

RESTAURANT - TRAITEUR

---

DEPUIS PLUS DE 40 ANS

---



---

ON VOUS RÉGALE

---

Toute l'équipe de l'Auberge vous souhaite un

*Bon appétit!*



## Les entrées

<b>LA TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS</b>	21€90
<i>Mi-cuit dans nos fours &amp; sa marmelade du moment</i>	
<b>LES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR</b>	16€90
<i>Sauce tartare</i>	
<b>LA LUCULLUS DE L'AUBERGE</b>	18€90
<i>Selon notre recette, sel noir de l'Himalaya &amp; sa confiture de fraises</i>	
<b>LA TERRINE CHARCUTIERE DU CHEF</b>	17€90
<i>Selon sa fabrication &amp; ses condiments</i>	
<b>LES OS A LA MOELLE EN CANON, GRATINÉS AU FOUR</b>	16€90
<i>Pain croustillant, fleur de sel (Cuisson : 10 à 15 min)</i>	
<b>CAQUELON DE 6 ESCARGOTS</b>	6 pour 11€90 12 pour 19€90
<i>De la ferme hélicicole de Radinghem</i>	
<i>Fondue de tomates, beurre ailé</i>	

## Les salades créations

<b>LA GRANDE BLEUE</b>	18€90
<i>Salades, crudités, saumon fumé, gambas décortiquées, crevettes panées, sauce tartare</i>	
<b>LA AMA LA VITA</b>	18€90
<i>Salades, crudités, filets de poulet panés, mozzarella, fromages, toast chèvre miel, œuf sur le plat</i>	
<b>LA VÉGÉTARIENNE</b>	14€90
<i>Salades, crudités, falafels</i>	
<i>Supplément : burrata</i>	+ 4€90



## La chambre à carcasse

---

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

## Les poissons

---

<b>BELLE SOLE FAÇON MERLIMONT AUX ÉPICES DE LA CÔTE D'OPALE</b> (400 à 600 g)	
<i>Beurre citronné, persil frais</i>	
<b>PRIX SELON COURS</b>	
<b>NOIX DE SAINT JACQUES GRILLÉES À LA PROVENCALÉ</b>	29€90
<b>FISH AND CHIPS DE POISSON BLANC CROUSTILLANT, SELON NOTRE RECETTE</b>	
<i>Sauce tartare</i>	
<b>PAVÉ DE SAUMON FRAIS</b>	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*

