

# L'Auberge

L'AUBERGE vous offre un véritable voyage des sens !

Institution berckoise depuis plus de 40 ans, notre restaurant vous propose une expérience culinaire exceptionnelle qui allie le charme de la cuisine française avec la richesse et la tradition culinaire du Maroc. Nous avons choisi de travailler exclusivement avec des produits frais provenant de producteurs locaux. Ainsi, nos légumes et poissons peuvent varier en fonction de leur arrivage, garantissant ainsi une fraîcheur inégalée.

Toute l'équipe vous souhaite un excellent moment à  
L'AUBERGE.

# SALADE FOLLE



MELON  
CHÈVRE SUR TOAST  
SAUMON FUMÉ  
JAMBON DE BAYONNE  
FOIE GRAS MAISON  
POULET

26,00€

# Les Cocktails

## Le Bar

### Cocktail Maison 7,5€

*Crème de fraise des bois - Mandarine Impériale - Vin Pétillant - Orange - Feuille de menthe*

### Cuba libre 7,5€

*Rhum Havana 3ans - Quartiers de citron vert - Coca cola*

### Americano 7,5€

*Martini rouge - Campari - Noilly Prat*

### Negroni 8,5€

*Gin - Martini rouge - Campari - Cerise Amarena*

### Tonic hibiscus 11€

*Gin – Premium Tonic Hibiscus - Fleur d'hibiscus - Citron jaune*

### Aperol Spritz 8,5€

*Aperol - Prosecco - Perrier - Tranche d'orange*

### Spritz st Germain 10€

*Liqueur de Sureau - Prosecco - Perrier*

### Moscow mule 9€

*Vodka - Jus de Citron - Ginger Beer - Angostura bitter*

### Ti punch 7€

*Rhum agricole - Quartiers de Citron vert - Sucre de canne*

### Caïpirinha 8€

*Cachaça - Quartiers de Citrons vert - Sucre de canne*

### Sans Alcool 6,5€

*Jus de Pomme - Jus d'Ananas – Jus d'Orange - Jus de Citron Purée de fruits rouges  
Extrait de Vanille - Fleur d'oranger*



## LES APERITIFS

KIR (CASSIS – FRAISE – MURE) 10CL	5€
MARTINI BIANCO ou ROUGE 5CL	5€
PORTO ROUGE ou BLANC 5CL	5€
RICARD 2CL	4€
SUZE 5CL	5€
PICON VIN ou BIÈRE 12CL	5€

## DIGESTIFS

GET 27 / 31 4CL	8€
BAILEYS 4CL	8€
COGNAC 4CL	8€
ARMAGNAC 4CL	8€
CALVADOS 4CL	8€
IRISH COFFEE	9€

## BIÈRES

	25cl	50cl
1664	4,5€	
KRIEK Cerise (Rouge)	5,5€	
GRISSETTE (Blanche) Bio	5,5	
LEFFE Pression	5€	9€
LA GOUDALE 00°	5€	

## EAUX

	50cl	1L
EAU PLATE	3,5€	6€
EAU GAZEUSE	3,5€	6€

## SODAS & JUS DE FRUITS 4€

Coca, Coca zéro, Schweppes agrumes, Fuztea, Orangina, Perrier  
jus de tomate, jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme

Le Bar

## CAFÉ & THÉ

Café 2,5€ - Allongé 2,8€ - Café Crème 2,8€  
Thé à la menthe 3€ - Infusion 2,8€

## GIN & TONIC



HENDRICK'S (Ecosse) Boutons de roses	8€
BOMBAY SAPPHIRE (Angleterre) Baies de Genièvre – zeste citron	11€
G'VINE FLORAISON (France) , Romarin	9,5€
NORMINDIA ( France ) Chips de Pomme	11€
GIN HIBISCUS Gin Bombay Premium Tonic Hibiscus	11€

## WHISKIES 4cl

William Lawsons (Ecosse 40%)	7€
MONKEY Shoulder (Ecosse 40%)	9€
BULLEIT Bourbon (Kentucky USA 45%)	9€
JACK DANIEL'S (Tennessee USA 40%)	8€
THE GLENLIVET (Ecosse 40%)	10€
LAGAVULIN 8ans (Ecosse 43%)	13€
OBAN 14ans (Ecosse 43%)	10€

