

Menü Freude 18 €

Vorspeisen zur Wahl:

- 5 Austern Vendée – Atlantique (La Barre de Monts)
- 1/2 Krabbe mit Mayonnaise
- Miesmuscheln im Weinsud (mit Pommes für « Formule » oder Menü Jugendliche)
- Entenconfit-Rillettes & Zwiebel-Confit mit Grenadine
- Vendée Salat „Gralaie“ Toast mit butter, Knoblauch und Mogettes (weisse Bohnen) & gegrillter Vendée Räucherschinken
- Muskelmagen Salat

Hauptgericht zur Wahl:

- Rochenflügel mit Gebräunter Butter und Kapersoße
- Chefhauptgericht je nach Lieferung siehe Schiefer
- Hausgemachter Ente Confit
- Kaninchen-Confit Jägersoße (kleine Zwiebeln, Speck, Pilz)
- Gegrilltes Fleisch vom Metzger (soße + 1 € : Pfeffer, Schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fische und Fleische werden mit Pommes oder Gemüse serviert.

Nachtisch zur Wahl:

- Käseplatte
- Nachtisch des Tages
- Schwimmende Insel Bourbon Vanillesoße und Meringe
- Frische Ananas Carpaccio Ingwersirup und Passion Eiskügel*
- Tarte Tatin mit Karamellosoße und Vanille Eiskügel *
- Weiße Käse mit Himbeeresoße, Honig oder natur
- Eis 2 Kugeln*
- 1 Kugel* + Soße, + Schlagsahne
- Käse & Nachtisch extra + 3 € 60
- Extra Dessertkarte + 3 € 60

Menü Freude 28 €

Vorspeisen zur Wahl:

- Duo 5 Austern & 5 Langoustinen
- 1/2 Tourteau ou Araignée & 5 Langoustines
- 6 warme Austern Vendée-Atlantique der Chefsoße
- Tandem Hausgemacht Gänseleber & Graved Lachs Hausgemachter mariniert und kandiert Zweibelkompott und Feigemarmelade & Toasts + Schnittlauchsoße
- Pochierte Ei im Schmortopf mit Hausgemachter, Gänseleber, Steinpilzensoße
- Feinschmeckersalat gänseleber - muskelmagen
- « Assiettaie Vendéenne Salat » : Entenconfit-Rillettes & Gralaie* Toast mit butter, Knoblauch und Mogettes (weisse Bohnen) & gegrillter Vendée Räucherschinken

Hauptgericht zur Wahl:

- Frikassee von Froschschenkel in Knoblauchbutter
- Meeressauerkraut
- Sanderfilet mit Buttersoße
- + 5 € Seezunge « Meunière »
- + 5 € Spieß von Jakobsmuscheln mit Steinpilzensoße
- Kaninchen-Confit Jägersoße (kleine Zwiebeln, Speck, Pilz)
- Geschmorter Kalbsbries mit Steinpilzen
- Gegrilltes Entrecote 200 - 250 gr (soße : Pfeffer, schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fische und Fleische werden mit Pommes oder Gemüse serviert.

Käseplatte

Dessertkarte

+ 1 € 80 extra für « Kaffee Gourmand »

Menü Geschmack 23 €

Vorspeisen zur Wahl:

- 8 Austern Vendée-Atlantique (La Barre de Monts)
- 1/2 Krabbe & 3 langoustinen mayonnaise
- 5 warme Austern Vendée-Atlantique chaudes « der Chef »
- Graved Lachs Hausgemachter mariniert und kandiert & Toasts + Schnittlauchsoße
- « Bolaie » Suppe des Augenblicks siehe Schiefer
- Ländlicher Salat Muskelmagen - Entenconfit-Rillettes

Hauptgericht zur Wahl:

- Kochtopf von Fischer & Aioli (Mayonnaise Knoblauch) « Pot au feu » von die Meere : verschiedenen Fischfilets mit gemüsen
- Sanderfilet mit Buttersoße
- Rochenflügel mit Gebräunter Butter und Kapersaus
- Chefhauptgericht je nach Lieferung siehe Schiefer
- Kaninchen-Confit Jägersoße (kleine Zwiebeln, Speck, Pilz)
- Gegrilltes Fleisch vom Metzger (soße + 1 € : Pfeffer, Schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fische und Fleische werden mit Pommes oder Gemüse serviert.

