

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

LES ENTRÉES

CASSOLETTE D'ESCARGOTS à la crème et poudre de noisettes	14€
RAVIOLES 5 fromages , sauce foie gras maison et perles de truffes noires	15€
FOIE GRAS MAISON aux perles de mangue, sel de Guérande & toasts	19€
TERRINE DE SAUMON & GAMBAS Sauce froide citronnée aux herbes	16€

À PARTAGER

PLANCHE Apéro pour 2 - saumon fumé, foie gras maison, jambon de Bayonne & toasts	26€
---	-----

LES VIANDES ET VOLAILLES

BROCHETTES DE POULET Provençale	18€
BROCHETTES D'AGNEAU Grillées	22€
FILET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX (Roquefort, Maroilles, Poivre)	27€
FILET DE BŒUF INSPIRÉ ROSSINI , sauce Foie gras maison	38€

Accompagnements des viandes : Gratin dauphinois , Pâtes fraîches ou Poêlée de légumes

LES SALADES

CHÈVRE CHAUD au miel sur toasts & salade Mesclun, tomates cerise, jeunes pousses	20€
SALADE CESAR Poulet - Œuf dur - Oignons - Parmesan - Câpres - Croutons à l'ail	22€
SALADE FOLLE Melon, Chèvre sur toast, Saumon fumé, Poulet, Jambon de Bayonne, Foie gras	28€

LES POISSONS

PAVÉ DE SAUMON FRAIS , Tagliatelles, sauce à la crème fumée	22€
FILET DE BAR GRILLÉ beurre blanc, écrasé de pommes de terre & petits légumes	26€
TAJINE DE POISSONS aux parfums de l'Orient et légumes (SELON ARRIVAGE)	25€

LES SPÉCIALITÉS DE LA MER

LA CHOUCROUTE DE LA MER (Haddock, saumon, lieu noir, Filet de Bar, gambas, sur lit de choucroute)	29€
LE RÉGAL DE LA MER (Assortiment de poissons frais selon arrivage sur lit de petits légumes)	29€

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 Française, Agneau d'origine Royaume-Uni, Veau d'origine Italie
Élevé et abattu dans le pays d'origine

LES COUSCOUS



LÉGUMES (CAROTTES, NAVETS, COURGETTES, SEMOULE ET JUS)	15€
MERGUEZ (2 MERGUEZ)	17€
POULET (CUISSÉ DE POULET)	18€
BOULETTES DE BŒUF (3 BOULETTES)	20€
BROCHETTES D'AGNEAU (2 BROCHETTES)	23€
AUBERGE (BOULETTE DE BOEUF, POULET, MERGUEZ)	24€
LE ROYAL (POULET, MERGUEZ, AGNEAU, BOULETTE, BROCHETTE D'AGNEAU)	28€

Les suppléments

Merguez (1) 3€ - Cuisse de poulet 4,5€ - Agneau 6€ - Boulette (1) 3€ - Brochette d'Agneau (1) 5€

LES TAJINES

TAJINE VÉGÉTARIEN (CAROTTES, CHOUX FLEUR, OLIVES, POMMES DE TERRE, BROCOLIS)	15€
TAJINE DELICES DE FÈS (AGNEAU, PRUNEAUX, ABRICOTS, RAISINS, AMANDES) TAJINE SUCRÉE	24€
TAJINE DE POISSONS aux parfums de l'Orient et légumes (SELON ARRIVAGE)	25€
TAJINE DE POULET aux épices (CAROTTES, OLIVES, POMMES DE TERRE, BROCOLIS)	20€

Les tajines sont servis sans semoule / Supplément Semoule 3€

LES DESSERTS MAISON 9€

DAME BLANCHE - CHOCOLAT LIÉGEOIS - CAFÉ LIÉGEOIS
CHARLOTTE AU CHOCOLAT aux éclats noirs
PANNA COTTA COULIS DE FRAISE 8€
COLONEL 9,50€ - CAFÉ GOURMAND 11€ - IRISH GOURMAND 15€

MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans) 14€

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, Café, Pistache, Fraise, Mandarine, Citron vert)

COCKTAILS

BAR

COCKTAIL MAISON 7,5€

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

TI PUNCH 7€

Rhum agricole - Quartiers de Citron vert - Sucre de canne

PLANTER PUNCH MAISON 9€

Rhum Blanc - Rhum ambré - jus de Mangue – jus de Passion – jus d'Ananas – vanille

APÉROL SPRITZ 9,5€

Apérol – Prosecco - Perrier – Tranche d'orange

SPRITZ ST GERMAIN 11€

Liqueur de Sureau - Prosecco – Perrier – Tranche de citron

ITALICUS SPRITZ 12,5€

Liqueur de Bergamote – Prosecco – zeste de bergamote - Tranche de citron

AMERICANO 7,5€

Martini rouge - Campari - Noilly Prat

WILLY WONKA 8,5€

Gin - Martini rouge - Campari – Sirop cacao - Cerise Amarena

TONIC HIBISCUS 11€

Gin - Schweppes tonic hibiscus - citron - Fleur d'hibiscus

CAÏPIRINHA 8,5€

Cachaça - Quartiers de Citrons vert - Sucre de canne

SANS ALCOOL 6,5€

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



ENGLISH MENU

L'Auberge

The AUBERGE offers you a true sensory journey!