## RHUMS 4cl

DON PAPA 7 ans (Philippines 40%)	9€
DIPLOMATICO (Venezuela 40%)	10€
ZACAPA 23 Ans (Guatemala 40%)	10€
BUMBU (Barbade 35%)	9€
DICTADOR 12ans (Colombie 40%)	10€

## VODKAS 4cl

ZUBROWKA (Pologne 40%)	9€
GREY GOOSE (France 40%)	9€

# La Carte

## LES ENTRÉES

ŒUF COCOTTE Mouillettes, Maroilles ou Roquefort	11€
CHÈVRE CHAUD aux amandes grillées sur Mesclun	12€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS à la crème et poudre de noisettes	11€
FOIE GRAS MAISON, Toasts	19€
SAUMON FUMÉ, Toasts	15€

## LES VIANDES ET VOLAILLES

BROCHETTE D'AGNEAU GRILLÉE	18€
CUISSE DE POULET sauce Maroilles	18€
FILET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX (Roquefort, Maroilles, Poivre)	26€
FILET DE BŒUF ROSSINI, sauce Foie gras maison	35€
RIS DE VEAU aux pâtes fraîches, sauce Foie gras maison	32€

Accompagnements des viandes : Gratin Dauphinois ou Pâtes fraîches

## LES POISSONS

PAVÉ DE SAUMON FRAIS, Tagliatelles, Sauce crème saumon fumé	18€
FILET DE BAR GRILLÉ beurre blanc et Petits légumes	26€
TAJINE DE POISSONS aux légumes (SELON ARRIVAGE)	19€

## LES SPÉCIALITÉS DE LA MER 28€

### LA CHOUCROUTE DE LA MER

(Gambas, Saumon rose, filet de Bar, Lieu noir sur lit de choucroute)

### LE RÉGAL DE LA MER

(Gambas, Saumon rose, filet de Bar, Lieu noir sur lit de petits légumes)

### BOUILLABAISSE DE L'AUBERGE

(Saumon rose, filet de Bar, Lieu noir, calamars, moules, Gambas) Pommes de terre et rouille à l'huile d'olives safranée

---

Nous sommes livrés tous les jours en poissons, viandes et légumes frais. La variété peut donc évoluer selon les arrivages.

Bœuf d'origine française, Poulet d'origine UE, Agneau d'origine Royaume-Uni

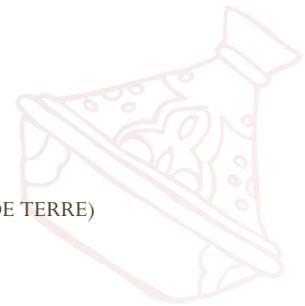
# La Carte

## LES COUSCOUS

VÉGÉTARIEN (LEGUMES, SEMOULE ET JUS)	13,5€
MERGUEZ (2 MERGUEZ)	15€
POULET (CUISSÉ DE POULET)	15€
BOULETTES DE BŒUF (3 BOULETTES)	17,5€
AGNEAU (EPAULE ET GIGOT)	20€
BROCHETTE D'AGNEAU (2 BROCHETTES)	19€
AUBERGE (AGNEAU, POULET, MERGUEZ)	22€
LE ROYAL (AGNEAU, POULET, MERGUEZ, BOULETTES, BROCHETTE D'AGNEAU)	26€

Les suppléments : Merguez 3€ - Cuisse de poulet 4,5€ - Agneau 6€ - Boulettes(2) 4€

## LES TAJINES



TAJINE VÉGÉTARIEN (CAROTTES, COURGETTES, CHOUX FLEUR, OLIVES, POMMES DE TERRE)	14€
TAJINE DE FÈS (POULET, PRUNEAUX, ABRICOTS ET RAISINS) <b>TAJINE SUCRÉ</b>	19,50€
TAJINE DE POISSONS AUX LÉGUMES (POISSONS SELON ARRIVAGE)	20€
TAJINE D'AGNEAU AUX LEGUMES ET OLIVES	22€