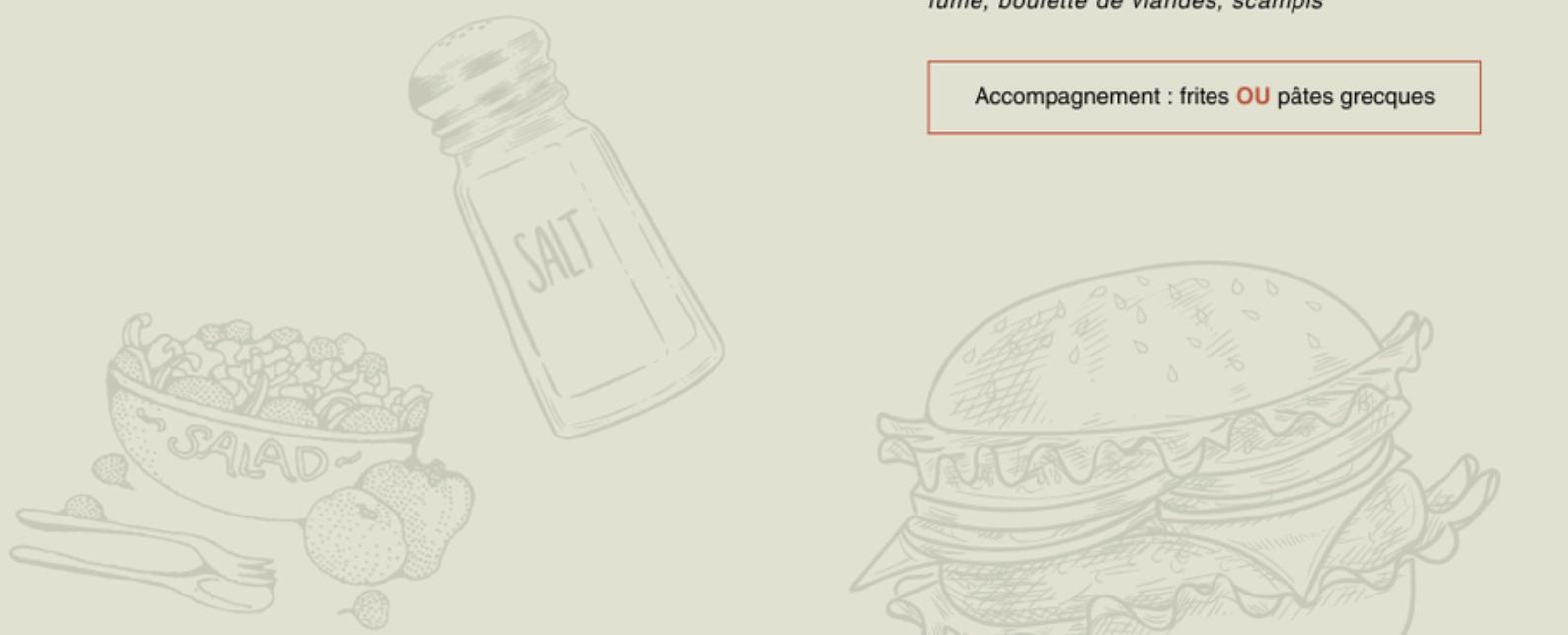
### LA PLAKA SCAMPIS DU CHEF 19€90

*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

10€00

*Boudoir, café, spéculoos, mascarpone*

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

11€00

*Crème fouettée, glace martiniquaise*

### LA TRADITIONNELLE CRÈME BRÛLÉE

9€50

*Vanille fraîche de tahitensis de Papouasie-Nouvelle-Guinée*

### LA BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

9€50

*Boule de glace caramel, nappage caramel beurre salé*

### LE BROWNIE PATISSIER (légèrement tiédi)

10€00

*Boule de glace stracciatella, crème anglaise*

### LA TARTE TATIN AUX POMMES DORÉES

10€00

*Sorbet pomme verte*

### LES PROFITEROLES GLACÉES

2 choux 9€00

*Choux pâtissiers, chocolat chaud, chantilly*

3 choux 12€00

### L'ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES GRECQUES

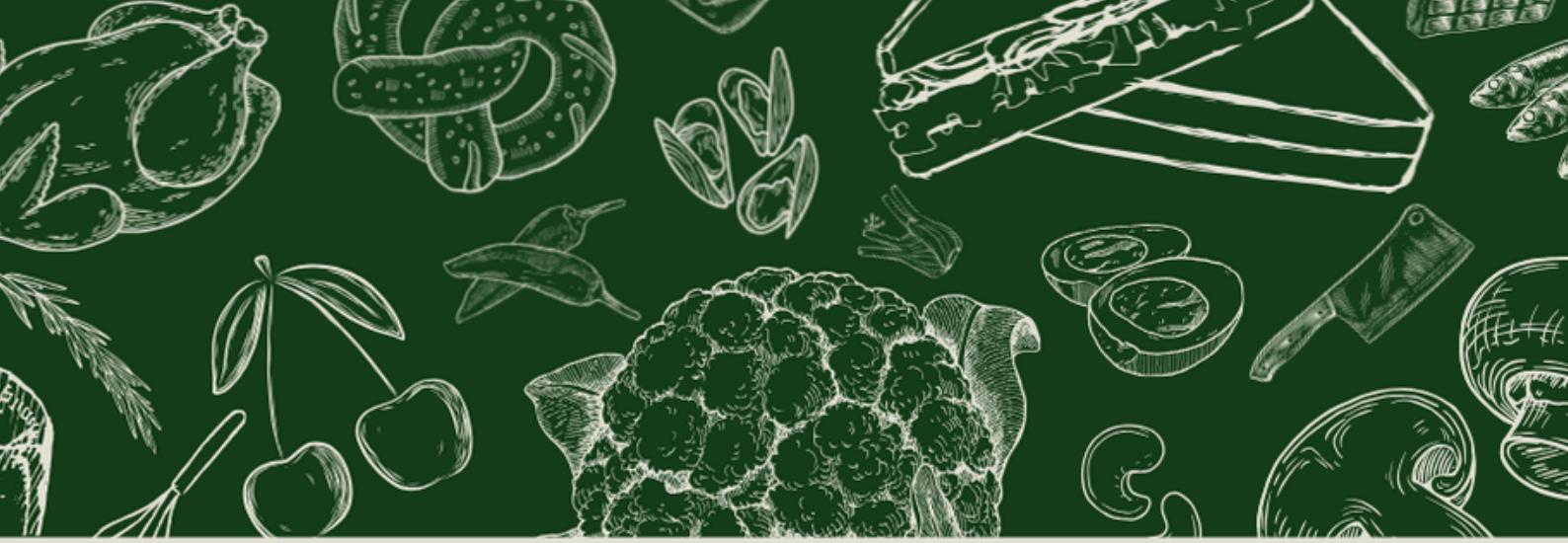
9€00

*Boule de glace vanille*

### LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

10€00

*Selon la création du chef*



## Les plaisirs glacés

**CAFÉ LIÉGEOIS - CHOCOLAT** 10€00  
**LIÉGEOIS - DAME BLANCHE**

**LE COLONEL AU CITRON JAUNE** 11€00

**LE NOUGAT GLACÉ SUR COULIS DE FRUITS ROUGES** 9€00

**LA COUPE SAINT HUBERT** 10€00

*Sorbet fraise/framboise, liqueur de guignolet*

**LE FRAISIER** 9€00

*Maison Vandencastele*

*Dessert glacé, glace vanille, mousse glacée fraise, biscuit sablé*

**LE LION BLANC** 9€00

*Maison Vandencastele*

*Crème glacée spéculoos, glace vanille meringue, enrobage chocolat blanc spéculoos*

**LE CITRON GIVRÉ** 9€00

*Maison Vandencastele*

*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 Vandencastelee***

## Menu “Emotion gourmande”

(Tout changement entraînera un supplément de prix)

