

Avis Important

Acariâtres, Acerbes, Acrimonieux, Affolés, Affligeants, Agités, Aigres, Amers, Angoissés, Asociaux, Atrabillaires, 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.

Le dimanche midi de 12h à 15h30

Nous nous reposons le dimanche soir et le lundi.

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

LISTE DES 14 PRODUITS ALLERGENES



GLUTEN



LACTOSE



MOUTARDE



CELERI



SOJA



ŒUFS



POISSONS



CRUSTACES



FRUITS A COQUES



MOLLUSQUES



ARACHIDES



SESAME



LUPIN



SULFITES

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.

A DECOUVRIR
L'ACCORD PARFAIT
AVEC VOTRE JAMBON PATA NEGRA
½ BOUTEILLE
DE MANZANILLA
10 €

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

Moroon, 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
Tous les 15 jours - 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.*
- Axoia 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 UE*
- Pâtes Trofie Liguri Crème et parmesan. (Plat Végétarien)**   13 €
Pates al dente, Crème fraîche et parmesan – Supplément sauce truffe 2 euros.
- Pâtes Trofie Liguri à la Truffe et au Foie gras Frais.**   20 €
*Pates al dente, Crème fraîche et parmesan, sauce à la truffe, lamelles
de truffes d'été et escalope de foie gras frais poêlée.*
- Saucisse de porc noir avec purée.**   15 €
*2 Grosses saucisses façon Toulouse, élaborées de façon
Totalement artisanale à la ferme des Martins à
Saint Germain du Puch.*
- Chuletillas de cordero lechal de Castilla y León** 18 €
*8 Petites côtelettes de 35/40 g d agneau de lait de Castilla y León.
Issu de véritable agneau de lait sacrifié à 30/35 jours maximum.*

1 ou 2 suggestions de plats, renouvelées
Tous les 15 jours - 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 Diabolo.

Une Entrée au choix

Assortiment de Charcuterie pata negra

Morcon, Chorizo, Lomo, Epauale

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.



2 Grosses saucisses façon Toulouse, élaborées de façon

Totalement artisanale à la ferme des Martins à

Saint Germain du Puch.

Ou trofie Liguri (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



Le riz au lait de ma grand-mère, cannelle, zeste de citron et d'orange

Ou 2 Boules de glace

Parfums au choix. (Allergènes : voir carte des glaces)

Ou Pruneaux à l'Armagnac

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

(Allergènes : voir carte des glaces)

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

(avec ou sans supplément – Consultez nous)

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 Chuletillas de cordero lechal

*8 Petites côtelettes de 35/40 g d'agneau de lait de Castilla y León.
Issu de véritable agneau de lait sacrifié à 30/35 jours maximum.*

Ou Trofie Liguri au choix.

Pâtes végétariennes, ou pâtes aux truffes et foie gras.



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.

(avec ou sans supplément – Consultez nous !)

Un dessert au choix

A choisir parmi tous les desserts de la carte.

Les Desserts

ALLERGENES GLACES ET SORBETS

Vanille, café,
chocolat,
citron vert.



Rhum raisins
Pruneaux Armagnac



Menthe chocolat



Sorbet Fraise et citron vert basilic :
aucun allergène

Dans toutes les glaces,
présence possible de
Gluten, soja, œuf, fruits à
coques et arachides.

Crème brûlée



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

6 €

Brioche perdue



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

6 €

Cœur coulant au chocolat



Gâteau au cœur coulant et tiède.

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

6 €

El arroz con leche de mi abuela Chata



Riz au lait, cannelle, zeste de citron et d'orange
(la vraie recette de ma Mamie).

6 €

Café gourmand



Café ou décaféiné et ses mini desserts.

6 €

Glaces et sorbets – Fabrication artisan Glacier.

1 boule 2 €

2 boules 4 €

3 boules 6 €

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

LES DESSERTS POUR ADULTES

Pruneaux à l'Armagnac

Pruneaux à l'Armagnac maison
et boule de glace pruneau Armagnac. (Allergènes : voir carte des glaces)

7 €

Irish Coffee



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

7 €

Colonel (Allergènes : voir carte des glaces)

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

7 €

Colonel gascon (Allergènes : voir carte des glaces)

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

7 €

Colonel antillais (Allergènes : voir carte des glaces)

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

7 €

Glace à la noix et liqueur de noix des pères chartreux

Glace artisanale à la noix arrosée de la fameuse liqueur de noix des pères
Chartreux. Un dessert emprunté au fameux restaurant bordelais la Tupiña.
(Allergènes : voir carte des glaces)

7 €



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 VINS

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 ROUSSELIERE 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 ROCHE Millésime 2015	35 €
Château LA SOLITUDE Millésime 2014	45 €
SILLAGE DE MALARTIC Millésime 2014	40 €
LES HAUTS DE SMITH Millésime 2014	49 €

CROZES HERMITAGE

David REYNAUD – Bio Millésime 2019	38 €
---------------------------------------	------

Pour connaître les millésimes de nos vins consultez nous !

Les vins de notre Commune ou juste à côté.
Cadillac – Côtes de Bordeaux

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

Bordeaux Rouge et Bordeaux supérieur

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

Graves Rouges

Château du Lugey (Haux)	20 €
Rouge des cabanes – Château Coureau (Haux)	29 €
<i>Un vin unique en France, immergé 6 mois dans le bassin d'Arcachon, au milieu des parcs à huîtres.</i>	
Elémentaire, sans sulfites ajouté, Bouteille et étiquettes 100% éco-responsable.	24 €

Puisseguin Saint Emilion

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

Les autres vins de France.

Les Costes (Côtes du Roussillon - Vallée de Tautavel)	22 €
---	------

Les vins d'Espagne.

Finca 10 - (Rioja – 100% Tempranillo)	21 €
Fortius Reserva (Navarre – 90 % Tempranillo – 10% Cabernet)	24 €
Celeste crianza (Ribera del Duero - 100 % Tempranillo)	30 €
Portia crianza (Ribera del Duero – 100% Tempranillo)	34 €
Rolland - Galaretta (Ribera del Duero – 85 % Tempranillo – 15% Merlot)	35 €

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. Récoltant - manipulant à Celles sur Ource – Aube – Champagne.	40 €
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.