



LA CARTE



*Auberge*  
*de la*  
*Maine*

# Auberge de la Maine

## LES BOISSONS

### LES APÉRITIFS

<b>Kir Muscadet 12cl</b>	4,00€
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, violette</i>	
<b>Kir pétillant 12cl</b>	6,00€
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, violette</i>	
<b>Kir breton 12cl</b>	6,00€
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, violette</i>	
<b>Cidre artisanal 33cl</b>	6,00€
<b>Martini Bianco ou Rosso 6cl</b>	5,00€
<b>Porto rouge ou blanc 6cl</b>	5,00€
<b>Ricard 2cl</b>	3,50€

### LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
<b>Paulaner 4,9°</b>	3,50€	6,00€
<b>Saint Thomas 6,8°</b>	4,50€	8,00€
<b>Hellfest IPA 6,6°</b>	4,50€	8,00€
<b>Picon</b>	4,50€	8,00€
<b>Monaco/panaché</b>	3,50€	6,00€

### LES SOFTS

<b>Jus et nectars de fruits Granini 25cl</b>	3,50€
<i>Tomate, ananas, orange, abricot</i>	
<b>Perrier 33cl</b>	3,50€
<b>Coca-cola, coca-cola zéro 33cl</b>	3,50€
<b>Schweppes tonic ou agrumes 33cl</b>	3,50€
<b>Fuzetea 25cl</b>	3,50€
<b>Limonade 25cl</b>	3,50€
<b>Diabolo 25cl</b>	3,50€
<b>Orangina 25cl</b>	3,50€

### LES BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
<b>Ermin BIO</b>	6,50€
<i>Brasserie Plormel, Vieilleville</i>	
<b>Blanche 5°</b>	
<b>Ambrée 6°</b>	
<b>Triple 8,9°</b>	
<b>Printemps 4,5°</b>	
<b>Citron basilic 4°</b>	
<b>Framboises 5,5°</b>	
<b>Agrumes IPA 6,5°</b>	
<b>Session IPA 3,7°</b>	

<b>Ermin sans alcool</b>	6,00€
<i>Brasserie Plormel, Vieilleville</i>	
<b>Desperados 5,9°</b>	6,50€
<b>Bush 12°</b>	6,50€
<b>Slash mango 8°</b>	6,50€
<b>Duvel 8,5°</b>	6,50€

### LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
<b>Evian</b>	4,00€	5,00€
<b>Badoit</b>	4,00€	5,00€
<b>Perrier fines bulles</b>		5,00€

### LES MOCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b>	6,00€
<i>Menthe fraîche, citron vert, limonade, cassonade</i>	
<b>Virgin Piña colada</b>	6,00€
<i>Jus d'ananas, lait de coco</i>	
<b>Rosa</b>	6,00€
<i>Jus d'ananas, nectar de fraise, sirop de rose, jus de citron vert</i>	

# Auberge de la Maine

## LES BOISSONS

### LES COCKTAILS

**Cocktail de l'Auberge** 8,50€

*Gin, nectar de fraise,  
sirop de concombre, menthe fraîche*

**Mojito** 8,50€

*Rhum blanc, cassonade, citron vert,  
menthe fraîche, perrier*

**Mango Maï Tai** 9,00€

*Rhum blanc, rhum brun, Cointreau, sirop de sucre,  
jus de citron vert, nectar de mangue*

**Planteur maison au Muscadet** 8,00€

*Rhum blanc, rhum brun, Muscadet, jus d'orange,  
jus d'ananas, nectar de mangue, citron, arôme vanille*

