

# 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

Pour 1 personne..... 75,00€

- 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

Pour 1 personne..... 92,00€

- 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

Pour 1 personne..... 41,00€

- 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

Pour 1 personne..... 43,00€

- 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

Pour 1 personne..... 62,00€


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

# Entrées

Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne.....	8,50€
Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette.....	11,00€
Poêlée de couteaux en persillade.....	12,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,50€
Tartare de thon au citron vert et avocat.....	12,80€
Soupe de poissons des mareyeurs*, rouille et croûtons.....	13,00€
Burrata crémeuse à l'huile d'olive et roquette.....	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	Par 6..... 14,80€
	Par 12..... 28,50€
Encornets en friture*, sauce tartare.....	17,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de saison, pain de campagne grillé.....	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 à la plancha, légumes poêlés au wok.....	24,00€
Poêlée de gambas, sauce vierge, purée.....	31,00€
Bar entier au beurre blanc, pommes vapeur.....	32,00€
Pavé de turbot, sauce choron, purée.....	34,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	56,50€
Homard canadien rôti en coque, sauce béarnaise.....	58,00€
 Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette.....	17,00€

# Viandes

Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, jus au thym, pommes grenaille.....	19,50€
Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise.....	19,80€
Tartare de bœuf haché à la commande et préparé à votre goût.....	20,00€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, fricassée de légumes.....	22,00€
Suprême de poulet fermier de nos régions « Label rouge », sauce morilles, purée.....	23,50€
Rognon de veau entier ou émincé à la moutarde à l'ancienne.....	24,50€
Généreuse entrecôte de bœuf, sauce béarnaise.....	34,00€
Belle côte de veau épaisse, jus au thym, purée.....	39,00€
Filet de bœuf au poivre façon « Auberge Dab ».....	39,50€
Châteaubriand grillé, sauce béarnaise.....	39,50€
Côte de bœuf à la plancha pour 2 personnes, sauce béarnaise.....	88,00€

## Menu Club affaires 40€

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

\*\*\*\*

Œufs mayonnaise de l'Auberge Dab  
**ou** Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette  
**ou** 6 huîtres Creuses de Bretagne n°3

\*\*\*\*

Filet de daurade royale, sauce beurre blanc, pousses d'épinards  
**ou** Pièce du boucher, sauce poivre, frites  
**ou** Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, jus au thym, pommes grenaille

\*\*\*\*

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€
<b>Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Poire Williams,</b>	3 boules	9,50€
<b>Citron vert, Fraise, Rhum raisins, Cassis</b>		
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....		9,80€
Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille.....		10,50€
Fraisier de L'Auberge Dab.....		11,00€
Tarte fine aux pommes*, glace vanille.....		11,50€
Millefeuille tradition et sauce caramel.....		12,00€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....		13,00€
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux garnis de glace vanille et chocolat chaud.....		13,50€
Pruneaux à l'Armagnac*.....		15,00€

## Nos glaces & sorbets arrosés

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

### Menu « Petit gastronome » 10€

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

Filet de daurade, purée **ou** Suprême de poulet, frites

\*\*\*\*

Glaces\* **ou** Crème brûlée

\*\*\*\*

Coca-Cola 33cl **ou** Jus de fruits 20cl **ou** Vittel fruité fraise-framboise 33cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

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