

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.

La Carte

LES ENTRÉES

ŒUF COCOTTE Mouillettes, Maroilles ou Roquefort	11€
CHÈVRE CHAUD sur toast & Mesclun avec ou sans Miel	12€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS à la crème et poudre de noisettes	12€
FOIE GRAS MAISON, Toasts	19€
DUO DE SAUMON, Saumon fumé & tataki du Chef	16€

À PARTAGER

PLANCHE , Saumon fumé, foie gras maison, Jambon de Bayonne & toast.
Pour 2pers - 19€ - Pour 4pers - 35€

LES VIANDES ET VOLAILLES

BROCHETTE D'AGNEAU GRILLÉE	20€
BALLOTIN DE POULET sauce Maroilles	18€
FILET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX (Roquefort, Maroilles, Poivre)	26€
FILET DE BŒUF ROSSINI, sauce Foie gras maison	38€
RIS DE VEAU POÊLÉ aux pâtes fraîches & Foie gras de l'AUBERGE	35€

Accompagnements des viandes : Gratin Dauphinois , Pâtes fraîches ou Riz pilaf

LES POISSONS

PAVÉ DE SAUMON FRAIS, Tagliatelles, Sauce crème saumon fumé	18€
FILET DE BAR GRILLÉ beurre blanc, cuillère d'écrasé de légumes & Petits légumes	26€
TAJINE DE POISSONS aux parfums de l'Orient et légumes (SELON ARRIVAGE)	23€

LES SPÉCIALITÉS DE LA MER

LA CHOUCROUTE DE LA MER (Assortiment de poissons frais selon arrivage sur lit de choucroute)	29€
LE RÉGAL DE LA MER (Assortiment de poissons frais selon arrivage sur lit de petits légumes)	29€
BOUILLABAISSE DE L'AUBERGE (Lieu noir, filet de Bar, Saint pierre, calamars, moules, Gambas) Pommes de terre et rouille à l'huile d'olives safranée	32€

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

Prix nets Euros – Service compris

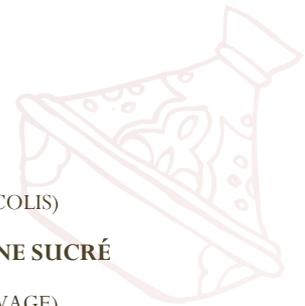
La Carte

LES COUSCOUS

LÉGUMES (CAROTTES, NAVETS, COURGETTES, SEMOULE ET JUS)	13,5€
MERGUEZ (2 MERGUEZ)	15€
POULET (CUISSÉ DE POULET)	15€
BOULETTES DE BŒUF (3 BOULETTES)	18€
BROCHETTE D'AGNEAU (2 BROCHETTES)	20€
AUBERGE (BOULETTES DE BŒUF, POULET, MERGUEZ)	24€
LE ROYAL (POULET, MERGUEZ, AGNEAU, BOULETTES, BROCHETTE D'AGNEAU)	26€

Les suppléments : Merguez (1) 3€ - Cuisse de poulet 4,5€ - Agneau 6€ - Boulette (1) 2€

LES TAJINES



TAJINE VÉGÉTARIEN (CAROTTES, CHOUX FLEUR, OLIVES, POMMES DE TERRE, BROCOLIS)	14€
TAJINE DELICES DE FÈS (AGNEAU, PRUNEAUX, ABRICOTS ET RAISINS) TAJINE SUCRÉ	24€
TAJINE DE POISSONS aux parfums de l'Orient et légumes (SELON ARRIVAGE)	23€
TAJINE DE POULET CITRON & OLIVES	19€

Les tajines sont servis sans semoule / Supplément Semoule 3€

LES DESSERTS 8,50€

DAME BLANCHE - CHOCOLAT LIÉGEOIS - CAFÉ LIÉGEOIS
CRÈME BRULÉE - CHARLOTTE AU CHOCOLAT aux éclats de chocolat noir

LA MOUSSE DU JOUR 6€
COLONEL 9,50€
CAFÉ GOURMAND 11,00€ - IRISH GOURMAND 15€

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)

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 12CL ou BIÈRE 25CL	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 FLORAISSON (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€

VINS ROUGES

BORDEAUX

PESSAC LEOGNAN, LAFONT MENAUT, AOP, Cabernet franc, Merlot 37,5CL 75CL 36€
SOUPLE, ROND, CHARMEUR, FRUITS ROUGES, CASSIS, MÛRE

CHÂTEAU MAUCAILLOU 2018, MOULIS, AOC, Cabernet Sauvignon/Merlot 54€
Fruité, tannique, équilibré, cassis, myrtille, épices douces

CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 2020, Saint-Estèphe CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL 98€
Cabernet Sauvignon/Merlot
fruits rouges et noirs mûrs, réglisse, boisé toasté et vanillé

BOURGOGNE

MERCUREY Domaine, AOP, Pinot noir 48€

GEVREY-CHAMBERTIN, AOC, Pinot noir 56€

NUIT SAINT GEORGES, AOC, Pinot noir 65€

La Cave

COTES DU RHONE

COTES DU RHONE 18€ 32€

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 32€

BEAUJOLAIS

MOULIN A VENT 32€

SAINT AMOUR 36€

POUR ACCOMPAGNER VOTRE COUSCOUS

MAROC 37,5CL 75CL

BOULAOUANE 13€ 24€

EXCELLENCE DE BOULAOUANE 29€

VINS AU VERRE

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, Rouge & boisé 7€

Prix nets Euros - Service compris - L'alcool est un produit à consommer avec modération.

VINS BLANCS

	37,5CL	75CL
BOURGOGNE		
BOURGOGNE ALIGOTÉ, BUISSONIER		26€
CHABLIS, Alain GEOFFROY	20€	36€
POUILLY FUISSÉ, CHAPOUTIER		69€
COTES DU RHONE		
CROZES HERMITAGE, Petite ruche, CHAPOUTIER		35€
LOIRE		
POUILLY-FUMÉ, Greffeux , AOC		39€
MUSCADET SUR LIE, Perd son pain, AOC		24€
SANCERRE		32€
ALSACE		
GEWURZTRAMINER, Maison PREISS, AOC		26€
COTES DU GASCOGNE Moelleux		
CHARMES, Côtes de Gascogne		28€
PAYS D'OC		
BEAUVIGNAC, Pays d'Oc, Chardonnay		30€

La Cave

VINS ROSÉS

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

LES CHAMPAGNES

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