

Avis Important

Acariâtres, Acerbes, Acrimonieux, Affolés, Affligeants, Agités, Aigres, Amers, Angoissés, Asociaux, Atrabilaires, Barbants, Barbons, Billeux, Boudeurs, Bougons, Bourrus, Butés, Butors, Caractériels, Casse-Pieds, Casse-Pompons, Chiatiques, Chieurs, Coléreux, Colériques, Désagréables, Désavantageux, Désobligeants, Discourtois, Emmerdeurs, Ennuyeux, Enquiquineurs, Esprits Chagrins, Fâcheux, Fatigants, Fielleux, Gêneurs, Gonflants, Goujats, Grognons, Grossiers, Haineux, Hargneux, Impatients, Impertinents, Importuns, Inconvenants, Insupportables, Irascibles, Irrespectueux, Irritables, Mal embouchés, Mal élevés, Malappris, Malotrus, Malveillants, Maussades, Méchants, Mufles, Nerveux, Obtus, Odieux, Pénibles, Pesants, Pisse froid, Pisse vinaigre, Pressés, Rabat-joie, Rageurs, Râleurs, Raseurs, Renfrognés, Revêches, Rogues, Ronchons, Stressés, Teigneux, Tendus, Tignous, Tourmentés, Trouble-fête, Venimeux ... et j'en oublie sûrement ...

Nous mettons toujours tout en œuvre pour que vous passiez chez nous un agréable moment. Néanmoins, aucun service n'est identique et malgré tous nos efforts, il peut être, quelques fois, moins fluide, plus lent. Nous avons voulu que l'auberge soit un lieu convivial, de bien-vivre, de bien-être, familial, chaleureux, accueillant, un lieu social et de rencontres, dans l'esprit du café de village. Votre satisfaction est notre plus belle récompense et nous encourage à faire bien notre métier. Nous vous recevons comme à la maison et nous avons plaisir à vous faire plaisir. Si vous ne vous sentez pas en accord avec cet esprit, ou si vous appartenez à une des catégories ci-dessus énumérées, je vous communique l'adresse du restaurant le plus proche :

Mac Donald's Créon - Centre commercial Carrefour.

A seulement 5 minutes de voiture !

L'auberge s'invite chez vous – Plats à emporter.

Notre menu du midi à emporter ou livré à domicile. Du mardi au samedi.

Pour un événement, une fête, ou simplement un apéro entre amis.

Nous pouvons vous préparer des tapas et quelques plats de la carte à emporter chez vous et la fameuse paella de l'auberge.

Événements et repas de groupe

Nous avons plusieurs menus de groupe à vous proposer, mais nous pouvons réfléchir à des menus personnalisés.

Le Midi

Tous les midis du mardi au samedi, découvrez notre menu à 14,90 € avec tous les jours 2 entrées, au choix un plat de viande ou un plat de poisson et 2 desserts au choix. Et pour 1 euro de plus, bénéficiez d'un quart de vin rouge, rosé ou blanc et du café. Et cet été une jolie carte de grillades et le menu Terroir à 21,50 €

Suivez l'actu de l'Auberge sur Facebook en tapant « L'auberge d'Haux ».

Nous sommes ouverts du mardi au samedi soir de 10h à 15h30 et de 18h30 à 22h30.

Nous nous reposons le dimanche soir et le lundi.

Le dimanche matin en été pour le Brunch et le restaurant. De 12h à 15h30

Site internet : www.aubergedhaux.fr

Les Apéritifs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
 Consommez avec modération

Vins au verre

Château Anniche - Rouge ou rosé ou blanc	2.20 €
Manzanilla (Blanc - Sanlucar de Barrameda – Espagne)	5.00 €
Château Manos - Blanc Liqueureux (Cadillac)	6.00 €
Cinco Cinco, vin blanc sucré et très légèrement pétillant, 5,5° seulement	5.00 €
Champagne Brut Marcel Vézien récoltant manipulateur - La coupe	8.00 €
Kyr au Bordeaux blanc sec (Cassis, Mure ou fraise des bois)	4.50 €
Kyr Royal au Champagne (Cassis, Mure ou fraise des bois)	8.00 €

Alcools

Whisky Coca, Cuba libre.	6.00 €
Vodka ananas, Malibu ananas	6.00 €
Ricard	2.50 €
Vodka Eristoff, Tequila, Cachaça, whisky Clan Campbell	5.00 €
Suze	4.00 €

