

RESTAURANT - TRAITEUR

DEPUIS PLUS DE 40 ANS



ON VOUS RÉGALE

Toute l'équipe de l'Auberge vous souhaite un

Bon appétit!



Les entrées

LA TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS

21€90

Mi-cuit dans nos fours & sa marmelade du moment

LES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR

16€90

Sauce tartare

LA LUCULLUS DE L'AUBERGE

18€90

Selon notre recette, sel noir de l'Himalaya & sa confiture de fraises

LA TERRINE CHARCUTIERE DU CHEF

17€90

Selon sa fabrication & ses condiments

LES OS A LA MOELLE EN CANON, GRATINÉS AU FOUR

16€90

Pain croustillant, fleur de sel (Cuisson : 10 à 15 min)

CAQUELON DE 6 ESCARGOTS

6 pour 11€90

De la ferme hélicicole de Radinghem

12 pour 19€90

Fondue de tomates, beurre aillé

Les salades créations

LA GRANDE BLEUE

18€90

Salades, crudités, saumon fumé, gambas décortiquées, crevettes panées, sauce tartare

LA AMA LA VITA

18€90

Salades, crudités, filets de poulet panés, mozzarella, fromages, toast chèvre miel, œuf sur le plat

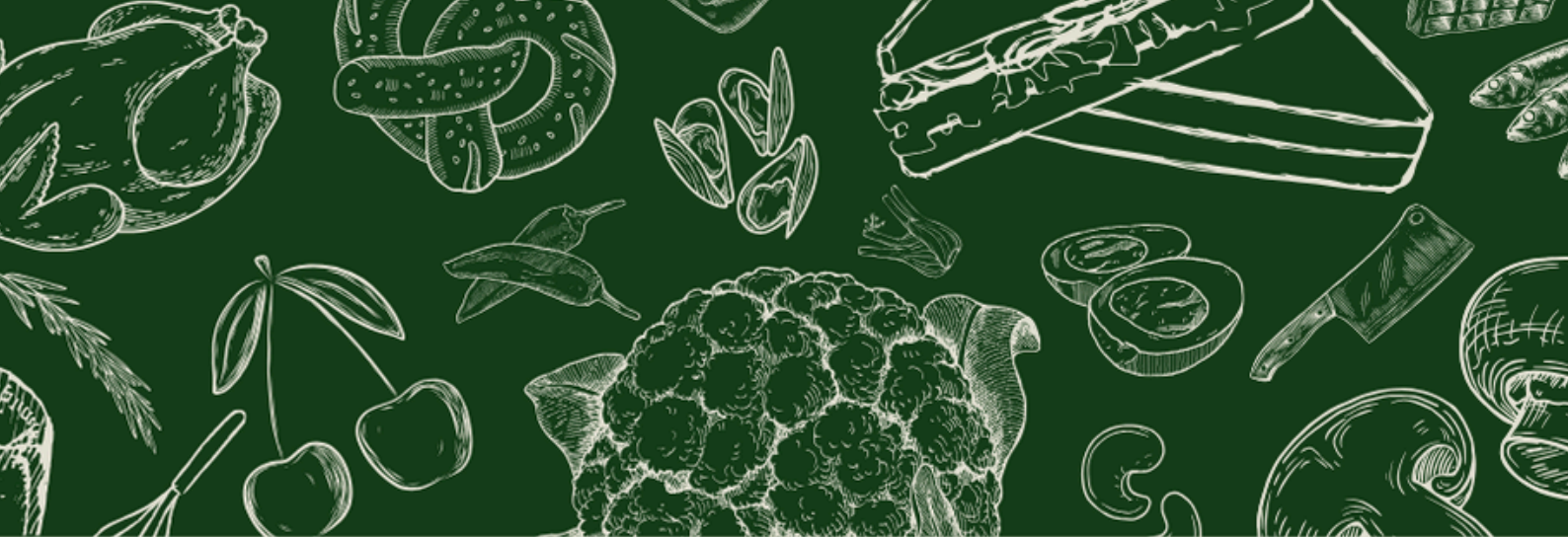
LA VÉGÉTARIENNE

14€90

Salades, crudités, falafels

Supplément : burrata

+ 4€90



La chambre à carcasse

STEAK HACHÉ MINUTE (+/- 200 g)	17€90
<i>Fondue d'oignons, râpé de pomme de terre, œuf sur le plat</i>	
PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ - RUMSTEAK (+/- 250 g)	24€90
<i>Sauce au choix : maroilles, béarnaise, poivre, échalotes</i>	
STEAK TARTARE DU CHEF (+/- 250 g)	17€90
<i>Préparé OU non préparé</i>	
DOUBLE STEAK TARTARE DU CHEF	26€90
<i>Préparé OU non préparé</i>	
ENTRECOTE DÉOSSÉ DIRECTEMENT SUR LE CARRÉ GRILLÉ (+/- 400 g)	33€90
<i>Beurre maître d'hôtel</i>	
FILET DE BOEUF PUR POÊLÉ (+/- 240 g)	34€90
<i>Sauce aux choix : maroilles, béarnaise, poivre, échalotes</i>	

Les poissons

BELLE SOLE FAÇON MERLIMONT AUX ÉPICES DE LA CÔTE D'OPALE (400 à 600 g)	
<i>Beurre citronné, persil frais</i>	
PRIX SELON COURS	
NOIX DE SAINT JACQUES GRILLÉES À LA PROVENCALE	29€90
FISH AND CHIPS DE POISSON BLANC CROUSTILLANT, SELON NOTRE RECETTE	24€90
<i>Sauce tartare</i>	
PAVÉ DE SAUMON FRAIS	25€90
<i>Fondue de poireaux à la crème, tomates cerises confites</i>	



Les fourneaux

CASSOULET DE L'AUBERGE GRATINÉ AU FOUR

26€90

Saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, saucisse fumée, canard confit, sosiski (Temps de cuisson : 15 min)

FILET MIGNON DE PORC GATINÉ AU MAROILLES DE THIÉRACHE

18€90

LE TRADITIONNEL WELSH CHEDDAR FONDU À LA BIÈRE COQ HARDI

20€90

Jambon blanc, pain de campagne, oeuf sur le plat

Supplément : steak haché minute

8€90

JARRETON DE COCHON FERMIER BRAISÉ À LA BIÈRE

25€50

LES RIGATES AU SAUMON FRAIS

20€40

Pétales de saumon fumé, crème persillée

Les accompagnements

Frites fraîches, pomme de terre au four & crème
fines herbes, rigate à la fondue de tomates, riz pilaf,
légumes du jour

Supplément

+ 3€50

Les sauces

Maroilles, béarnaise, poivre, échalotes

Supplément

+ 2€50



Les hamburgers

LE CLASSIQUE 19€90

Steak de bœuf, cheddar, bacon grillé

LE REFUGE 21€90

Steak de bœuf, cheddar, raclette, bacon grillé, œuf sur le plat

LE CHICKEN 18€90

Steak de poulet pané, cheddar, bacon grillé, sauce barbecue

LE DOUBLE CHEESEBURGER 25€90

Double steaks de bœuf, cheddar, bacon grillé

L'INTERMINABLE 29€90

Triple steaks de bœuf, cheddar, bacon grillé

LE VÉGÉTARIEN 16€90

Steak de quinoa boulgour, cheddar, sauce tartare

Les plats grecs (du mardi au samedi)

Base : salade, tarama, tzatziki, dolmas, feta, piment doux

LA PLAKA GYROS 16€90

Emincé de porc

LA PLAKA GÉANTE 24€90

Viandes gyros, brochette de bœuf, côte d'agneau

LA PLAKA CÔTE D'AGNEAU 26€90

4 pièces

LA PLAKA POULET 18€50

Filet de poulet cuisson basse température

LA PLAKA SCAMPIS 19€90

Beurre de citron jaune

LA PLAKA SCAMPIS DU CHEF 19€90

Fondue de tomates ail & persil

LA MEZZE 23€90

Calamars frits, croquettes de fromage, saumon fumé, boulette de viandes, scampis

Accompagnement : frites **OU** pâtes grecques





Le fromage

(selon notre sélection)

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

9€50

Les plaisirs sucrés

LE TIRAMISU DE L'AUBERGE

Boudoir, café, spéculoos, mascarpone

10€00

LE BABA AU RHUM DE "MON PÉPÉ" : RHUM BUMBU

Crème fouettée, glace martiniquaise

11€00

LA TRADITIONNELLE CRÈME BRÛLÉE

Vanille fraîche de tahitensis de Papouasie-Nouvelle-Guinée

9€50

LA BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Boule de glace caramel, nappage caramel beurre salé

9€50

LE BROWNIE PATISSIER (légèrement tiédi)