Les suppléments Semoule 3€

## LES DESSERTS

8,50€

DAME BLANCHE – CHOCOLAT LIÉGEOIS – CAFÉ LIÉGEOIS

TARTE TATIN – CRÈME BRULÉE

CHARLOTTE AU CHOCOLAT aux éclats de chocolat noir

COLONEL – COUPE MARTINIQUAISE - NOUGAT GLACÉ 9,50€

CAFÉ GOURMAND 10,50€

## MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans) 12€

PAVÉ DE SAUMON , SAUCISSE OU POULET ACCOMPAGNÉ DE TAGLIATELLES OU SEMOULE

1 BOISSON (COCA, JUS D'ORANGE, JUS DE POMME, SIROP MENTHE, GRENADINE, CITRON, VIOLETTE)

1 DESSERT : BOULE DE GLACE AU CHOIX (VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ)

# VINS ROUGES

## BORDEAUX

	37,5CL	75CL
PESSAC LEOGNAN, LAFONT MENAUT, AOP, Cabernet franc, Merlot		36€
N°2 MAUCAILLOU, AOC, Merlot		42€

## BOURGOGNE

MERCUREY Domaine, AOP, Pinot noir		48€
GEVREY-CHAMBERTIN, AOC, Pinot noir		56€
NUIT SAINT GEORGES, AOC, Pinot noir		65€

## COTES DU RHONE

COTES DU RHONE	15€	28€
CROZES HERMITAGE, Petite ruche, CHAPOUTIER		39€
CHÂTEAU NEUF DU PAPE, AOC, Grenache, Syrah		55€
COTE ROTIE, AOC, Syrah		68€
HERMITAGE, DELAS, AOC, Syrah		79€

## LOIRE

CHÂTEAU DE SANCERRE AOP Pinot noir		32€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, COULY DUTHEIL		26€

## BEAUJOLAIS

MOULIN A VENT		29€
SAINT AMOUR		36€

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE COUSCOUS

<b>MAROC</b>	37,5CL	75CL
BOULAOUANE	13€	24€
GUERROUANE		25€
EXCELLENCE DE BOULAOUANE		29€

## VINS AUVERRE

### BLANC

BEAUVIGNAC, Pays d'Oc, Chardonnay, Boisé & rond	6€
CHABLIS, Bourgogne, gourmand & Puissant	8€
CHARMES, Côtes de Gascogne, Moelleux & fruité	6€
PROSECCO, Italie, Pétillant, sec	5€

### ROUGE

COTES DU RHONE – Léger & équilibré	6€
PESSAC LEOGNAN – AOP Bordeaux, Rond & boisé	7€

### ROSÉ

ESTANDON GRIS, Var IGP, Sec & fruité	6€
BOULAOUANE, fruité	5€

## VINS BLANCS

	37,5CL	75CL
<b>BOURGOGNE</b>		
BOURGOGNE ALIGOTÉ, BUISSONIER		26€
CHABLIS, Alain GEOFFROY	18€	35€
POUILLY FUISSÉ, CHAPOUTIER		69€
<b>COTES DU RHONE</b>		
CROZES HERMITAGE, Petite ruche, CHAPOUTIER		35€
<b>LOIRE</b>		
POUILLY-FUMÉ, Greffeux , AOC		39€
MUSCADET SUR LIE, Perd son pain, AOC		22€
SANCERRE		32€
<b>ALSACE</b>		
GEWURZTRAMINER, Maison PREISS, AOC		25€
<b>COTES DU GASCOGNE Moelleux</b>		
CHARMES, Côtes de Gascogne		28€
<b>PAYS D'OC</b>		
BEAUVIGNAC, Pays d'Oc, Chardonnay		28€

*La Cave*

---

## VINS ROSÉS

COTE DE PROVENCE, AOC		26€
TAVEL		25€
ESTANDON GRIS, Var IGP		25€
<b>MAROC</b>	37,5CL	75CL
BOULAOUANE	13€	24€

## LES CHAMPAGNES

	BT	Coupe
AUTREAU ROUALET Brut réserve	49€	9€
POMMERY Brut	69€	
RUINART Brut	90€	