

La Marée

Huîtres ou Langoustines

Les 6 7 € 50 Les 12 14 €

- Le Tourteau ou Araignée entier mayonnaise...10 €
- 1/2 Tourteau ou Araignée & 5 Langoustines ...12 €

Sur commande hors saison :

- Les Bulots mayonnaise & aioli8 €
- Assiette de L'Estran19 €
3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes
- coquillages - bulots - bigorneaux.
- Plateau de Fruits de Mer par personne29 € 50
5 huîtres - 5 langoustines - crevettes
- coquillages - bulots - bigorneaux - 1/2 crabe.
- Uniquement sur commande: Homard
« à la Parisienne » ou grillé, provenance et tarif à définir.

Les Moules selon la saison

avec des Frites*.....+ 2 € 00

- Moules Marinières au vin blanc9 € 50
- Moules à la Crème10 € 50
- Moules au Curry au lait de noix de coco10 € 50
- Moules Maraîchines à la crème et aux lardons11 €
- Moules au Roquefort.....12 €

- Grande assiette de légumes & frites7 € 50
- Chariot de Fromages et ses accompagnements ... 6 €

Les Poissons

- Aile de Raie au beurre câpres ou beurre blanc...12 €
- Plat du Chef selon arrivage / voir ardoise.....12 € 50
- Filet de Sandre au beurre blanc.....14 € 50
- Marmite du Pêcheur & son aioli15 € 50
pot au feu de la Mer: légumes, coquillages & poissons
- Choucroute de la Mer au lieu fumé*.....16 € 50
- Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade...17 € 50
- Brochette de St-Jacques crème aux cèpes au beurre blanc .19 €
- Sole Meunière19 €
- Poêlée d'Anguilles façon Grand-Mère..... 20 €

Les Viandes

- Plat du Chef selon arrivage / voir ardoise.....12 € 50
- Cuisse de Canard confite maison12 € 50
- Mijoté de Lapin Chasseur13 € 50
- Ris de Veau Braisé crème aux cèpes18 €
- Pièce du Boucher grillée...voir ardoise.....13 € 50
- Entrecôte grillée 200 - 250 gr15 € 50
- Entrecôte ^{XXL} grillée 350 - 400 gr.....18 € 50
Viande grillée avec sauce au choix servie à part :
poivre, roquefort, échalotes ou cèpes.

Les Entrées

- Rillettes de Confit de Canard Vendéen.....7 €
- Salade de gésiers confits maison9 €
- Salade Vendéenne de Gralaie.....9 €
& Jambon de Vendée grillé, pain grillé beurré à l'ail & mogettes
ou gralaie sans jambon.....7 € 50
- La « Bolaie » du moment voir ardoise.....10 €
- 6 Huîtres chaudes « façon du Chef ».....11 € 50
- Oeuf Cocotte11 € 50
au Foie gras mi cuit, crème aux cèpes & mouillettes à l'huile de noix
- Foie Gras mi-cuit au torchon.....14 €
chutney d'oignons à la grenadine & confiture
- Salade du Gourmet13 €
Foie gras mi cuit - gésiers confits maison
- Assiette de Saumon Gravlax10 €
mariné et confit maison & beurre - crème ciboulette
- Planche Terroir charcuterie - salade & fromages ...13 €

* produits hors loi « fait maison ».

Un couvert partagé entraîne un supplément de 3 € 60.

Boissons non comprises

Tarifs TTC - service compris - tarifs garantis au 1^{er} mars 2019.

Gourmandises

- Supplément autre dessert menus à 18 € & 23 €3 € 60
- Fromage Blanc au coulis de framboises ou au miel4 € 50
- Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon ..5 €
- Carpaccio d'Ananas Frais5 € 50
*mariné au sirop de gingembre & sorbet * passion*
- Dessert du moment5 € 50
- Tarte Tatin6 €
sauce caramel au beurre salé & glace vanille*
- Délice glacé des îles6 €
- Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon
Nature ...5 € 50 ou à la Liqueur de Cognac à l'orange6 € 50
- Fondant au chocolat6 € 50
& crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Croquant aux Pommes6 € 50
sauce caramel au beurre salé & glace vanille*
- Profiteroles* sauce chocolat chaud7 €
- Nougat Glacé au coulis de framboises7 €
- Thé, Infusion ou Café Gourmand ...7 € 50
la boisson chaude + fondant au chocolat + 1 boule de glace + crème fouettée *+ ...
(Supplément 1 € 80 pour le menu à 28 €)*
- Crème Glacée* & Sorbet* la boule.....2 € 50
vanille-chocolat-fraise-café-pistache-menthe-rhum raisins-caramel-
pomme-citron vert-passion- framboise - banane lait de coco
- *supplément* crème fouettée*, sauce.....2 €
(caramel au beurre salé, Chocolat chaud, coulis de framboises)
- Coupes Classiques6 € 50
Dame Blanche, Café ou Chocolat liégeois, Banana Split,...
- Coupes Arrosées 2 boule de glace* +2 cl d'alcool7 €
- Trou normand : 1 boule de glace* +2 cl d'alcool5 €