**Amateurs de Whisky et de Gin
 Demandez notre carte
 10 whiskies et 10 gins
 parmi les meilleurs au monde.**

Vins doux naturels et Vermouth

Lillet Rouge ou Blanc, Martini, Pedro Ximenez	5.50 €
Pineau, Porto, Moscatel	4.50 €

Cocktails

Sangria maison le verre	4.00 €
Sangria maison pichet 1l	15.00 €
Spritz (Apérol, Crémant, Perrier)	6.50 €
Americano (Apérol, Martini rouge, Martini blanc.)	6.50 €
Mojito	6.50 €
Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre)	6.50 €

Bières.

Bière Basque Oldarki Blonde Galopin 2.50 € Demi 3.50 € Pinte	6.50 €
Bière Basque Oldarki ambrée Demi 25 cl 4.00 € Pinte	7.50 €
Picon Bière	4.50 €

Boissons Sans alcool et Eaux minérales

Sirops à l'eau	1.50 €
Diabolo, Limonade et sodas au verre	2.00 €
Coca, Coca Zéro, Ice-tea, Orangina, Jus de fruits, ananas, tomate, Orange, abricot, Perrier	4.00 €
Eau Minérale, Abatilles gazeuse ou plate Bouteille 1 litre	5.00 €

Les Entrées

Le jambon pata Negra

Tout simplement le meilleur jambon du monde. Issu du fameux cochon ibérique dit pata negra. Ce produit est un produit de luxe, né de la tradition et de la patience des éleveurs, affineurs. Le jambon que nous vous proposons est issu d'un cochon né il y a au minimum 5 ou 6 ans. Elevé en totale liberté sur 1 hectare par animal et nourri de glands de chênes verts et de chênes lièges. (Bellota). Ce jambon est un produit d'exception classé troisième produit de luxe au monde, juste derrière le caviar et le champagne et à égalité avec le foie gras. Posez la tranche, coupée à la bonne taille, quelques secondes sur votre langue et laissez votre palais découvrir les arômes subtils de ce jambon unique au monde. Accord parfait avec un verre de Manzanilla

Jamon Iberico Pata Negra de Bellota. AOP Jabugo 28 €
100% ibérique – Assiette de 100 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4

Provenance Jabugo (Andalousie), tranché au couteau, par un maestro cortador.

Paleta Iberica Pata Negra de Bellota. AOP Jabugo 19 €
Epaule 100 % Ibérique

Assiette de 80 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4

Provenance Jabugo (Andalousie)

Assortiment de charcuteries Ibériques pata negra 14 €
De bellota. Assiette de 80 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4

Morcon, Chorizo, Lomo, Epaule.

Croquetas de Jamon 5 €

4 Croquettes de jambon.

Croquetas de bacalao 5 €

4 Croquettes de morue.

Duo de Croquetas 5 €

2 croquettes, jambon,

2 croquettes de morue,

Pimientos del Padron 8 €

Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.

Calamares Fritos 10 €

Calamars justes farinés et frits servis avec alioli.

1 ou 2 suggestions d'entrées, renouvelées
une à deux fois par mois selon le marché
Et l'humeur du chef - Voir l'ardoise.

Les Plats

- Côte de Bœuf (Pour 2 personnes).** 59 €
*Côte de 1/1.2 kg servie avec échalotes cuites.
Viande Maturée 14 jours dont 10 jours sur carcasse. Origine Allemagne.*
- Côte de Bœuf façon Toscane (Pour 2 personnes)
Au lard de Colonata et aux truffes d'été.** 78 €
*Côte de 1/1.2 kg servie recouverte de lard de Colonata et parsemée
De truffes d'été. Viande Maturée 14 jours dont 10 jours sur carcasse.
Origine Allemagne.*
- Tartare Ibérique coupé au couteau.** 17 €
*Viande de boeuf Charolais, crue, coupée au couteau, Origine France
Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.*
- Axoa de veau au piment d'Espelette.** 16 €
*Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec des poivrons
Rouges et verts, oignons, piment d'Espelette. Viande origine France.*
- Pâtes Orecchiette Crème et parmesan. (Plat Végétarien)** 13 €
Pâtes al dente, Crème fraîche et parmesan – Supplément sauce truffe 2 euros.
- Pâtes Orecchiette à la Truffe et au Foie gras Frais.** 20 €
*Pâtes al dente, Crème fraîche et parmesan, sauce à la truffe, lamelles
de truffes et escalope de foie gras frais.*
- Saucisse de porc noir avec purée.** 15 €
*Grosse saucisse façon Toulouse, élaborée de façon
Totalement artisanale à la ferme des Martins à
Saint Germain du Puch.* 
- Grosse côte de porc noir Race Duroc** 18 €
*Elevé en liberté à Saint Germain du Puch. Belle côte
de porc de 500 g environ avec une jolie épaisseur
de lard, pour une texture fondante et une saveur unique.* 

