



LA CARTE



Auberge
de la
Maine

Auberge de la Maine

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Kir Muscadet 10cl	3,90 €
Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, violette	
Kir pétillant 10cl	5,50 €
Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, violette	
Kir breton 10cl	5,50 €
Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, violette	
Cidre artisanal 33cl	6,00 €
Martini Bianco ou Rosso 6cl	4,50 €
Porto rouge ou blanc 6cl	4,50 €
Ricard 2cl	3,00 €

LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Paulaner 4,9°	3,00 €	5,50 €
Saint Thomas 6,8°	4,00 €	7,50 €
Hellfest IPA 6,6°	4,00 €	7,50 €
Picon	4,00 €	7,50 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
Namnet blanche 6°	6,00 €
Brasserie le Ponceau, La Planche	
Ermin citron basilic 4°	6,50 €
Brasserie Plormel, Vieillevigne	
Ermin framboises BIO 5,5°	6,50 €
Brasserie Plormel, Vieillevigne	
Ermin agrumes IPA BIO 6,5°	6,50 €
Brasserie Plormel, Vieillevigne	
Ermin session IPA 3,7°	6,50 €
Brasserie Plormel, Vieillevigne	
La Desperados 5,9°	6,00 €
La Chouffe sans alcool	6,00 €
La Bush 12°	6,00 €
La Slash mango 8°	6,00 €

LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
Evian	3,00 €	4,00 €
Badoit	3,50 €	4,50 €
Perrier fines bulles		4,50 €

LES SOFTS

Jus et nectars de fruits Granini 25cl	3,50 €
Tomate, ananas, orange, abricot	
Jus de pomme bio 25cl	3,50 €
Au verger de la Belle-cour	
Perrier 33cl	3,50 €
Coca-cola, coca-cola zéro 33cl	3,50 €
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,50 €
Fuzetea 25cl	3,50 €
Limonade 25cl	3,50 €
Diabolo 25cl	3,50 €
Orangina 25cl	3,50 €

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	6,00 €
Menthe fraîche, citron vert, limonade, cassonade	
Virgin Piña colada	6,00 €
Jus d'ananas, lait de coco	
Tagada	6,00 €
Nectar de fraise, sirop d'hibiscus, limonade à la rose	

Auberge de la Maine

LES BOISSONS

LES COCKTAILS

Cocktail de l'Auberge	8,50€
Gin Bombay sapphire, nectar de fraise, sirop de concombre, menthe fraîche	
Spritz	8,50€
Prosecco, Aperol, perrier, orange	
Spritz Limoncello	8,50€
Prosecco, Limoncello, perrier, citron	
Spritz St Germain	9,00€
Prosecco, liqueur de sureau, perrier	
Mojito	8,00€
Rhum blanc, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier	
Mango Maï Taï	8,50€
Rhum blanc, Rhum brun, Cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, nectar de mangue	
Planteur maison au Muscadet	6,50€
Rhum blanc, Rhum brun, Muscadet, jus d'orange, jus d'ananas, nectar de mangue, citron, arôme vanille	
Piña Colada	8,00€
Rhum ambré, jus ananas, lait de coco	
L'Américano	8,00€
Campari, Martini Rosso, perrier, orange	

LES GINS

Tanqueray 4cl	6,00€
Engine 4cl	7,50€
Santa Ana 4cl	6,50€

LES WHISKIES

Bellevoye Orange finition rhum 4cl Francais	11,00€
Bellevoye Rouge finition Grand Cru 4cl Francais	12,00€
Bellevoye Bleu finition grain fin 4cl Francais	10,00€
Armorik 4cl Francais	7,00€
Cardhu 12 ans 4cl Ecossais	8,00€
Lagavulin 16 ans 4cl Ecossais	14,00€
Talisker 10 ans 4cl Ecossais	9,50€
Chivas regal 12 ans 4cl Ecossais	8,00€
Jameson 4cl Irlandais	6,00€
Jack'Daniel's 4cl Américain	6,00€
Nikka 4cl Japonais	11,00€

