

## La Marée

### Huîtres « Vendée-Atlantique » ou Langoustines

Les 5 ..... 7 € 50      Les 10 ..... 14 €

- Le Crabe entier mayonnaise ..... 10 €
- 1/2 Crabe & 5 Langoustines ..... 12 €

### Sur commande hors saison :

- Les Bulots mayonnaise & mayo'li ..... 8 €
- Assiette de L'Estran ..... 19 €

3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes  
- coquillages - bulots - bigorneaux.

- Plateau de Fruits de Mer par personne ..... 29 € 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 (Vendée ou Grand Ouest)

avec des Frites\*.....+ 2 €

- Moules Marinières au vin blanc ..... 9 € 50
- Moules à la Crème ..... 10 € 50
- Moules au Curry au lait de noix de coco ..... 10 € 50
- Moules Maraîchines à la crème et aux lardons ..... 11 €
- Moules au Roquefort ..... 12 €

- Grande assiette de légumes & frites ..... 7 € 50
- Chariot de Fromages et ses accompagnements ... 6 € 50

## Les Poissons

- Aile de Raie au beurre câpres ou beurre blanc...12 €
- Plat du Chef selon arrivage / voir ardoise.....13 €
- Filet de Sandre au beurre blanc.....14 € 50
- Marmite du Pêcheur & son aioli .....15 € 50  
pot au feu de la Mer: légumes, coquillages & poissons
- Choucroute de la Mer au lieu fumé\*.....17 € 50
- Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade...17 € 50
- Brochette de St-Jacques crème aux cèpes au beurre blanc .19 €
- Sole Meunière .....19 €
- Poêlée d'Anguilles façon Grand-Mère selon arrivage ...20 €

## Les Viandes

- Plat du Chef selon arrivage / voir ardoise.....13 €
- Cuisse de Canard confite maison .....13 €
- Mijoté de Lapin Chasseur .....13 € 50
- Ris de Veau Braisé crème aux cèpes .....18 €
- Pièce du Boucher grillée...voir ardoise.....13 € 50
- Entrecôte grillée 200 - 250 gr .....15 € 50
- Entrecôte XXL grillée 350 - 400 gr .....19 € 50

Viande grillée avec sauce au choix servie à part :  
poivre, roquefort, échalotes ou cèpes.

Tous nos poissons sont servis garnis & viandes de frites\* ou de légumes.

## Les Entrées

- Terrine de saison voir ardoise ..... 7 €
- Salade de gésiers confits maison ..... 9 €
- Salade Vendéenne de Gralaie ..... 9 €  
& Jambon de Vendée grillé, pain grillé beurré à l'ail & mogettes  
ou gralaie sans jambon.....7 € 50
- 6 Huîtres chaudes « façon du Chef » ..... 12 €
- Œuf Cocotte ..... 12 €  
au Foie gras mi cuit, crème aux cèpes & mouillettes à l'huile de noix
- Foie Gras mi-cuit au torchon ..... 15 €  
chutney d'oignons à la grenadine & confiture
- Salade du Gourmet Foie gras mi cuit - gésiers confits maison..14 € 50
- Assiette de Saumon Gravlax ..... 11 € 50  
mariné et confit maison & beurre - crème ciboulette
- Tandem de Saumon Gravlax & Foie Gras ..... 14 € 50  
& accompagnements

\* produits hors loi « fait maison ».

Un couvert partagé entraîne un supplément de 3 € 60.  
Boissons non comprises  
Tarifs TTC - service compris - tarifs garantis au 10 mai 2022.

## Gourmandises

- Supplément autre dessert menus à 21 € & 26 € ..... 3 € 60
- Fromage Blanc au coulis de framboises ou au miel ..... 5 €
- Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon ..5 € 50
- Carpaccio d'Ananas Frais ..... 5 € 50  
mariné au sirop de gingembre & sorbet \* passion
- Dessert du moment ..... 5 € 50
- Tarte Tatin ..... 6 €  
sauce caramel au beurre salé & glace\* vanille
- Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon  
Nature ... 5 € 50 ou arrosée à la Liqueur des Vendéens .... 6 € 50
- Fondant au chocolat ..... 6 € 50  
& crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Croquant aux Pommes ..... 6 € 50  
sauce caramel au beurre salé & glace\* vanille
- Profiteroles\* sauce chocolat chaud ..... 7 €
- Nougat Glacé au coulis de framboises ..... 7 €

Thé, Infusion ou Café Gourmand .... 8 €

la boisson chaude + fondant au chocolat + 1 boule de glace\* + crème fouettée \*+ ...  
(Supplément 1 € 80 pour le menu à 30 €)

- Crème Glacée\* & Sorbet\* la boule ..... 2 € 50  
vanille-chocolat-fraise-café-pistache-menthe-rhum raisins-caramel-  
pomme-citron vert-passion- framboise
- supplément crème fouettée\*, sauce ..... 2 €  
(caramel au beurre salé, Chocolat chaud, coulis de framboises)
- Coupes Classiques ..... 6 € 50  
Dame Blanche, Café ou Chocolat liégeois, Banana Split,...
- Coupes Arrosées 2 boule de glace\* + 2 cl d'alcool ..... 7 €
- Trou normand : 1 boule de glace\* + 2 cl d'alcool ..... 5 €