1 ou 2 suggestions de plats, renouvelées
Une à deux fois par mois selon le marché
Et l'humeur du chef - Voir l'ardoise.

Le Menu à 25.90 €

Le Menu Enfant à 10 €

2 croquettes de jambon

Lomo Grillé

Frites

Salade

Une glace

Ou une assiette de bonbons.

Boissons au verre

Coca, Ice-tea, Orangina

Sirop ou diabolos.

Une Entrée au choix

Assortiment de Charcuterie pata negra

Morcon, Chorizo, Lomo, Epaule

Croquetas de Jambon

Ou croquetas de Morue

Ou duo de Croquetas

2 croquettes, jambon,

2 croquettes de morue,

Ou Pimientos del Padron

Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.

Un plat au choix

Tartare Ibérique coupé au couteau.

Viande de boeuf Charolais, crue, coupée au couteau, (Origine France),

Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.

Ou Axoa de veau au piment d'Espelette.

Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec des poivrons

Rouges et verts, oignons, piment d'Espelette (Viande origine France)

Saucisse de porc noir avec purée.

Grosse saucisse façon Toulouse, élaborée de façon

Totalement artisanale à la ferme des Martins à

Saint Germain du Puch.

Ou Pates Orecchiette. (Plat Végétarien)

Pates, Crème fraîche et parmesan

Un dessert au choix

Brioche Perdue

Brioche façon pain perdu, parfumé au rhum, avec une boule de glace vanille

Crème brûlée

Crème à la vanille, rhum et écorces d'oranges confites.

Cœur coulant au chocolat

Gâteau au coeur coulant et tiède. - Chocolat Noir Valrhona 70 % de Cacao

Ou El arroz con leche de mi abuela Chata

Riz au lait, cannelle, zeste de citron et d'orange

Ou 2 Boules de glace

Parfums au choix.

Ou Pruneaux à l'Armagnac

Pruneaux à l'Armagnac maison et boule de glace pruneau Armagnac.

**Le
Menu à
32.90 €**

Une Entrée au choix

Assortiment de Charcuterie pata negra

Morcon, Chorizo, Lomo, Epaule

Ou croquetas de Jamon

4 Croquettes de jambon.

Ou croquetas de bacalao

4 Croquettes de morue.

Ou duo de Croquetas

*2 croquettes, jambon,
2 croquettes de morue,*

Ou pimientos del Padron

Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.

Ou calamares Fritos

Calamars justes farinés et frits servis avec alioli.

Ou les suggestions du moment

Un plat au choix

Tartare Ibérique coupé au couteau.

*Viande de boeuf Charolais, crue, coupée au couteau, (Origine France)
Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.*

Ou Axoa de veau au piment d'Espelette.

*Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec des poivrons
Rouges et verts, oignons, piment d'Espelette (Origine France)*

Ou Grosse côte de porc noir Race Duroc

*Elevé en liberté à Saint Germain du Puch. Belle côte
de porc de 500 g environ avec une jolie épaisseur
de lard, pour une texture fondante et une saveur unique.*

Ou Pates Orecchiette au choix.

Pates végétariennes, ou pâtes aux truffes et foie gras.

Ou Poulet fermier rôti, avec sa farce.

*Gros poulet de 2,5 à 3 kg. Elevé en liberté à la ferme des Barthes à Camarsac. Une volaille
ferme et moelleuse, une chair grasse juste comme il faut.*

Ou Saucisse de porc noir avec purée.

*Grosse saucisse façon Toulouse, élaborée de façon
Totalement artisanale à la ferme des Martins à
Saint Germain du Puch.*

Ou les Suggestions du moment.