**Daïquiri fraise** 9,00€

*Rhum blanc, liqueur de fraise, sirop de sucre,  
jus de citron vert*

**Piña Colada** 8,50€

*Rhum blanc, rhum brun, jus ananas, lait de coco*

**Moscow mule** 8,50€

*Vodka absolut, citron vert, ginger beer*

**Sex on the Beach** 9,00€

*Vodka absolut, crème de pêche, jus de cranberry,  
jus d'ananas*

**Gin fizz** 9,00€

*Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, perrier*

**Américano** 8,50€

*Campari, Martini Rosso, perrier, orange*

### LES SPRITZ

**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*

**Spritz du moment** 9,00€

### LES WHISKIES

**Bellevoye Bleu finition grain fin** 10,00€  
*4cl Français*

**Bellevoye Orange finition rhum** 11,00€  
*4cl Français*

**Bellevoye Rouge finition grand cru** 12,00€  
*4cl Français*

**Armorik 4cl Français** 8,00€

**Cardhu 12 ans 4cl Ecosais** 9,00€

**Lagavulin 16 ans 4cl Ecosais** 14,00€

**Talisker 10 ans 4cl Ecosais** 12,00€

**Chivas regal 12 ans 4cl Ecosais** 9,00€

**Jameson 4cl Irlandais** 7,00€

**Jack'Daniel's 4cl Américain** 7,00€

**Nikka 4cl Japonais** 11,00€

### LES RHUMS

**La Hechicera 4cl Colombie** 12,00€

**Embargo anejo 4cl Guatemala** 10,00€

**Pyrat XO 4cl Caraïbe** 12,00€

**Don papa baroko 4cl Philippines** 9,00€

**Santa teresa 1976 4cl Venezuela** 12,00€

**Arcane 4cl Français** 9,00€

**Mi padre 4cl** 9,00€

*Embouteillé à Aigrefeuille sur Maine*

**Opthimus 4cl République Dominicaine** 12,00€

**Rhums arrangés Co'libri 4cl Gorges** 8,00€

*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, rilette de sardine, fromages

Les accras de poisson 6,00€

Les olives à la provençale 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 steak haché  
frites

2 boules 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 13,50€

Entrée + plat ou plat + dessert 16,50€

Entrée + plat + dessert 19,50€

### ENTRÉE

Les oeufs mimosas  
La rilette de sardine  
L'entrée du moment

### PLAT

Le suprême de volaille, crème de morilles  
Le mi-cuit de thon sauce vierge  
Le plat du moment

### DESSERT

La mousse de fromage blanc et son coulis  
Le café gourmand  
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>	12,00 €
Le saumon fumé par nos soins	12,00 €
Le houmous de petit pois mentholé <i>oeuf parfait et chips de lard</i>	8,00 €
Le Saint Marcellin rôti <i>au lard fumé</i>	9,00 €
Les 12 coquilles d'escargots de Bourgogne <i>farcies</i>	14,00 €

## LES PLATS

La pièce du boucher VBF (env 200g) <i>sauce béarnaise, pommes frites</i>	21,00 €
Le jarret de cochon braisé <i>jus corsé</i>	18,00 €
Le pavé de sandre grillé à la plancha <i>et beurre nantais</i>	19,00 €
Le burger de l'Auberge <i>Steak haché black Angus, tomme d'Auvergne, crème d'ail aux herbes, piperade et lard fumé</i>	19,00 €
La salade de l'Auberge <i>Magret et saumon fumé par nos soins, St Marcellin rôti, rilette de sardine, melon, tomates cerises, champignons et oignons rouges</i>	18,00 €
Le carré d'agneau en croûte de parmesan <i>jus de viande au basilic</i>	26,00 €

## LES DESSERTS

L'assiette de fromages <i>affinés</i>	9,00 €
Les profiteroles <i>choux craquelin, glace vanille artisanale, sauce chocolat</i>	9,50 €
L'éclair praliné <i>façon Paris-Brest</i>	8,00 €
La pavlova <i>aux fruits rouges</i>	8,00 €
La brioche perdue <i>glace caramel au beurre salé</i>	8,00 €
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

<b>La dame blanche</b> <i>glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	8,50 €
<b>La liégeois</b> <i>glace chocolat ou caramel ou café, glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	8,50 €
<b>La coco mango</b> <i>glace coco, mangue, coulis exotique, chantilly</i>	8,50 €
<b>Le colonel</b> <i>glace citron, vodka</i>	8,50 €
<b>Glaces</b> <i>Vanille, chocolat, café, caramel, rhum raisin</i>	
<b>Sorbets</b> <i>Fraise, framboise, citron, mangue, coco</i>	
1 boule: 2,50€ / 2 boules: 4,50€ / 3 boules: 6€	

## LE MENU DE L'AUBERGE

30€

### ENTRÉE

Le saumon fumé par nos soins (+2€)