LES RHUMS

La Hechicera 4cl Colombie	11,00€
Embargo anejo 4cl Guatemala	8,00€
Pyrat XO 4cl Caraïbe	9,00€
Don papa baroko 4cl Philippines	9,00€
Santa teresa 1976 4cl Venezuela	12,00€
Arcane 4cl Francais	8,50€
Mi padre 4cl République Dominicaine	8,00€
Ophimus 4cl République Dominicaine	10,00€
Rhums arrangés Co'libri 4cl	7,00€
Parfums selon arrivage	

Tous nos alcools peuvent être servis accompagnés de soda 10cl

2,00 €

Auberge de la Maine

Cuisine élaborée à partir de produits bruts

LES TAPAS

La planche Mixte

Petite 10,00€ - Grande 18,00€

Accras, tenders de poulet, jambon Serrano, rillette de volaille, fromage

La rillette de volaille 5,50€

Les olives marinées 4,50€

Le camembert rôti 10,00€
à l'huile de truffe

Le fuet espagnol 5,50€
fumé par nos soins

LE MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

11,50€

Les tenders de poulet
ou le pavé de merlu
frites

Crème brûlée
ou 1 boule de glace chantilly

Sirop à l'eau, diabolo
ou jus de fruits
(orange, pomme ou ananas)

LA FORMULE DÉJEUNER

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Plat unique 12,50€

Entrée + plat ou plat + dessert 16,50€

Entrée + plat + dessert 18,50€

ENTRÉE

Les oeufs parfaits façon meurette

Les accras de poisson sauce créole

L'entrée du moment

PLAT

La tartiflette au reblochon de Savoie AOP

Le pavé de merlu grillé à la plancha et beurre nantais

Le plat du moment

DESSERT

Le café gourmand

Le gâteau Nantais chantilly

Le dessert du moment

Auberge de la Maine

Cuisine élaborée à partir de produits bruts

LES ENTRÉES

L'os à moelle gratiné effiloché de cochon mariné cuit basse température	10,00	€
Le saumon fumé par nos soins crème de raifort	11,00	€
Le filet de rouget grillé velouté de potimarron	8,00	€
Le Saint Marcellin rôti au lard fumé	8,00	€
Les couteaux gratinés en persillade	8,00	€

LES PLATS

La pièce du boucher sauce au poivre vert, pommes frites	19,00	€
La pluma de cochon marinée aux épices cajun et piment d'espelette	17,00	€
Le pavé de sandre grillé à la plancha et beurre nantais	18,00	€
Le burger de l'Auberge Steak haché black Angus, reblochon de Savoie AOP, crème d'ail aux herbes, lard fumé et cornichons	17,00	€
Le coq au vin Pinot noir de chez Poiron Dabin	17,00	€
La fondue savoyarde (pour 2 personnes minimum) Beaufort, comté, abondance, emmental de Savoie, viande de grison	25,00	€ par pers.

LES DESSERTS

L'assiette de fromages affinés	9,00	€
Les profiteroles choux craquelin, glace vanille artisanale, sauce chocolat	9,50	€
Le moelleux au chocolat cœur coulant caramel au beurre salé	8,00	€
Le vacherin et sa boule de glace au choix	7,00	€
La crème brûlée à la vanille Bourbon	6,50	€
Le café gourmand 8,00 € / Le thé gourmand 9,00 € / "Dijo" gourmand 12,00 €		

Auberge de la Maine

Cuisine élaborée à partir de produits bruts

LES COUPES GLACÉES

La dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	8,90€
La chocolat, café ou caramel liégeois 2 boules chocolat, café ou caramel, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly	8,90€
La coco mango 2 boules coco, 1 boule mangue, coulis exotique, chantilly	8,90€
Le colonel 2 boules citron, Vodka	8,90€
Nos parfums de glaces Vanille, chocolat, café, caramel, rhum raisin	
Nos parfums de sorbets Fraise, framboise, citron, mangue, coco	