Boule de glace stracciatella, crème anglaise

10€00

LA TARTE TATIN AUX POMMES DORÉES

Sorbet pomme verte

10€00

LES PROFITEROLES GLACÉES

Choux pâtisseries, chocolat chaud, chantilly

2 choux 9€00

3 choux 12€00

L'ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES GRECQUES

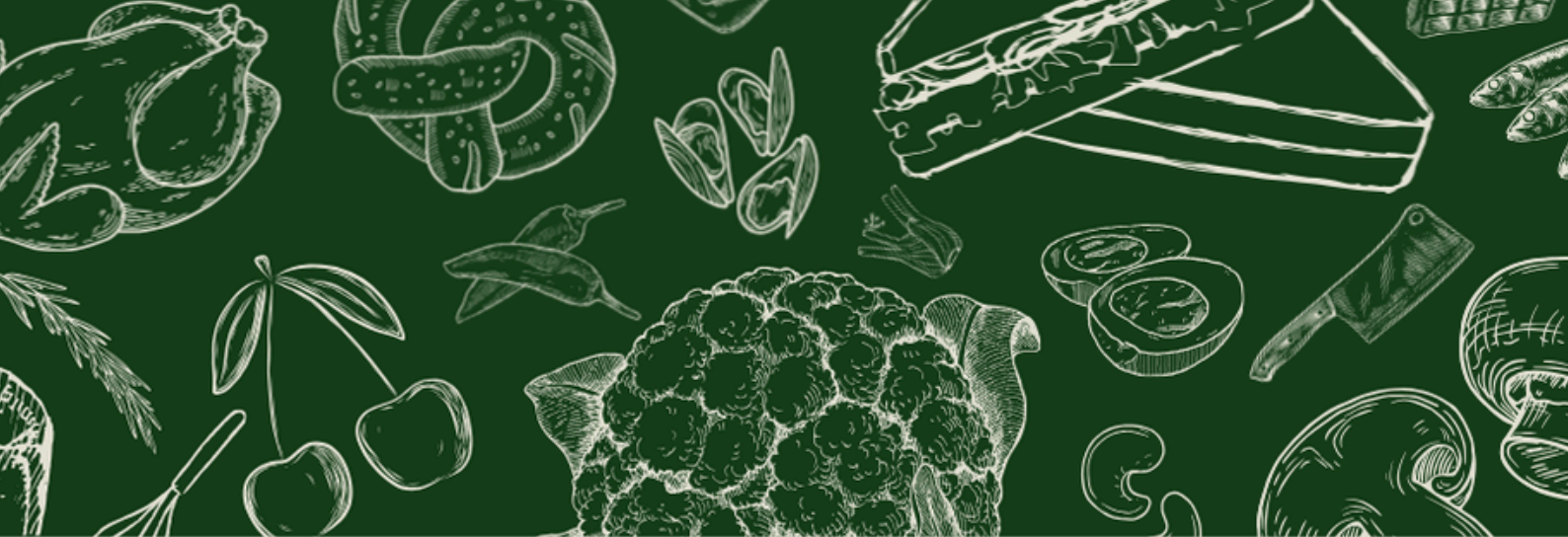
Boule de glace vanille

9€00

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Selon la création du chef

10€00



Les plaisirs glacés

CAFÉ LIÉGEOIS - CHOCOLAT 10€00
LIÉGEOIS - DAME BLANCHE

LE COLONEL AU CITRON 11€00
JAUNE

LE NOUGAT GLACÉ SUR 9€00
COULIS DE FRUITS ROUGES

LA COUPE SAINT HUBERT 10€00
Sorbet fraise/framboise, liqueur de guignolet

LE FRAISIER 9€00
Maison Vandencastelee
Dessert glacé, glace vanille, mousse glacée fraise, biscuit sablé

LE LION BLANC 9€00
Maison Vandencastelee
Crème glacée spéculoos, glace vanille meringue, enrobage chocolat blanc spéculoos

LE CITRON GIVRÉ 9€00
Maison Vandencastelee
Sorbet plein fruit citron dans l'écorce naturelle

Les glaces & sorbets

COUPE 2 BOULES 4€50
COUPE 3 BOULES 6€50

- Vanille intense madagascar martiniquaise
- Café
- Caramel beurre salé
- Pistache, Chocolat au lait
- Chocolat blanc
- Fraise avec morceaux
- Noix de coco
- Citron jaune
- Framboise
- Fruits de la passion
- Mandarine
- Poire
- Pomme verte
- Cassis

