche de l'auberge à 18,50€

Camembert rôti, chiffonnade de jambon Serrano, toasts

Plat of the Innkeeper (roasted camembert, Serrano ham chiffonnade, toast)

Assiette de 12 crevettes roses, mayonnaise maison à 19€

Plate of 12 pink shrimp homemade mayonnaise



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€

All Pollo :

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, poulet rôti halal, oignons rouges, sauce barbecue et basilic

Artisanal pasta, tomato sauce, mozzarella, roasted poulet halal, red onions, BBQ sauce and basilic

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 basilic

Régina :

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon, champignons et basilic

Artisanal dough, tomato sauce with oregano, mozzarella, ham, mushrooms and basilic

Diavola :

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, chorizo, poivrons et basilic

Artisanal dough, tomato sauce with oregano, mozzarella, chorizo, pepper and basilic

Orientale :

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, merguez halal, poivrons et basilic

Artisanal dough, tomato sauce with oregano, mozzarella, merguez, pepper and basilic



Restaurant Auberge du Pays de Retz



MIDI DU MARDI AU VENDREDI

LUNCH FROM TUESDAY TO FRIDAY

“Le tableau quotidien de l’Auberge”

Entrée du jour + Viande ou poisson du jour + Dessert du jour ----- Starter of the day + Meat or fish of the day + Dessert of the day	24,90€
Entrée du jour + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert du jour OU Entrée du jour + Dessert du jour ----- Starter of the day + Meat or fish of the day or Meat or fish of the day + Dessert of the day or Starter of the day + Dessert of the day	22,90€
Entrée du jour seule ----- Only starter of the day	12,50€
Plat du jour seul ----- Only meat or fish of the day	16,90€

Nos grillades

Our grills

Nos viandes sont accompagnées d’une garniture au choix “maison” et d’une sauce

Our meats are accompanied by a garnish of your choice and a sauce

Frites, salade, gratin dauphinois ou ratatouille

Homemade fries, salad, french potato dish

Garniture supplémentaire : 3€

Additional garnish

Béarnaise, Gorgonzola ou poivre vert

Sauce bearnaise or cheese or green pepper

Supplément sauce supplémentaire : 2,50€

Extra sauce

Potence de boeuf flambée au whisky-300g ----- Gallows blazed beef 300g whiskey flambé	27,50€
Entrecôte “Extra” Normande VBF-300g ----- Entrecote “Extra” Normande VBF-300g	28,50€
Bûche d’onglet de boeuf-300g ----- Log cut beef-300g	26,50€
Côte de boeuf Allemande-1kg pour 2 personnes ----- German prime rib - 1kg for 2 people	72,00€



Viandes d’origine France et Allemagne

Races de viandes : La Charolaise, L’angus et La Normande

L’incontournable Jarret de porc-1kg (temps cuisson 30mn)----- Pork knuckle-800g (cooked for 30mn)	25,50€
Saucisse au Muscadet et fines herbes-250g ----- Muscadet sausage with fine herbes-250g	17,50€
Boudin Noir aux oignons-250g----- Black pudding with onions-250g	17,50€
L’exceptionnelle Andouillette tressée main-450g----- Braided andouillette-400g	32,00€
Le magret de canard entier-400g----- Whole duck breast - 400g	27,00€
Trilogie des trois petits cochons----- (saucisse au Muscadet, Andouillette et boudin noir) Pig trilogy (Muscadet sausage, Braided andouillette, Black pudding)	27,50€

Nos poissons

Seafood

Sole meunière entière-550g ----- Dover sole a la meuniere-550g	38,00€
Bar entier grillé - 380g ----- Grilled bar	27,50€

Nos desserts

Our dessert

Dégustation de fromages affinés----- Tasting of ripe cheeses	9,50€
Dessert du jour sur ardoise ----- Dessert of the day	8,50€
Salade de fruits frais ----- Fresh fruit salad	8,50€
Café gourmand----- Gourmet coffee	11,00€
Irish Coffee-----	9,00€
Coupe Colonel-----	10,00€

Menu enfant

Kids menu

Plat + dessert -----	12,50€
Nugget’s de poulet ou Steak de boeuf haché ou poisson 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	