Un dessert au choix

A choisir parmi tous les desserts de la carte.

Les Desserts

Crème brûlée 6 €

Crème à la vanille, rhum et écorces d'oranges confites.

Brioche perdue 6 €

Brioche façon pain perdu, parfumée au rhum, avec une boule de glace vanille.

Cœur coulant au chocolat 6 €

Gâteau au cœur coulant et tiède.

Chocolat Noir Valrhona 70 % de Cacao - (10 mn d'attente)

El arroz con leche de mi abuela Chata 6 €

Riz au lait, cannelle, zeste de citron et d'orange

(la vraie recette de ma Mamie).

Café Gourmand 6 €

Café ou décaféiné et ses mini desserts.

Glaces et sorbets – Fabrication artisan Glacier.

1 boule 2 €

2 boules 4 €

3 boules 6 €

*Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron vert, Rhum raisin,
Pruneau Armagnac, Menthe chocolat.*

LES DESSERTS POUR ADULTES

Pruneaux à l'Armagnac 7 €

Pruneaux à l'Armagnac maison

et boule de glace pruneau Armagnac.

Irish Coffee 6 €

Café ou décaféiné, Whisky, sucre de Canne et Chantilly.

Colonel 7 €

2 boules de glace Citron Vert arrosées de 4cl de Vodka.

Colonel Gascon 7 €

2 boules de glace Pruneau Armagnac arrosées de 4cl d'Armagnac.

Colonel Antillais 7 €

2 boules de glace Rhum raisin arrosées de 4cl de Rhum.

Glace à la noix et liqueur de noix des pères chartreux 7 €

*Glace artisanale à la noix arrosée de la fameuse liqueur de noix des pères
Chartreux. Un dessert emprunté au fameux restaurant bordelais la Tupiña.*

A la fin Du repas

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé
Consommez avec
modération

Les boissons chaudes

Café Floriot	1,30 €
Décaféiné	1,30 €
Thé	2,50 €
Infusion	2,50 €

Les digestifs

Les Rhums

Bacardi (Rhum Blanc Santiago de Cuba)	4,50 €
Captain Morgan (Rhum ambré des Caraïbes)	4,50 €

Amateurs de Vieux Rhums
13 rhums différents, nature ou arrangés.
Demandez notre carte.

Les Armagnacs et Cognacs

Cognac Dhiersat.	5,50 €
Armagnac Duc de camilhac	5,50 €

Amateurs de Cognac premiums
Vieux Armagnacs Millésimés, de 1974 à 2000
et Eaux de vies de qualité (Maison Brana)
Demandez la carte.

Les Digestifs et liqueurs espagnoles

Liqueur 43, Patxaran, Anis del mono	4,50 €
Pedro Ximenez	4,50 €
Manzana Verde	4,00 €

Les Classiques

Baileys	4,50 €
Get 27, Get 31	4,50 €
Calvados	4,50 €
Mirabelle	4,50 €
Poire	4,50 €

Les Vins Rouges

LES GRANDS BORDEAUX

HAUT MEDOC

Château PETIT LOUSTEAU Millésime 2017	28 €
Château LOUSTEAUNEUF Millésime 2012	38 €
Héritage de CHASSE SPLEEN Millésime 2015 (second vin)	48 €

MOULIS en MEDOC

Château CHASSE SPLEEN Millésime 2014	59 €
---	------

SAINT ESTEPHE

Château MOUTINOT Millésime 2015	36 €
Château BEAUSITE Millésime 2012	46 €

POMEROL

Château Ballade de la Pointe 2014	49 €
--------------------------------------	------

SAINT EMILION

Ch JUPILLE CARILLON Millésime 2014	34 €
Château PIPEAU Grand cru - Millésime 2016	49 €

PESSAC LEOGNAN

Château LA SOLITUDE Millésime 2014	45 €
Château LA ROCHE Millésime 2015	35 €
LES HAUTS DE SMITH Millésime 2014	49 €

Les vins de notre Commune ou juste à côté.