Chantilly, coulis fruits rouges, chocolat chaud ou caramel + 1€00





Menu “L’homarium”

55€90

(Menu sans boissons - tout changement entraînera un supplément de prix)

ENTRÉE

Fines tranches de saumon fumé, toast tièdes, tzatziki **OU** Lucullus de notre Auberge, brioche au sucre perlé

PLAT

Homard entier snacké & rigate à la truffe d'été, sauce béarnaise

DESSERT

Dessert glacé de la *Maison Vandencastele*

Menu “Emotion gourmande”

(Tout changement entraînera un supplément de prix)

KIR ROYAL **OU** PUNCH MAISON



ENTRÉE FOIDE & CHAUDE



PLAT



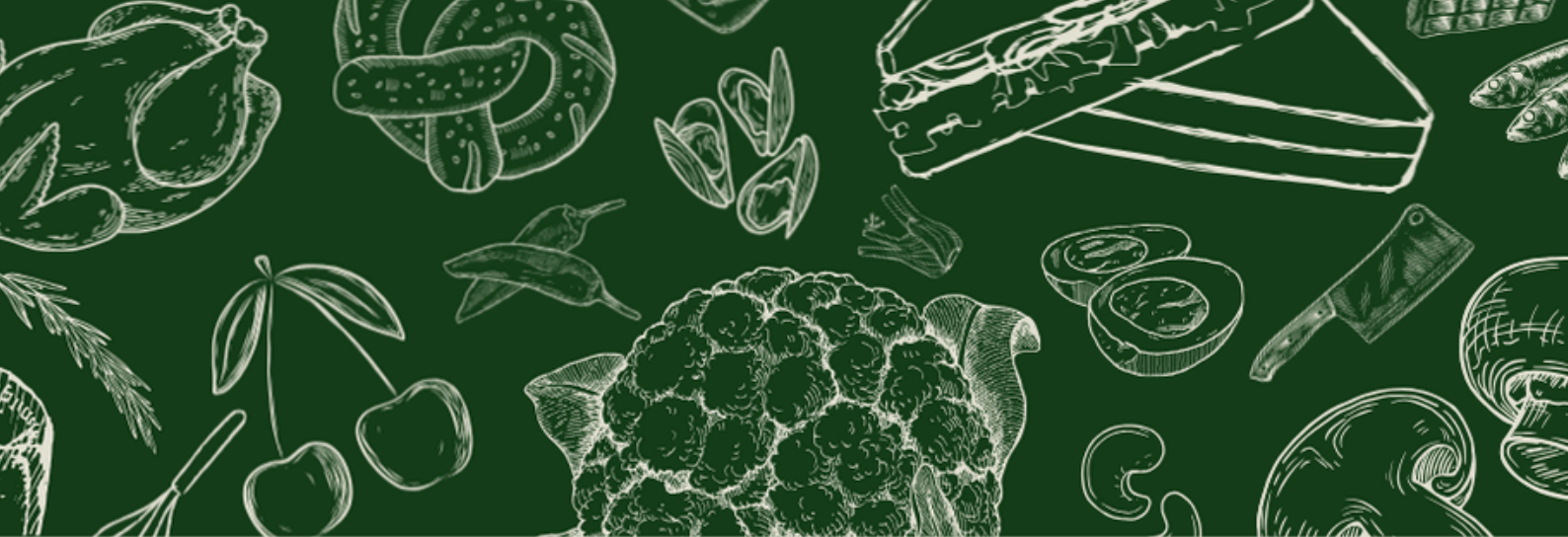
FROMAGE



DESSERT/CAFÉ

Les menus

- Menu avec boisson + 1 entrée 57€90
- Menu sans boisson + 1 entrée 49€90
- Menu avec boisson + 2 entrées 65€90
- Menu sans boisson + 2 entrées 57€90



Mise en bouche

(Uniquement avec le menu boisson)

ENTRÉES FROIDES

LA LUCULLUS DE L'AUBERGE

Sel noir de l'Himalaya, confit du moment

LES FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ

Perles de citron yuzu, toasts tièdes

ENTRÉES CHAUDES

LE CAQUELON DE 6 ESCARGOTS

Fondue de tomates, beurre persillé à l'ail frais

LES GROSSES MOULES DE NOUVELLE-ZÉLANDE FAÇON CATALANE

PLATS

LE PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ - RUMSTEAK (250 g)