A local institution for over 40 years, our restaurant provides an exceptional culinary experience that combines the charm of French cuisine with the richness and culinary tradition of Morocco. We have chosen to exclusively work with fresh products from local producers. Therefore, our vegetables and fish may vary depending on their availability, ensuring unparalleled freshness.

The entire team wishes you an excellent time at the AUBERGE.

FRENCH MENU

STARTERS

ESCARGOT CASSEROLE with cream, hazelnut powder and Garlic	€14
HOMEMADE FOIE GRAS with mango pearls	€19
MEDITERRANEAN SALMONTARTARE	€16

TO SHARE

APÉRO BOARD for 2 — smoked salmon, homemade foie gras, Bayonne ham & toasts	€25
--	-----

MEATS & POULTRY

PROVENÇAL CHICKEN SKEWERS Grilled chicken skewers prepared in the Provençal style	€20
GRILLED LAMB SKEWERS Onions & Bell Peppers	€22
BEEF FILET with your choice sauce of (Roquefort, Maroilles, Pepper)	€27
BEEF FILET ROSSINI STYLE , with homemade foie gras sauce	€38
PAN-SEARED SWEETBREADS with fresh pasta & foie gras (20-minute preparation)	€36

Meat side dishes: Dauphinois gratin, fresh pasta, or sautéed vegetables

SALADS

WARM GOAT CHEESE on toasts with honey & Mesclun salad	€20
CAESAR SALAD Chicken, hard-boiled egg, onions, Parmesan cheese, capers and garlic croutons	€22
GOURMET SALAD with foie gras, goat cheese, smoked salmon, melon, chicken, Bayonne ham	€28

FISHES

FRESH SALMON FILET , tagliatelle, smoked salmon cream sauce	€20
GRILLED SEA BASS FILET , beurre blanc, mashed potatoes & seasonal vegetables	€26
FISH TAJINE with Oriental spices and vegetables (depending of arrival))	€25

FISH SPECIALTIES

SEAFOOD CHOUROUTE	€29
(Assortment of fresh fishes on a bed of sauerkraut)	
SEAFOOD DELIGHT	€29
(Assortment of fresh fishes on a bed of vegetables)	
BOUILLABAISSE (20-minutes preparation)	€34
(Pollack, sea bass fillet, gurnard, salmon, squid, mussels, king prawns)	
Served with potatoes and saffron olive oil rouille	

We receive daily deliveries of fresh fish, meat, and vegetables. Selection may vary depending on availability.

Beef from France, Chicken from EU, Lamb from the UK

Prix nets Euros – Service compris

MOROCCAN MENU

COUSCOUS

VEGETABLES (Carrots, Turnips, Zucchini, Semolina, and Broth)	€14
MERGUEZ (2 lamb sausages)	€16
CHICKEN (Chicken leg)	€16
BEEF MEATBALLS (3 meatballs)	€20
LAMB SKEWER (2 skewers)	€23
AUBERGE COUSCOUS (Beef meatball, Chicken, Merguez)	€24
ROYAL COUSCOUS (Chicken, Merguez, Lamb, beef Meatball, Lamb Skewer)	€27

Extras

Merguez (1) – €3 Chicken leg – €4.5 Lamb – €6 Beef meatball (1) – €2 Lamb skewer (1) – €5

TAJINES

VEGETARIAN TAJINE (Carrots, Cauliflower, Olives, Potatoes, Broccoli)	€14
FÈS SWEET TAJINE (Lamb, Prunes, Apricots, Raisins, Almonds)	€24
FISH TAJINE with Oriental spices and vegetables (Depending on availability)	€25
CHICKEN TAJINE with Potatoes & Olives –	€19

Tajines are served without semolina / Extra Semolina – €3

DESSERTS – €9

DAME BLANCHE (Vanilla ice cream with hot chocolate sauce, whipped cream)
LIÉGEOIS CHOCOLATE (Chocolate ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce)
LIÉGEOIS COFFEE (Coffee ice cream with coffee sauce, whipped cream)
CHOCOLATE CHARLOTTE with dark chocolate chunks

CRÈME BRÛLÉE – €8 **LIGHT MOUSSE OF THE DAY** – €6 **COLONEL** (Lemon sorbet with vodka) €9.50
CAFÉ GOURMAND with a selection of mini desserts – €11
IRISH GOURMAND with a selection of mini desserts – €15

CHILDREN'S MENU (Up to 10 years old) – €14

Choice of main dish:

Salmon filet – Sausage – Chicken Served with: Tagliatelle or Semolina

1 drink: Coca-Cola, Orange Juice, Apple Juice, or Syrup (Mint, Grenadine, Lemon, Violet)

1 dessert: One scoop of ice cream (Choose from: Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel, Pineapple, Lime)