

## NOS ENTRÉES

<b>Foie gras mi-cuit maison</b> <i>compotée pommes-poires au pineau des Charentes</i>	15,00 €
<b>Salade de gésiers et magret fumé</b> <i>(supplément toast de foie-gras 3,00 €)</i>	10,00 €
<b>Tartare de saumon gravelax fait maison</b> <i>accompagné de son sorbet du moment</i>	15,00 €
<b>Grande salade de gésier et magret fumé ( Plat )</b> <i>Et son toast de foie-gras maison</i>	19,50 €

## NOS BURGERS

<b>Burger de l'étain</b> <i>steak haché façon bouchère, cheddar, jambon de pays, frites</i>	18,50 €
<b>Burger Rossini</b> <i>Steak haché façon bouchère, cheddar, escalope de foie gras poêlée, sauce foie gras, frites</i>	20,50 €
<i>- Foie gras origine France ou UE selon arrivage</i>	
<i>- Gésiers et magret fumé origine France ou UE</i>	



Traduisez notre carte en flashant ce QR CODE  
Translate our menu by clicking on the QR CODE

TOUS NOS PLATS  
SONT FAITS MAISON !



---

**AUBERGE DE L'ÉTAİN**

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

## NOS VIANDES

<b>Cœur de rumsteck,</b> <i>écrasé de pommes de terre, sauce foie gras</i> <i>( supplément foie-gras poêlé 3,00 € )</i>	22,00 €
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> <i>accompagné de frites et salade, et ses condiments (non préparé)</i>	21,00 €
<b>Cocotte de ris de veau, sauce Madère</b> <i>écrasé de pomme de terre et pleurotes</i> <i>Attention !!! selon arrivage. supplément de 3,00 € dans le menu à 39,50 €</i>	24,00 €

## NOS POISSONS

<b>Poisson du moment</b> <b>( voir tableau en salle )</b>	
<b>Duo de Gambas</b> <b>et noix de Saint Jacques</b> <i>Flambées au Cognac et risotto aux algues</i>	22,00 €

### MENU A 39,50 €

à composer soi-même :  
**ENTRÉE PLAT FROMAGE ET DESSERT**  
au choix sur la carte

<b>Supplément ou modification d'accompagnement</b>	2,00 €
<b>Notre assiette de fromage</b>	6,50 €

---

## AUBERGE DE L'ETAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

# MENU 24,50 €

## ENTRÉES

### Velouté de butternut

*Brisures de châtaignes, et son œuf parfait*

### Salade d'Automne

*Poire pochée au vin rouge, toast de chèvre chaud et jambon de pays*

**poêlé de couteaux au beurre maître d'hôtel**

## PLATS

### Pavé de saumon en cuisson basse température

*Crèmeux de petits pois et sa pointe de wasabi,*

*Beurre blanc au piment d'Espelette*

### ou Pièce du boucher au feu de bois

*( origine France ou UE )*

*frites, salade verte*

*au choix : sauces roquefort, poivre vert, ou échalotes confites*

### ou rognons de veau poêlés,

*fine purée de pommes de terre, sauce moutarde au moût de raisins rouges*

## DESSERTS

### Crème brûlée ou

*au pineau des Charentes*

### Forêt Noire ou

### Coulant caramel beurre salé

*(à commander au début du repas, merci)*

**Supplément assiette de fromage 3,00 €**

**Dessert à la carte supplément 3,00 €**

**ENTREE SEULE 12,00 €**

**PLAT SEUL 16,00 €**

**AUBERGE DE L'ETAIN**

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

**9,00€**

### **MENU MINI KIDS**

**Jusqu'à 8 ans**

**Steak haché  
ou nuggets de poulet  
avec frites  
+ 1 boule de glace au choix**

### **MENU "DEMI-PORTION"**

**de 8 à 12 ans**

**13,00€**

**Petit pavé de saumon snacké  
ou  
Burger traditionnel  
garniture : frites  
+ 1 boule de glace au choix**

---

**AUBERGE DE L'ETAIN**

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // [aubergedeletain@orange.fr](mailto:aubergedeletain@orange.fr)

## NOS DESSERTS

<b>Profiteroles au chocolat</b> , <i>boule de glace vanille et chantilly</i>	7,50 €
<b>Tarte fine aux pommes caramélisées</b> , <i>boule de glace vanille et chantilly</i> <i>à commander au début du repas, merci</i>	6,50 €
<b>Crème brûlée au Pineau des Charentes</b>	6,00 €
<b>Forêt noire</b>	6,00 €
<b>Coulant caramel au beurre salé</b> <i>à commander au début du repas merci</i>	6,00 €
<b>Coulant chocolat</b> <i>Sorbet poire</i> <i>A commander au début du repas merci</i>	7,50 €
<b>Café ou Deca gourmand</b> <i>(Thé, ou infusion, café ou déca allongé supplément 0,50 €)</i>	7,00 €

## NOS GLACES ET SORBETS

<b>1 boule</b>	<b>3 €</b>	<b>Sorbets :</b>	<b>Crèmes glacées :</b>
<b>2 boules</b>	<b>5 €</b>	<i>Mangue, citron, cassis,</i>	<i>vanille, chocolat, café,</i>
<b>3 boules</b>	<b>7 €</b>	<i>framboise, poire, kalamansi</i>	<i>pistache, rhum raisin,</i> <i>caramel beurre salé, fraise,</i> <i>menthe chocolat.</i>

## NOS COUPES GLACEES

<b>Café ou Chocolat</b>	<b>8,50 €</b>	<b>Dame Blanche</b>	<b>8,50 €</b>
<b>ou Caramel Liégeois</b>		<b>Colonel</b>	<b>9,50 €</b>

---

## AUBERGE DE L'ETAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

# NOS GRILLADES

## GRILLADES AU FEU DE BOIS

### Consultez notre tableau

Toutes nos grillades sont accompagnées de :  
frites, salade

Sauces au choix: poivre vert, roquefort ou échalotes confites

<b>Entrecôte environ 350 g</b>	<b>27,50 €</b>
<i>Frites, salade</i>	
<b>Andouillette 5 A</b>	<b>17,00 €</b>
<i>frites, salade</i>	
<b>Magret de canard entier</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Frites, salade</i>	
<b>Côte de Bœuf</b>	<b>7,00 €/100grs</b>
<i>pour 2 personnes</i>	

- Entrecôte Limousine, Charolaise ou Blonde d'aquitaine ( selon arrivage et disponibilité ) origine FRANCE

- Andouillette 5 A origine France

( Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques )

- Magret de canard origine France ou UE ( selon disponibilité )

- Côte de bœuf origine France Limousine, Charolaise ou Blonde d'aquitaine

!!! Cher(e)s client(e)s, face au différentes difficultés d'approvisionnement, certains plats sont susceptibles d'être modifiés ou supprimés momentanément.

TOUS NOS PLATS  
SONT FAITS MAISON



(sauf glaces)

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## AUBERGE DE L'ETAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr