

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.....	56,00€

Les Plateaux de Fruits de Mer

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

Auberge

75,00€ / 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

90,00€ / 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

41,00€ / 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

42,00€ / 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

60,00€ / Pers.

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

Entrées

Harengs marinés à la moutarde, pickles de chou-fleur, pomme granny.....	10,00€
Œufs bio pochés en meurette.....	11,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,50€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons aillés.....	13,00€
Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries*.....	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*..... Par 6.....	19,00€
Carpaccio de Saint-Jacques, crème citron vert, œufs de hareng.....	16,00€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, fromage blanc citron vert.....	21,00€
Foie gras de canard français, oignons confits.....	25,00€
Le verre de Sauternes AOP Bastor Lamontagne (12cl).....	12,50€

Poissons

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

Pavé de thon, sauce vin rouge, fricassée de champignons.....	23,00€
Pavé de saumon, sauce beurre blanc, pommes grenaille et champignons.....	25,00€
Daurade entière romarin et citron, sauce beurre blanc, purée.....	26,00€
Choucroute de la mer Daurade, haddock, saumon, moules, beurre blanc.....	27,00€
Noix de Saint-Jacques à la plancha, crème de crevettes grises, mousseline de chou-fleur.....	32,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	54,00€
Homard rôti en coque, sauce chimichurri.....	56,00€



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

Viandes

Tartare de bœuf « Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût ».....	20,00€
Noix de joue de bœuf confite, carottes fondantes.....	22,00€
Onglet de bœuf, sauce au poivre vert.....	23,00€
Rognon de veau entier ou émincé, sauce moutarde à l'ancienne.....	24,50€
Andouillette de Troyes AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne.....	25,00€
Côte d'agneau « Allaiton de l'Aveyron », jus au thym frais, haricots verts.....	29,00€
Généreuse entrecôte de bœuf, sauce béarnaise.....	32,00€
Magnifique côte de veau, jus au thym, purée.....	38,00€
Filet de bœuf, sauce béarnaise, frites.....	39,00€
Côte de bœuf à la plancha, sauce béarnaise pour 2 personnes.....	84,00€

Choucroutes

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute	21,00€
Choucroute de l'Auberge Poitrine fumée, Montbéliard, Morteau, Francfort, Echine de porc.....	24,50€
Choucroute de la Mer Daurade, haddock, saumon, moules, beurre blanc.....	27,00€
Choucroute Royale Poitrine fumée, Montbéliard, Morteau, Francfort, Echine de porc, Demi-Jarret	28,00€

Menu Club affaires 40€

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

Harengs marinés à la moutarde, pickles de chou-fleur, pomme granny

ou 6 perles de l'océan, citron, pain de seigle et beurre

ou Pâté en croûte de volaille, pistaches et cranberries

Filet de daurade, beurre de coques, mousseline de chou-fleur

ou Noix de joue de bœuf confite, carottes fondantes

ou Onglet de bœuf, sauce au poivre vert

Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)*

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Fontainebleau mangue et coulis aux fruits de la passion

ou Plateau de fromages affinés

Café **ou** Thé

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

Plateau de fromages affinés..... 13€

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

Desserts

Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix* (fabrication artisanale).....	2 boules	6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Poire Williams,	3 boules	9,50€
Citron vert, Framboise, Rhum raisins, Cassis		
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....		9,80€
Fontainebleau mangue et coulis aux fruits de la passion.....		10,00€
Brioche façon pain perdu, glace vanille.....		10,50€
Paris-Brest.....		11,00€
Tarte fine aux pommes.....		11,50€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....		12,00€
Les profiteroles de l'Auberge Dab : 3 choux garnis de glace vanille et chocolat chaud		13,00€
Pruneaux à l'Armagnac*.....		15,00€

Nos glaces & sorbets arrosés

Colonel Sorbet citron vert, Vodka	11,50€
Williams Sorbet poire Williams, Alcool de poire	11,50€
After Eight Glace chocolat noir, Get 27	11,50€
Irlandaise Glace chocolat noir, Whisky Jameson	11,50€
Antillaise Glace rhum raisins, Rhum ambré Saint-James	11,50€

Menu « Petit gastronome » 10€

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

Filet de daurade, purée **ou** Steak haché, frites

Glaces **ou** Crème brûlée

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

Chers clients allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.