

L'Auberge DAB

Huîtres

Les Fines de Claire

Marennes Oléron « Domaine Les Grandes Roches ».....	N°3 / les 6.....	17,70€
	N°2 / les 6.....	21,90€

Les Creuses

Bretagne « Domaine Les Grandes Roches ».....	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

Moules d'Espagne.....	Les 6.....	6,00€
Crevettes grises.....	Les 100g.....	9,00€
Praires ou Palourdes.....	Les 6.....	13,80€
Bulots.....	La portion.....	12,50€
Crevettes roses.....	Les 12.....	17,00€
Tourteau.....	La pièce.....	22,00€
Langoustines fraîches cuites.....	Les 5.....	28,00€
Homard canadien servi froid.....	La pièce 500g.....	58,00€

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 tourteau
- 5 crevettes roses
- 2 langoustines
- Bulots
- Crevettes grises

Prestige

92,00€ / Pers.

- 3 fines de claire n°3
- 3 spéciales n°3
- 3 creuses n°3
- Bulots
- 8 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

43,00€ / Pers.

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

Crustacés

62,00€ / Pers.

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


Entrées

Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne.....	8,50€
Œufs pochés à la crème de morilles.....	10,00€
Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette*.....	11,00€
Couteaux persillés.....	12,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,50€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons.....	13,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	Par 6..... 14,50€
	Par 12..... 28,00€
Carpaccio de daurade et pomelos, pickles d'oignons rouges.....	15,00€
Foie gras de canard, oignons rouges confits.....	25,00€
Le verre de Sauternes AOP Bastor Lamontagne (12cl).....	12,50€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de Hêtre, pain de campagne grillé.....	25,50€

Poissons

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

Filet de daurade, sauce marinière gingembre, pousses d'épinard.....	23,50€
Bar entier au romarin et citron, sauce beurre blanc, pommes vapeur.....	28,00€
Choucroute de la mer au beurre blanc Noix de Saint-Jacques, daurade, saumon, moules	29,00€
Noix de Saint-Jacques à la plancha, sauce meunière, endives caramélisées.....	33,50€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	56,50€
Homard rôti en coque, sauce béarnaise.....	58,00€

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

Viandes

Cuisse de canard confite, jus au thym, pommes grenaille.....	19,50€
Tartare de bœuf « Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût ».....	20,00€
Magret de canard du Sud-Ouest, jus au vinaigre de Xérès, polenta crémeuse.....	22,00€
L'authentique andouillette de la maison « Bobosse », sauce moutarde à l'ancienne, frites.....	24,00€
Rognon de veau entier ou émincé, sauce moutarde à l'ancienne.....	24,50€
Pavé de rumsteak, sauce au poivre.....	25,00€
Généreuse entrecôte de bœuf, sauce béarnaise.....	33,00€
Magnifique côte de veau, jus au thym, purée.....	39,00€
Filet de boeuf, sauce béarnaise.....	39,50€
Côte de bœuf à la plancha, sauce béarnaise pour 2 personnes.....	88,00€

Choucroutes

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute	22,00€
Choucroute de l'Auberge Dab Poitrine fumée, Montbéliard, Morteau, Francfort, Echine de porc.....	24,50€
Choucroute Royale Poitrine fumée, Montbéliard, Morteau, Francfort, Echine de porc, Demi-Jarret	28,00€
Choucroute de la Mer au beurre blanc Noix de Saint-Jacques, daurade, saumon, moules.....	29,00€

Menu Club affaires 40€

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

Œufs durs, mayonnaise maison

ou Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette*

ou 6 perles de l'océan

Filet de daurade, sauce marinère gingembre, pousses d'épinard

ou Onglet de bœuf, sauce au poivre

ou Fricassée de rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne

Ile flottante et crème anglaise à la vanille

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

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

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

Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à souhait » 13€

Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl)

Desserts

Ile flottante et crème anglaise à la vanille.....		9,00€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix* (fabrication artisanale).....	2 boules	6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Poire, Citron vert,	3 boules	9,50€
Framboise, Rhum raisins, Cassis		
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....		9,80€
Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé.....		10,00€
Paris-Brest.....		11,00€
Tarte fine aux pommes.....		11,50€
Millefeuille vanille.....		12,00€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....		12,50€
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**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix service compris (15% calculés sur le H.T.)

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.