



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€

