

MENU 21 €

5 Oysters of 1/2 Krabbe Mayonnaise
 of Mosselen Gewoon mit witte Wijn
 of seizoensgebonden terrine
 of salade ganzenlever

of Vendée salade : gesneden gegrilde ham, geroosterd brood met knoflook Boter en « mogettes »(witte bonen)

Roggeveugel in boter met kappertjes of blanke botersaus
 of hoofdgerecht van de Chef
 of Gekonfijte eend
 of Konijn gekonfijte « jagerssaus »
 of Rundvlees Gegrild

(saus + 1 € :peper, Roquefort, sjalotten, eekhoortjesbrood)
 Alle hoofdgerecht worden geserveerd met frites* of groenten.

Kaasplank of Dessert van de dag
 of Zwendend Eiland met vanillesaus
 of Carpaccio von Ananas
 gemarineerd in siroop van gember & sorbet *van passievrucht
 of Tarte tatin karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*
 of kwark met frambozensaus, honing & natuurlijke
 of 2 bolletjes* of 1 bolletje* + saus + slagroom
 of + 3 € 60 kaas en dessert of + 3 € 60 dessert kaart

MENU 26 €

8 Oysters of 1/2 Krabbe Mayonnaise + 3 langoestinen
 of 5 warme oesters van de Chef-kok
 of Zalm Gravlax gebeitst en gekonfijte, en de begeleidingen
 of farmer salad ganzenlever - seizoensgebonden terrine

Vispannetje
 of Zanderfilets blanke botersaus
 of Roggeveugel in boter kappertjes of blanke botersaus
 of Hoofdgerecht van de Chef
 of Konijn gekonfijte « jagerssaus »
 of Rumstuk Gegrild

(saus + 1 € :peper, Roquefort, sjalotten, eekhoortjesbrood)
 Alle hoofdgerecht worden geserveerd met frites* of groenten.

Kaasplank of Dessert van de dag
 of Knapperig van appels
 karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*
 glutenvrij, lactosevrij, zonder toegevoegde suikers
 of Chocoladezacht gebak met vanillesaus
 of Crème Brûlée natuur of begoten met vendéelikeur
 of 2 bolletjes* of 1 bolletje* + saus + slagroom
 of + 3 € 60 kaas en dessert of + 3 € 60 dessert kaart

zeevruchten

- Oesters of Langoestinen
 - 5 7 € 50 - 1014 €
 - Krabbe met mayonnaise.....10 €
 - 1/2 Krabbe & langoestinen12 €

Op off - season volgorde :

- bulots « knapperigzee » knoflookmayonaise.....8 €
 - Schotel van « L' Estran »19 €
 3 oesters - ≈ 3 langoestines - garnaal...
 - Zeevruchthenschotel für 1 person29 € 50
 voor 1 pers.: 5 oesters - ≈ 5 langoestinen - 1/2 krabbe - garnaal.
 - Mosselen Gewoon aan de witte wijn.....9 € 50
 - Mosselen im Room10 € 50
 - Mosselen im Kerrie.....10 € 50
 - Mosselen « Moeras » bacon, room..... 11 €
 - Mosselen im Roquefort.....12 €
 + Met friejes*2 €

MENU 32 €

1/2 Krabbe & 5 Langoestines
 of Duo 5 Oesters & 5 Langoestines
 of Tandem Zelfgemaakte ganzenlever und Zalm Gravlax
 of 6 warme oesters van de Chef-kok
 of Ei ovenschotel met zelfgemaakte ganzenlever en eekhoortjesbrood
 of Gastronomische salade (ganzenvlever-spiermaag-gerookte eend)

Fricassée van Kikkerbiljetjes mit peterseliesaus
 of zeevruchten zuurkool
 of zanderfilets blanke botersaus
 of + 5 € enige « meuniere »
 of + 5 € braadpan Walnut St. Jacques eekhoortjesbrood of blanke botersaus
 of Zwezerik met eekhoortjesbrood
 of Entrecote Gegrild
 (saus :peper, Roquefort, sjalotten, eekhoortjesbrood)
 Alle hoofdgerecht worden geserveerd met frites* of groenten

Kaasplank

Keuze van het dessert in kaart om in het begin te bestellen
 (+ 1 € 80 extra Koffie « Gourmand »)

Kindermenu (tot 10 jaar)

□ 9 € hoofdgerecht + nagerecht
 □ 12 € voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht
 seizoensgebonden terrine of salad

Rundergehakt gegrild of Vis in blanke botersaus of chicken nuggets (100% netto)
 met friet*, Pasta or rijst

Klein zwendend eiland of Chocoladezacht gebak of kwark of 1 bol jijs*

FORMULE 16 €

voorgerecht + hoofdgerecht oder hoofdgerecht + nagerecht
 oder voorgerecht + nagerecht

(geserveerd om lunch van de maandag tot vrijdag behalve op zon- en feestdagen)

menu aan 21 €

U kunt de rest van de
 kaart in restaurant.



"De maaltijden worden bereid op van grondstoffen»
 In het restaurant «l'Estran», de keuken is zelfgemaakt, uitzonderlijk → *

Nagerechten

- extra dessert menu's 21 € & 26 €3 € 60
 - Kaasplank6 € 50
 - kwark met frambozensaus of honing5 €
 - Zwendend Eiland met vanillestokje saus5 € 50
 - Carpaccio von Ananas vers gemarineerd in siroop van gember & sorbet* van passievrucht5 € 50
 - Het dessert van Day ziet billboard.....5 € 50
 - Tarte tatin karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*6 €
 - Knapperig van appels karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs*6 € 50
 - Crème Brûlée vanillestokje Natuur5 € 50
 - Crème Brûlée vanillestokje begoten cognac met sinaasappel.....6 € 50
 - Chocoladegebak smeltend vanillestokje saus6 € 50
 - Profiteroles (koop* - vanilleijs* - chocoladesaus - slagroom*)7 €
 - Ijsgekoelde Nougat met een Frambozensauje.....7 €
 Thee, infusie of koffie «Gourmand» 8 €
 1 warme drank + 1 kleine chocolade fudge + 1 vanille-ijs* + slagroom ...
 extra + 1 € 80 voor alleen koffie-gourmand in 28 € maaltijd)

Ies*

* Ijs & Sorbet 1 bolletje...2 € 50
 vanille - chocolade - aardbeien - koffie - pistache - mint - praline - karamel
 - rum rozijnen - peer - appel - limoen - passievrucht - zwarte bessen
 - Klassieke Beker.....6 € 50
 - Begoten Beker (2cl).....7 € 00



+ 3 € 60 voor een schotel, bedekt
 of gedeelde menu.
 nettoprijs / drank niet inbegrepen

Welkom bij

L'Estran

Bar - Restaurant

Goede Appetit.

Estran

is gelegen aan de kustzone, op kusten aan de getijde, tussen eb en vloed.

L' *Estran* kan zandig: le Pont d'Yeu

rotsachtig: la corniche vendéenne

modderig: le Gois