Sauce aux choix : maroilles, béarnaise, poivre, échalotes

PAUPIETTE DE POISSON BLANC

Velouté de fruits de mer à la bisque de homard

FILET DE VOLAILLE JAUNE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Sauce morilles au vin jaune du Jura

FROMAGE & DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT & SES MENDIANTS

L'INSTANT DOUCEUR SUCRÉ DU CHEF



Menu enfant (-12 ans)

13€00

Plat & garniture + dessert + boisson aux choix (parmi la sélection)

PLAT

La saucisse knacks **OU**
L'hamburger (Supplément + 3€00) **OU**
Le poulet pané **OU**
Les nuggets de poisson **OU**
Le jambon blanc **OU**
La pizza Reine : jambon, champignons, fromage

Garniture : pâtes, riz, frites

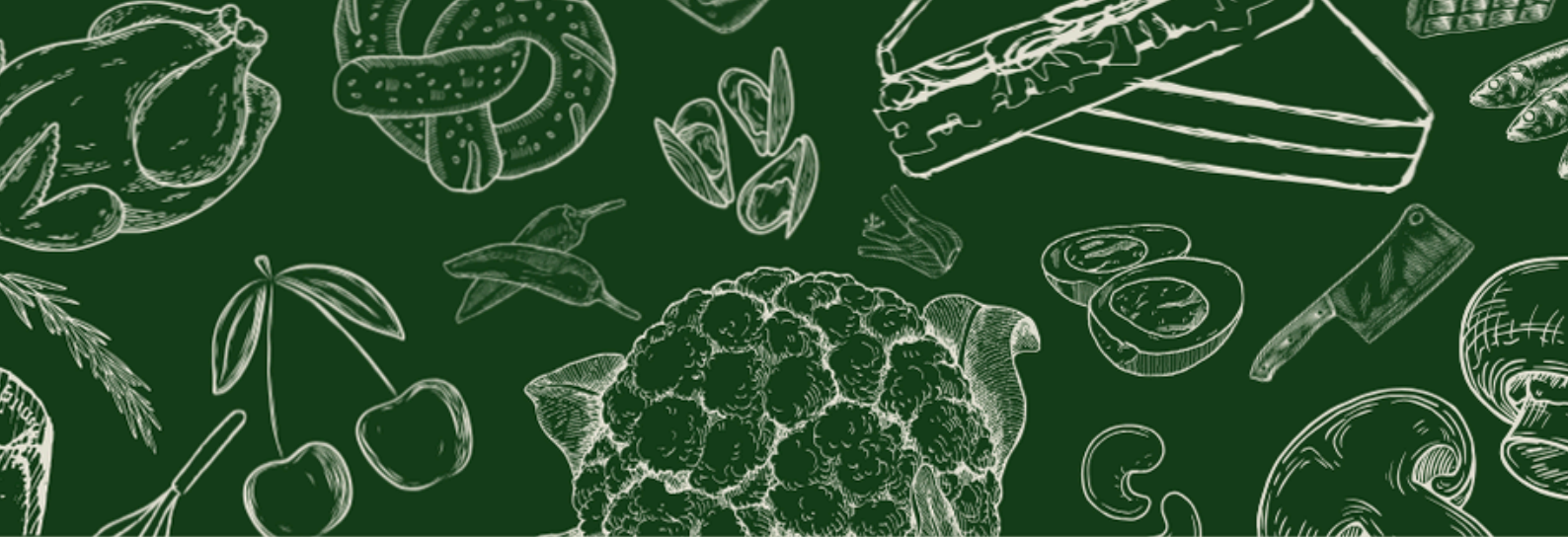
BOISSON

Sirup à l'eau **OU** Jus de pomme **OU** Jus d'orange

DESSERT

Le pot de glace Vandencastele :
Vanille chocolat **OU** vanille fraise





Traiteur – Événements & Salons

Et si on se retrouvait ailleurs ?



Parce que la convivialité ne s'arrête pas à notre salle,
nous aimons aussi partager vos plus beaux moments :
mariages, baptêmes, événements privés, séminaires

À vos côtés, notre équipe met tout son cœur et son savoir-faire
pour imaginer des événements qui vous ressemblent,
avec la même passion qu'en cuisine.





Ouvert du mardi au dimanche, de 12h à 14h - 19h à 21h

Mercredi & dimanche, service du midi uniquement

« La cuisine, c'est le cœur de la maison. » – Paul Bocuse

93 Av. de la République , 59282 Douchy-les-Mines



CARTE EN LIGNE (EN ANGLAIS)

@Auberge St hubert

