

## MENU 22 €

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 - 10 .....14 €  
 - Krabbe met mayonnaise.....10 €  
 - 1/2 Krabbe & langoestinen .....12 €

### Op off - season volgorde :

- bulots « knapperigzee » knoflookmayonaise.....8 €  
 - Schotel van « L' Estran » .....19 €  
 3 oesters - ≈ 3 langoestines - garnaal...  
 - Zeevruchthenschotel für 1 person ....29 € 50  
 voor 1 pers.: 5 oesters - ≈ 5 langoestinen - 1/2 krabbe - garnaal.  
 - Mosselen Gewoon aan de witte wijn.....9 € 50  
 - Mosselen im Room .....10 € 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 22 €

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 22 € & 26 € .....3 € 60  
 - Kaasplank .....7 € 50  
 - kwark met frambozensaus of honing .....5 € 50  
 - Zwendend Eiland met vanillestokje saus .....6 € 50  
 - Carpaccio von Ananas vers gemarineerd in siroop van gember & sorbet\* van passievrucht .....6 € 50  
 - Het dessert van Day ziet billboard.....6 € 50  
 - Tarte tatin karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs\* .....7 €  
 - Knapperig van appels karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs\* .....7 € 50  
 - Crème Brûlée vanillestokje Natuur .....7 €  
 - Crème Brûlée vanillestokje begoten cognac met sinaasappel.....7 € 50  
 - Chocoladegebak smeltend vanillestokje saus .....7 € 50  
 - Profiteroles (koop\* - vanilleijs\* - chocoladesaus - slagroom\*) .....8 €  
 - Ijsgekoelde Nougat met een Frambozensauje.....8 €  
 - Thee, infusie of koffie «Gourmand» ..... 8 € 50  
 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.....7 € 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