



LA CARTE



Auberge
de la
Maine

Auberge de la Maine

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Kir Muscadet 10cl	3,90 €
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, violette</i>	
Kir pétillant 10cl	5,50 €
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, violette</i>	
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	3,00 €	5,50 €
Blanche Mélusine	4,00 €	7,50 €
Hellfest IPA	4,00 €	7,50 €
Picon	4,00 €	7,50 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
Namnet Boudzan 6,5°	6,50 €
<i>Brasserie le Ponceau, La Planche</i>	
Namnet Apache Pale Ale 4.2°	6,00 €
<i>Brasserie le Ponceau, La Planche</i>	
Namnet Blanche 6°	6,00 €
<i>Brasserie le Ponceau, La Planche</i>	
Namnet Triple Kombo 10°	7,00 €
<i>Brasserie le Ponceau, La Planche</i>	
Ermin Framboises BIO 5,5°	6,50 €
<i>Brasserie Plormel, Vieillevigne</i>	
Ermin Agrumes IPA BIO 6,5°	6,50 €
<i>Brasserie Plormel, Vieillevigne</i>	
La Desperados 5,9°	6,00 €
La Chouffe sans alcool	6,00 €
La Bush 12°	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 €
<i>Tomate, ananas, orange, abricot</i>	
Jus de pomme bio 25cl	3,50 €
<i>Au verger de la Belle-cour</i>	
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 €
<i>Menthe fraîche, citron vert, limonade, cassonade</i>	
Virgin Piña colada	6,00 €
<i>Jus d'ananas, lait de coco</i>	
Le Bananas	6,00 €
<i>Nectar de banane, jus d'ananas, jus de citron, sirop de caramel</i>	

Auberge de la Maine

LES BOISSONS

LES COCKTAILS

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

LES GINS

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

LES WHISKIES

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

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 Français	8,50€
Mi padre 4cl République Dominicaine	8,00€
Ophimus 4cl République Dominicaine	10,00€
Rhums arrangés Co'libri 4cl	7,00€
<i>Parfums selon arrivage</i>	

Auberge de la Maine

Cuisine élaborée à partir de produits bruts

LES TAPAS

La planche Mixte

Petite 10,00€ - Grande 18,00€

Accras, samoussa, jambon Serrano,
chorizo ibérique, terrine, fromage

La chiffonnade de jambon 10,00€
à la truffe

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

Le fuet espagnol 5,50€
fumé par nos soins

LE MENU ENFANT

11,50€

Steak haché
pommes frites

Crème brûlée
ou boule de glace chantilly

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

LA FORMULE DÉJEUNER

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Plat unique 12,90€

Entrée + plat ou plat + dessert 14,90€

Entrée + plat + dessert 16,90€

ENTRÉE

Les oeufs mimosas
Le hareng fumé, *salade de pommes de terre*
L'entrée du moment

PLAT

Le cheese de l'Auberge *steak haché VBF, crème d'ail, piperade, cheddar*
Le mi-cuit de thon *aux sésames, sauce vierge au basilic*
Le plat du moment

NB: Tous les **vendredis midi**, **Quart de poulet breton rôti** sauce tartare, frites à volonté !!

DESSERT

Le café gourmand
La panna cotta à la vanille, *coulis de fruits rouges*
Le dessert du moment

Auberge de la Maine

Cuisine élaborée à partir de produits bruts

LES ENTRÉES

L'os à moelle gratiné <i>effiloché de cochon mariné cuit basse température</i>	10,00 €
Le saumon fumé par nos soins <i>crème de concombre ciboulette</i>	12,00 €
La burrata crémeuse <i>carpaccio de tomates et pesto aux noix</i>	8,00 €
Le Saint Marcellin rôti <i>au lard fumé</i>	8,00 €
Le gaspacho andalous <i>tartare de tomates</i>	7,00 €
Le houmous de petits pois <i>mentholé, aiguillettes de canard fumées et huile de sésames grillés</i>	8,00 €

LES PLATS

La pièce du boucher <i>sauce béarnaise, pommes frites</i>	19,00 €
La salade de l'Auberge <i>Magret et saumon fumé par nos soins, St Marcellin rôti, terrine de l'Auberge, gaspacho andalous, melon, tomates cerises, champignons et oignons rouges</i>	18,00 €
La pluma de cochon, <i>mousseline de patate douce, jus corsé au basilic</i>	17,00 €
La ballotine de volaille <i>farcié aux champignons, écrasé de pommes de terre et légumes du soleil</i>	17,00 €
Le risotto de gambas <i>aux champignons, tuile de parmesan</i>	18,00 €
Le burger de l'Auberge <i>Steak haché black Angus, tomme d'Auvergne, crème d'ail aux herbes, piperade, lard fumé et cornichons</i>	17,00 €
Le tartare de boeuf <i>à l'italienne taillé au couteau</i>	19,90 €

LES DESSERTS

L'assiette de fromages <i>affinés</i>	9,00 €
Le cheesecake <i>aux agrumes</i>	7,00 €
La soupe de fraises, <i>chantilly à la tonka</i>	8,00 €
Les profiteroles <i>choux craquelin sauce chocolat</i>	10,00 €
Le moelleux au chocolat <i>glace vanille artisanale</i>	8,00 €
La crème brûlée <i>à la vanille Bourbon</i>	7,00 €
L'assiette de gourmandises	8,00 €

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, sauce chocolat, chantilly	8,90€
La Fraise Melba 1 boule fraise, 1 boule vanille, fraises, chantilly	8,90€
La Coco Mango 1 boule 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	
	1 boule 2.50€ . 2 boules 4.50€ . 3 boules 6,00€

LE MENU DE L'AUBERGE

30€

ENTRÉE

Le Saint Marcellin rôti au lard fumé

Le houmous de petits pois mentholé
aiguillettes de canard marinées et huile de sésames grillés

Le saumon fumé par nos soins (Supp. 3€)
crème de concombre ciboulette

PLAT

Le risotto de Gambas
aux champignons, tuile de parmesan

La pluma de cochon
mousseline de patate douce, jus corsé au basilic

La ballotine de volaille farcie aux champignons,
écrasé de pommes de terre et légumes du soleil

DESSERT

La Dame Blanche

La crème brûlée à la vanille Bourbon

La soupe de fraises, chantilly à la tonka

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 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 Cédric 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	5,50 €	26,00 €
L'Élégance <i>Loire</i> Domaine Grenaudière	4,50 €	25,00 €
Champagne Duval Leroy		59,00 €

LES VINS ROSÉS

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

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 / Decafeiné	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