

# L'Auberge DAB

## Huîtres

### Les Fines de Claire

Marennes Oléron «Pascal Magné».....	N°3 / les 6.....	17,70€
	N°2 / les 6.....	21,90€

### Les Creuses

Bretagne «Pascal Magné».....	N°3 / les 6.....	16,80€
------------------------------	------------------	--------

### Les Spéciales

Gillardeau Papillon.....	N°5 / les 6.....	19,80€
Gillardeau.....	N°2 / les 6.....	31,20€
Perles de l'Impératrice « Joël Dupuch ».....	N°3 / les 6.....	23,40€
Normandie Utah Beach.....	N°3 / les 6.....	24,00€

### Les Plates

Belons ou Plates.....	N°2 / les 6.....	24,60€
	N°00 / les 6.....	31,20€

## Coquillages & crustacés

Clam.....	La pièce.....	4,50€
Moules d'Espagne.....	Les 6.....	6,00€
Crevettes grises.....	Les 100g.....	8,00€
Praires ou Palourdes.....	Les 6.....	11,10€
Bulots.....	La portion.....	12,00€
Crevettes roses.....	Les 7.....	17,00€
Tourteau.....	La pièce.....	18,00€
Langoustines fraîches cuites.....	Les 5.....	26,00€
Homard canadien servi froid.....	La pièce 500g.....	55,00€

# Les Plateaux de Fruits de Mer

Tous nos plateaux peuvent être préparés pour une ou plusieurs personnes selon votre envie.

## Auberge

70,00€ / Pers.

- 7 creuses n°3
- 2 fines de claire n°2
- 2 spéciales n°5
- Praires ou palourdes
- 3 moules d'Espagne
- 1 clam
- 1 tourteau
- 3 crevettes roses
- Langoustines
- Bulots
- Crevettes grises

## Prestige

85,00€ / Pers.

- 3 fines de claire n°3
- 3 spéciales n°3
- 3 creuses n°3
- Bulots
- 5 crevettes roses
- 3 langoustines
- 1 homard canadien

## Sélection d'Huîtres

39,00€ / Pers.

- 2 plates n°2
- 2 fines de claire n°3
- 2 fines de claire n°2
- 2 creuses n°3
- 2 spéciales n°5
- 2 spéciales n°3

## Dégustation

40,00€ / Pers.

- 3 spéciales n°5
- 3 fines de claire n°3
- 3 creuses n°3
- 3 moules d'Espagne
- 3 crevettes roses
- Bulots
- Crevettes grises

## Crustacés

56,00€ / Pers.

- 1/2 homard canadien
- 1/2 tourteau
- 3 langoustines
- 4 crevettes roses
- Crevettes grises

# Entrées

Potimarron rôti, grenade, coriandre, sauce chimichurri.....	8,00€
Harengs marinés à l'aneth, pickles échalotes, sauce gravlax.....	9,50€
Œufs « bio » pochés aux champignons, crème de morilles.....	11,00€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons.....	13,00€
Pâté en croûte de volaille, pistaches et cranberries.....	14,50€
Tartare de daurade, citron vert, betteraves jaunes rôties.....	16,00€
Avocat et chair de crabe, pomelos et sauce cocktail.....	17,00€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de Hêtre, Philadelphia citron vert.....	18,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	19,00€

## Menu Club affaires 40€

Kir pétillant **ou** Kir au vin blanc **ou** Américano **ou** Lillet (blanc, rouge ou rosé)

\*\*\*\*

Harengs marinés à l'aneth, pickles échalotes, sauce gravlax  
**ou** Pâté en croûte de volaille, pistaches et cranberries  
**ou** 6 perles de l'océan, citron, pain de seigle et beurre

\*\*\*\*

Filet de daurade, gnocchis, petits légumes, crème de champignons  
**ou** Onglet de bœuf sauce poivre vert  
**ou** Andouillette de Troyes AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne

\*\*\*\*

Assortiments de glaces ou sorbets de votre choix\*  
**ou** Crème brûlée à la vanille Bourbon  
**ou** Fontainebleau mangue et coulis aux fruits de la passion  
**ou** Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*

Café expresso (100 % Arabica) **ou** Thé

\*\*\*\*


Votre repas est accompagné d'une 1/2 bouteille de Buzet (rouge, blanc **ou** rosé) **ou** 1/2 bouteille d'eau minérale

# Poissons

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits.


Choucroute de la mer Daurade, haddock, saumon, beurre blanc.....	25,00€
Pavé de saumon « Label Rouge », pousses d'épinards, beurre de coques.....	26,00€
Noix de Saint-Jacques à la plancha, mousseline de panais, jus de crevettes grises.....	32,00€
Belle sole à la plancha ou meunière.....	52,00€
Homard rôti en coque, sauce chimichurri.....	55,00€

# Viandes

Tartare de bœuf « Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût ».....	20,00€
Andouillette de Troyes AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne.....	23,00€
Rognon de veau entier ou émincé, sauce moutarde à l'ancienne.....	24,50€
Côtes d'agneau « Allaiton de l'Aveyron », jus au thym frais .....	29,00€
Magnifique côte de veau simplement cuisinée au jus.....	37,00€
Généreuse entrecôte de bœuf, sauce béarnaise.....	38,00€
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise.....	39,00€
Côte de bœuf à la plancha, sauce béarnaise pour 2 personnes.....	82,00€
 Gnocchis, petits légumes, pousses d'épinards, crème de champignons.....	16,00€

# Choucroutes

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute .....	21,00€
Choucroute de l'Auberge Poitrine fumée, Montbéliard, Morteau, Francfort, échine de porc.....	24,00€
Choucroute Royale Poitrine fumée, Montbéliard, Morteau, Francfort, échine de porc, jarret.....	29,00€

 Tous nos plats sont “ faits maison ” à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

## Plateau de fromages affinés..... 13€

Avec son Roquefort des caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto LBV (6cl)

## Desserts

Poire pochée au vin rouge épicé.....	8,50€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix* (fabrication artisanale).....	9,00€
<b>Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Poire Williams, Citron vert, Framboise, Rhum raisins, Cassis</b>	
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,50€
Tarte au citron meringuée.....	10,00€
Fontainebleau mangue et coulis aux fruits de la passion.....	10,50€
Chou praliné, sauce caramel beurre salé.....	11,00€
Forêt noire.....	11,50€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....	12,00€
Les profiteroles de l'Auberge Dab : <b>3 choux garnis de glace vanille et chocolat chaud</b> .....	12,50€
Pruneaux à l'Armagnac*.....	14,00€

## Nos glaces & sorbets arrosés

Colonel <b>Sorbet citron vert, Vodka</b> .....	11,00€
Williams <b>Sorbet poire Williams, Alcool de poire</b> .....	11,00€
After Eight <b>Glace chocolat noir, Get 27</b> .....	11,00€
Irlandaise <b>Glace chocolat noir, Whisky Jameson</b> .....	11,00€
Antillaise <b>Glace rhum raisins, Rhum ambré Saint-James</b> .....	11,00€

### Menu « Petit gastronome » 10€

Jusqu'à 12 ans - OFFERT pour les moins de 6 ans

Filet de daurade, purée maison **OU** Steak haché minute **OU** Saucisse de Francfort, frites maison

\*\*\*\*

Glaces **OU** Crème brûlée

\*\*\*\*

Coca-Cola **33cl** **OU** Jus de fruits **20cl**