Nachtisch zur Wahl:

- Käseplatte
- Nachtisch des Tages
- „Eisige Freude der Inseln“: Kokosmilch und Bananensorbet glutenfrei, laktosefrei, ohne Zuckerzusatz
- Bratapfelknuspering mit Karamellosoße und Vanille Eiskügel*
- Schmelzendes Schokoladengebäck Bourbon Vanillesoße
- Crème Brûlée mit Apfelsinen Cognac oder natur
- Eis 2 Kugeln*
- 1 Kugel* + Soße + Schlagsahne
- Käse & Nachtisch extra + 3 € 60
- Extra Dessertkarte + 3 € 60

Kindermenü (bis 10 Jahre)

→ 8 € 50 Hauptgericht + Nachtisch

→ 11 € Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch

Entenconfit-Rillettes oder Tomatensalat

Hackfleisch oder Fischfilet mit Buttersoße oder Nuggetshähnchen* (100 Hähnchenfilet) mit Gemüse, Pommes*, Nudeln oder Reis

Kleine « Ile Flottante » Bourbon Vanillesoße und Meringe oder Kleine Schokoladengebäck oder Quark natur, oder mit Himbeeresoße oder Honig oder 1 Eiskugel*

« FORMULE » 13 € 80

Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise + Nachtisch oder Vorspeise + Nachtisch

(serviert nur Mittags von Montag bis Samstag außer Feiertagen)

Im menu 18 €.

Sie können den Rest der Karte in das Restaurant lesen.



« Die hausgemachten Speisen werden vor Ort von den Rohstoffen hergestellt »
Zur das Restaurant « l'Estran », die Küche ist hausgemacht, ausnahme → *

Krustentiere

Austern oder Langoustinen

x 6 7 € 50

x 12 14 €

- Krabbe mit Mayonnaise.....10 €
- 1/2 Krabbe & Langoustinen.....12 €

Ausserhalb der Hauptsaison auf Anfrage möglich:

Wellhornschnecken mit Mayonnaise.....8 €

« l' Estran » Teller.....19 €

3 Austern – 3 Langoustinen – Garnelen – Muscheln, u.s.w.

- Meeresfrüchte Tablett für 1 Person29 € 50

für 1 pers.: 1/2 Krabbe – 5 Austern – 5 Langoustinen – Garnelen – Muscheln, u.s.w.

für 1 pers.: 1/2 krabbe – 5 Austern – 5 langustinen – krevetten – muscheln, u.s.w

- Miesmuscheln im Weinsud9 € 50

- Miesmuscheln mit Sahne10 € 50

- Miesmuscheln in Curry10 € 50

- Miesmuscheln « Tradition Maraichine » Sahne und Speckstreifen11 €

- Miesmuscheln mit Roquefortsoße.....12 €

+ mit Pommes2 €

Nachtisch

- Extra Dessertkarte Menü 18 € & 23 € 3 € 60

- Käseplatte 6 €

- Quark mit Himbeeresoße, Honig oder natur 4 € 50

- Schwimmende Insel Bourbon Vanillesoße und Meringe 5 €

- Frische Ananas Carpaccio Ingwersirup und Passion Eiskügel 5 € 50

- Nachtisch des Tages siehe Schiefer 5 € 50

- Tarte Tatin mit Karamellosoße und Vanille Eiskügel* 6 €

- „Eisige Freude der Inseln“: Kokosmilch und Bananensorbet 6 €

glutenfrei, laktosefrei, ohne Zuckerzusatz

- Crème Brûlée Bourbon Vanilles mit Apfelsinen Cognac Likör 6 € 50 oder 5 € 50

- Weicher Schokoladengebäck Bourbon Vanillesoße 6 € 50

- Bratapfelknuspering mit Karamellosoße und Vanille Eiskügel* 6 € 50

- Profiterolles Brandteig* gefüllte Vanilleeis*, heiße Schokoladesauce und Schlagsahne* 7 €

- Eisgekühltes Nougat mit Himbeeresoße 7 €

Tee, Infusion oder Kaffee « Gourmand » 7 € 50

1 heiße Getränke + 1 keine Schokoladengebäck + 1 Vanilleeis* + Schlagsahne*... (extra + 1 € 80 für das Menü 28 €)

Eis*

→ Eissahne & Sorbet

1 kugel 2 € 50

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Kaffee – Pistazie – Minze – Karamel – Praline
Rum Traube – Ananas – Birne – Apfel – Limone – Passion – Schwarze Johannisbeere – Kokosnuß

→ Klassische Speiseeis 6 € 50

→ Verdauungspause 5 € 00

→ Leckermaule Speiseeis 2 cl Likör..... 7 € 00



Eine Besteck oder wenn ein Menü, ein Hauptgericht geteilt werden + 3 € 60.
Netto Preise.
Getränke nicht inbegriffen.