Le houmous de petit pois mentholé *oeuf parfait et chips de lard*

### PLAT

Le pavé de sandre grillé à la plancha *et beurre nantais*

Le jarret de cochon braisé *jus de porc au basilic*

### DESSERT

La dame blanche

La pavlova *aux fruits rouges*

# Auberge de la Maine

## LES VINS

### LES VINS BLANCS

	12 cl	46 cl	75 cl
<b>Muscadet S&amp;M sur lie AOP</b> <i>Loire</i> Domaine Poiron Dabin	3,50 €	13,00 €	22,00 €
<b>Muscadet Vieilles Vignes</b> <i>Loire</i> Domaine de Richebourg	3,70 €	14,00 €	23,00 €
<b>Muscadet cru Clisson AOC</b> <i>Loire</i> Domaine de la Grenaudière	5,50 €		29,00 €
<b>Gros-plant</b> <i>Loire</i> domaine de Richebourg			23,00 €
<b>Chardonnay</b> <i>Loire</i> Domaine de Richebourg	4,20 €		26,00 €
<b>Viognier IGP</b> <i>Languedoc</i> Vignes de l'Arque	4,20 €		26,00 €
<b>Quincy AOP</b> <i>Loire</i> Domaine Bigonneau	5,50 €		29,00 €
<b>Petites Canailles</b> <i>Rhône</i> Chartreux, Vallée du Rhône			22,00 €

### LE VIN BLANC DEMI-SEC

	12cl	75cl
<b>" Ty Plus " Petit Manseng SIG</b> <i>Loire</i> Domaine Poiron Dabin	5,50 €	29,00 €

### LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	12 cl	75 cl
<b>L'Élégance</b> <i>Loire</i> Domaine de la Grenaudière	4,50 €	25,00 €
<b>Champagne Duval Leroy</b>		59,00 €

### LES VINS ROSÉS

	12 cl	46 cl	75 cl
<b>Egiodola IGP</b> <i>Loire</i> Vignoble Drouard	4,00 €	13,00 €	22,00 €
<b>Côtes de Provence</b> <i>Provence</i> Les hauts de Masterel	5,00 €		26,00 €

# Auberge de la Maine

## LES VINS ET BOISSONS

### LES VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
<b>Merlot rouge</b> <i>Loire</i> Domaine de Richebourg	3,50€	13,00€	22,00€
<b>Pinot noir IGP</b> <i>Loire</i> Domaine Poiron Dabin	3,70€		23,00€
<b>Saumur Champigny AOP</b> <i>Loire</i> Domaine Tuffeau tout Flamme	5,00€		27,00€
<b>Fitou AOP</b> <i>Languedoc</i> Domaine Bertrand-Berge	5,00€	15,90€	27,00€
<b>Beaumes de Venise</b> <i>Rhône</i> Domaine des garances	6,00€		32,00€
<b>Vacqueyras AOP</b> <i>Rhône</i> Rhonéa Fontimple, cru des côtes du Rhône			36,00€
<b>Saint-Amour Belle Vue AOC</b> <i>Beaujolais</i> Domaine de la Creuze Noir			32,00€
<b>Morgon Grand Cras</b> <i>Beaujolais</i> Domaine Laurent Gauthier			37,00€
<b>Pessac Leognan AOC</b> <i>Bordelais</i> Château Haut-Lagrange			60,00€
<b>Margaux AOC 2016</b> <i>Bordelais</i> Deyrem Valentin			69,00€

### LES DIGESTIFS

Calvados VSOP Morin 4cl	8,00€
Cognac XO 4cl	12,00€
Cognac Hennessy 4cl	9,00€
Cognac aux amandes 4cl	6,50€
Bas-Armagnac 8 ans 4cl	9,00€
Crème au Rhum Vieux 4cl	7,00€
Baileys 6cl	6,50€
Limoncello 6cl	6,50€
Poire Williams 4cl	7,00€
Menthe pastille 6cl	6,50€
Get 27 6cl	6,50€

### LES BOISSONS CHAUDES

Café Cellini	1,90€
Décaféiné Cellini	2,00€
Café crème Cellini	2,50€
Grand café Cellini	3,50€
Thé et infusion Dammann	3,80€
Irish coffee	8,50€

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