### KIR ROYAL **OU** PUNCH MAISON



### ENTRÉE FOIDE & CHAUDE



### PLAT



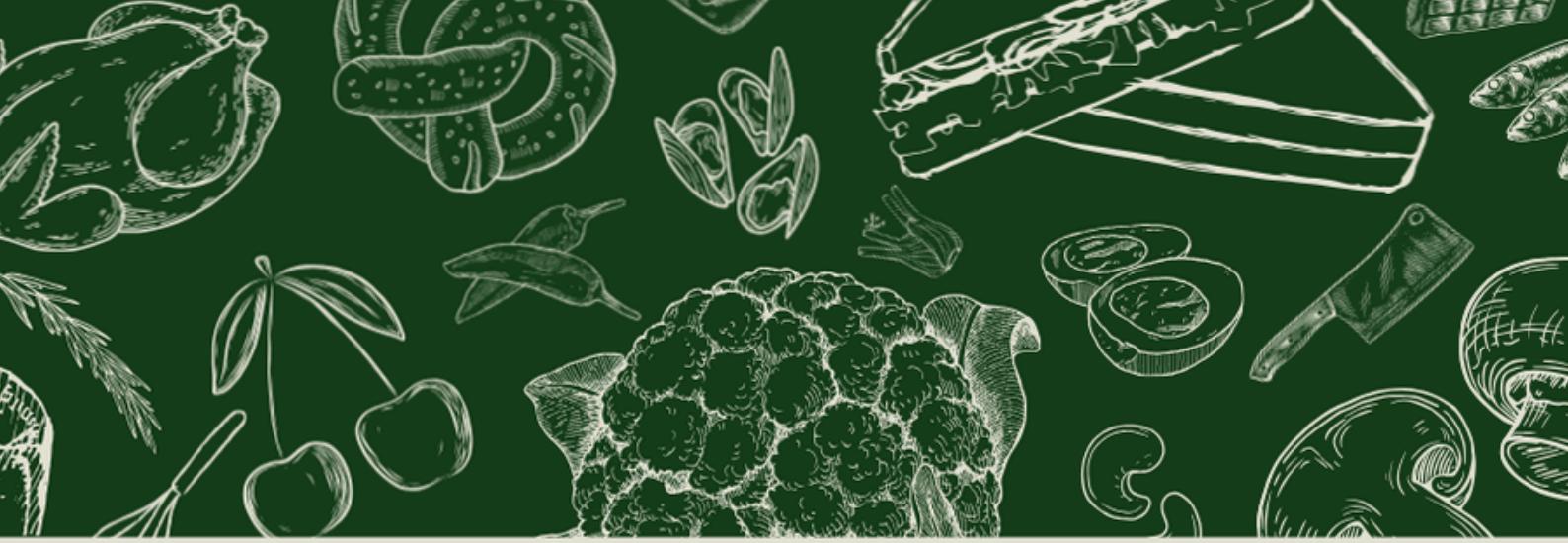
### FROMAGE



### 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



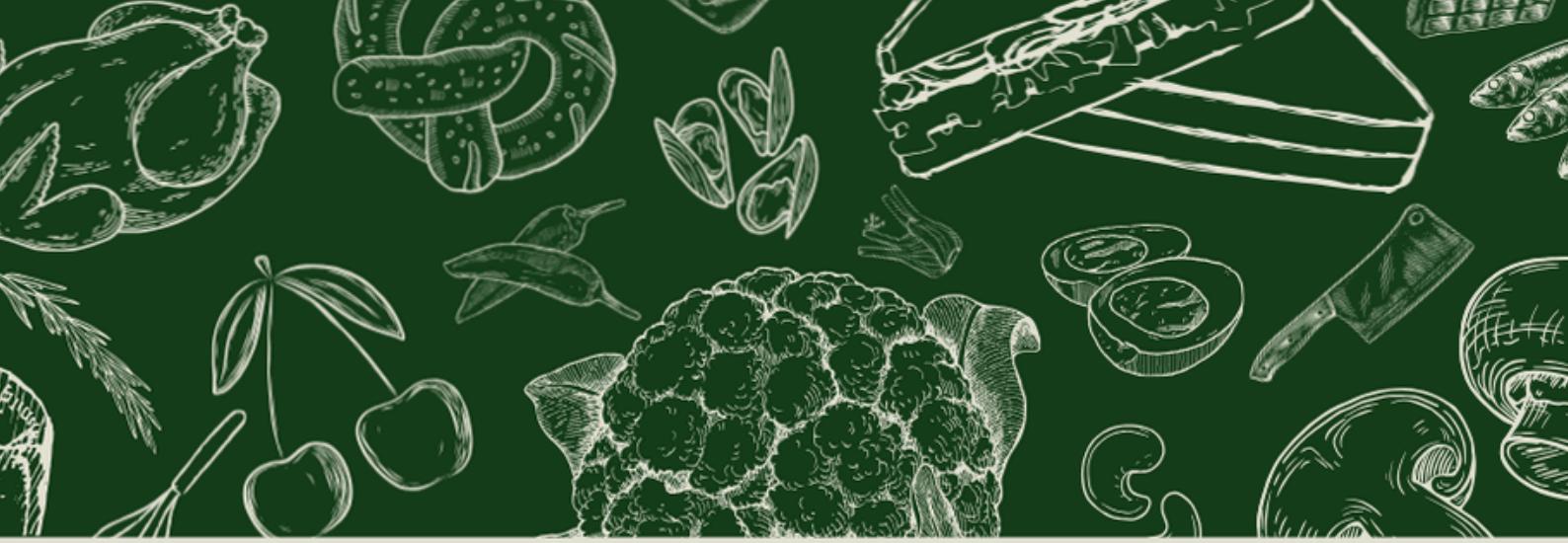
### BOISSON

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

### DESSERT

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





# Étage 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.



RESTAURANT - TRAITEUR

DEPUIS PLUS DE 40 ANS

ON VOUS RÉGALE



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