Cadillac – Côtes de Bordeaux

Château Aniche 2017 (Haux)	17 €
Château du Juge 2017 (Haux)	20 €
Château de Haux 2015 (Haux)	20 €
Château Fontenille 2015 (Haux)	21 €
Les charmes de Chaumont 2008 (Haux)	20 €
Château Haute sage 2012 - 100% Merlot (Haux)	23 €
Château Lamothe 1ere cuvée 2016 (Haux)	26 €
Château Lamothe 1ere cuvée 2015 - Demi-bouteille 37,5 cl	12 €
Cuvée Valentine par Lamothe 2014 (Haux)	29 €
Landereau Prestige 2014 - 100% merlot (Sadirac)	29 €

Bordeaux Rouge et Bordeaux supérieur

Vieux Vigneau 2018 (Puisseguin St Emilion)	20 €
Château Fontenille 2016 (Haux. Bordeaux rouge)	21 €
Château Landereau 2015 (Sadirac - Bordeaux Supérieur)	19 €
Château Landereau 2015 – Demi-bouteille 50 cl	14 €
Château de l'Hoste blanc, vieilles vignes 2015 (Sadirac)	23 €

Graves Rouges

Château du Lugey 2016 (Haux)	20 €
Elémentaire, sans sulfites ajouté, Bouteille et étiquettes 100% éco-responsable.	24 €

Rouge des cabanes 2016 – Château Coureau (Haux) <i>Un vin unique en France, élevé 6 mois dans le bassin d'Arcachon, au milieu des parcs à huîtres.</i>	29 €
---	------

Puisseguin Saint Emilion

Moulin de Saint Clair 2016	22 €
Château Haut Saint Clair 2016	28 €

Les autres vins de France.

Les Costes 2013 (Côtes du Roussillon - Vallée de Tautavel)	22 €
Château Saint Jean 2014 (Plan de Dieu - Côtes du Rhône)	28 €

Les vins d'Espagne.

Finca 10 - 2016 (Rioja – 100% Tempranillo)	21 €
Fortius Reserva (Navarre – 90 % Tempranillo – 10% Cabernet)	24 €
Celeste crianza 2015 (Ribera del Duero - 100 % Tempranillo)	30 €
Portia crianza 2015 (Ribera del Duero – 100% Tempranillo)	34 €

Les Vins Blancs et rosés

GRAND BORDEAUX BLANC

PESSAC LEOGNAN

Château CARBONNIEUX 59 €
Millésime 2017

L'abus d'alcool
Est dangereux
pour la santé

Consommez avec
modération

Les vins blancs de chez nous.

Château Aniche (Haux, Bordeaux)	17 €
Château Fontenille (Haux, Entre deux mers)	18 €
Pur Sauvignon de France.	19 €
Château Lamothe (Haux, Bordeaux)	20 €
Château du Coureau (Haux, Graves blanc)	20 €
Château Lamothe Demi-bouteille 37,5 cl (Haux, Bordeaux)	12 €
Domaine de Pillhoy demi-bouteille 50 cl (Rions, Bordeaux blanc)	12 €

Les vins blancs d'Espagne.

Portia Blanc Rueda – Verdejo	22 €
Viña Esmeralda (Catalogne)	26 €
Mar de Frades (Rias Baixas - 100% Albariño)	25 €

Les Blancs Liqueureux et Moelleux.

Cinco Cinco Fruité et perlé, Seulement 5,5° d'alcool	22 €
Château Manos 2012 – Liqueureux (Cadillac)	29 €

Les Bulles.

Champagne Brut Marcel VEZIEN.	40 €
Récoltant - manipulant à Celles sur Ource – Aube – Champagne.	
Laurent Perrier – La cuvée – Champagne Brut	69 €

Les Rosés de chez nous.

Belle Rosée de Fontenille (Haux - Bordeaux rosé)	18 €
Première ligne (Cadillac - Bordeaux rosé)	20 €
La vie en rosé par Landereau (Sadirac - Bordeaux Rosé)	20 €
Domaine de Pillhoy demi-bouteille 50 cl (Rions, Bordeaux rosé)	12 €

Vins au verre et en carafe.

Rouge, Château Anniche (Cadillac, Côtes de Bordeaux)	
Rosé ou blanc (Vin de la Communauté Européenne)	
Verre 12 cl	2.20 €
Carafe 25 cl	3.50 €
Carafe 50 cl	6.50 €
Carafe 1 litre	13.00 €

Il peut arriver que certains millésimes varient en fonction des dernières livraisons de nos fournisseurs. Renseignez-vous au moment de passer commande.