LE MENU DE L'AUBERGE

30€

ENTRÉE

Le Saint Marcellin rôti au lard fumé

Le filet de rouget grillé velouté de potimarron

PLAT

Le pavé de sandre grillé à la plancha et beurre nantais

La pluma de cochon

marinée aux épices cajun et piment d'espelette

DESSERT

Le vacherin et sa boule de glace au choix

La crème brûlée à la vanille Bourbon

Auberge de la Maine

LES VINS

LES VINS BLANCS

	12 cl	46 cl	75 cl
Muscadet S&M sur lie AOP <i>Loire</i> Domaine Poiron Dabin	3,50 €	11,00 €	18,00 €
Muscadet élevé en fut de châtaignier <i>Loire</i> Vignoble Drouard	3,70 €	12,50 €	20,00 €
Muscadet cru Clisson AOC <i>Loire</i> Domaine de la Grenaudière	4,70 €		29,00 €
Chardonnay IGP Pays d'OC <i>Languedoc</i> Vignoble Paul Mas	4,00 €		25,00 €
Viognier IGP <i>Languedoc</i> Vignes de l'Arque	4,20 €		26,00 €
Quincy AOP <i>Loire</i> Domaine Bigonneau	5,50 €		28,00 €
Petites Canailles <i>Rhône</i> Chartreux, Vallée du Rhône			22,00 €
Beaujolais La Perle Blanche <i>Beaujolais</i> Domaine de la Creuze Noire			30,00 €
Sancerre <i>Loire</i> Domaine Cédrick Bardin			40,00 €

LE VIN BLANC DEMI-SEC

	12cl	75cl
" Ty Plus " Petit Manseng SIG <i>Loire</i> Domaine Poiron Dabin	5,50€	27,00 €

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	12 cl	75 cl
Perle de Séduction rosé <i>Loire</i> Domaine Poiron Dabin		26,00 €
L'Elégance <i>Loire</i> Domaine de la Grenaudière	4,50 €	25,00 €
Champagne Duval Leroy		59,00 €

LES VINS ROSÉS

	12 cl	46 cl	75 cl
Egiодола IGP <i>Loire</i> Vignoble Drouard	4,00 €	12,30 €	20,00 €
Saint Sidoine AOP <i>Provence</i> Terra Provincia	5,00 €	15,30 €	25,00 €

Auberge de la Maine

LES VINS ET BOISSONS

LES VINS ROUGES

		12cl	46cl	75cl
Pinot noir IGP		3,20€	12,30 €	20,00 €
<i>Loire</i> Domaine Poiron Dabin				
Saumur AOP		5,00€		26,00 €
<i>Loire</i> Domaine des Garennes « Le Brossay »				
Fitou AOP		5,00€	15,90 €	26,00 €
<i>Languedoc</i> Domaine Bertrand-Berge				
Gaillac AOC		3,50€	13,50 €	22,00 €
<i>Sud-Ouest</i> Château Clément termes				
Beaumes de Venise		6,00€		29,00 €
<i>Rhône</i> Domaine des garances				
Vacqueyras AOP				34,00 €
<i>Rhône</i> Rhonéa Fontimple, cru des côtes du Rhône				
Saint-Amour Belle Vue AOC				29,00 €
<i>Beaujolais</i> Domaine de la Creuze Noir				
Morgon Grand Cras				37,00 €
<i>Beaujolais</i> Domaine Laurent Gauthier				
Pessac Leognan AOC				60,00 €
<i>Bordelais</i> Château Haut-Lagrange				
Margaux AOC 2016				69,00 €
<i>Bordelais</i> Deyrem Valentin				

LES DIGESTIFS

Calvados VSOP Morin 4cl	7,00€
Cognac XO 4cl	12,00€
Cognac VSOP Hine 4cl	8,00€
Cognac aux amandes 4cl	6,00€
Bas-Armagnac 8 ans 4cl	7,00€
Crème au Rhum Vieux 4cl	6,00€
Baileys 6cl	6,00€
Limoncello 6cl	6,00€
Poire Williams 4cl	6,00€
Menthe pastille 6cl	6,00€
Get 27 6cl	6,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Cellini / Decaféiné	1,90 €
Café crème Cellini	2,50€
Grand café Cellini	3,50€
Thé et infusion Damman	3,70€
Irish coffee	8,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Tous nos prix sont nets et indiqués en euros, service compris