

# AUBERGE

*cuisine Française*

## Caviar

**Oscietra** 'Selectie House of Caviar'  
**30 gram** € 58,- **50 gram** € 78,-

**Zachtgekookt eitje** € 58,-  
Met 30 g kaviaar en broodsoldaatjes

Welkom in de Auberge.  
De naam Auberge zegt het al; onze zaak is als een herberg.  
Hier bent u altijd welkom (lunch & diner, 7 dagen per week)  
en is de sfeer ontspannen en comfortabel,

De grootste inspiratie voor de menu- en wijnkaart is de rijke Franse gastronomie, zonder de tradities van andere Europese keukens en wijngaarden uit te sluiten. Klassiekers, evergreens, nieuw ontdekte parels die blijvers blijken worden met kennis en liefde bereid en gedeeld.

## Huîtres

**3 st** **6 st**

**Irish Mór** € 15,- € 28,-

**Fine de Claire** € 10,- € 18,-

## Menu à choix d'Auberge

**3-gangen** keuze uit een entrée, plat, en dessert naar keuze € 48,-

**3-gangen** keuze uit 2 entrées en 1 plat naar keuze € 58,-

**4-gangen** keuze uit 2 entrées, 1 plat en dessert naar keuze € 63,-

## Entrées froides

### Salade d'asperges vertes

Groene aspergesalade met gezouten sinaasappel, gerookte ricotta en jus van groene olijf

### Brandade de morue

Brandade van gezouten kabeljauw met kruidenslaatje

**Cocktail de crevettes grises** supplément €8,-  
Remoulade van knolselderij met Hollandse garnalen en schuim van perencider

## Entrées chaudes

### Escargots gratinés

Zes wijngaardslakken met gepofte knoflook, salie en Jamon Iberico

### Oeuf en meurette

Gepocheerd ei in rode wijnsaus met zolderspek, ui en paddenstoelen met brood

### Boudin blanc 'Auberge'

Huisgemaakte boudin blanc van zwartpoot kip, zwezerik en Hollandse garnalen

## Plats

### Poissons

#### Filet de plie poêlé

Op brood gebakken scholfilet met een saus van Noilly Prat, hazelnoot en venkelsalade

#### Soupe de rouget

Soep van rode mul met noordzeevis en langoustines met kokos en basilicum

#### Sole entière grillée

supplément €28,-  
Hele gegrilde zeetong met beurre noisette met kappertjes, citroen en peterselie

### Viandes

#### Confit de canard

Gekonfijte eendenbout met doperwthummus, jus van sinaasappel en beignet van gekonfijte tong

#### Vol au vent 'Auberge'

Vol au vent met zwezerik, groene asperge, boudin blanc, doperwtten, cantharellen

#### Steak au poivre

Gegrilde longhaas met zoetzure uiencompôte en jus met zwarte peper

### Légumes

#### 'Pappardelle' de céleri au comté

'Pappardelle' van knolselderij met Comté en zwarte truffel

#### Vol au vent aux légumes

Vol au vent met asperges, doperwtten, cantharellen en zomergroenten met jus van paddenstoelen

#### Gnocchi à la parisienne

Gnocchi's a la Parisienne met zomergroenten en kruiden

## Desserts

### Crème brûlée

Met een vleugje saffraan en sinaasappel

### Profiterole

Vanilleijs en chocolade saus

### Coupe Colonel

Citroensorbet met vodka

### French Coffee

Koffie met Grand Marnier en lobbige sinaasappelroom

## Spécialités pour deux

### Choucroute de la mer pour deux

€ 98,-  
Zuurkool met spek en zwarte truffel met Noordzeevis en schaal- en schelpdieren

### Rib-eye grillée pour deux

€ 88,-  
Gegrilde rib-eye met Hollandaise met Hollandse garnalen

## Suppléments

Pain & beurre € 4,-

Salade Lyonnaise € 7,-

Purée de pommes de terre € 5,-

Pommes frites, mayonnaise maison € 5,-

*Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Laat het ons weten!*