



www.restaurantlestran.com
facebook.com/restaurantlestran
restaurantlestran@orange.fr

Restaurant - Bar - Banquet

Plats à Emporter

55 rue de saint Jean
85 690 Notre Dame de Monts

02-51-58-86-48

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

à 9 €...plat + dessert à 12 € ...entrée + plat + dessert

Petite rilette de canard confit

ou Salade de Tomates ou crudités

Steak Haché ou Poisson au beurre Blanc
ou 5 Pépites* de filet de Poulet panées
Accompagné de légumes, frites, riz ou pâtes

Petite Ile Flottante ou 1 boule de glace*

ou petit fondant au chocolat

ou Fromage blanc nature, coulis de framboises ou miel

Menu Ado 15 € (jusqu'à 16 ans) ou Formule 16 €

au choix dans le menu 22 € :

Entrée + plat ou plat + dessert ou entrée + dessert
(possibilité 7 Pépites* de filet de poulet panées ou moules/frites* en plat)

Servi tous les midis sauf week-end et jours fériés.

Servi à tous les services uniquement pour les enfants et les ados.

Menu Saveur 26 €

Une entrée au choix :

- 8 Huîtres Vendée-Atlantique
- 1/2 crabe & 3 langoustines mayonnaise
- 5 Huîtres Vendée-Atlantique chaudes « façon du Chef »
- Saumon Gravlax mariné et confit maison, beurre & crème ciboulette
- Salade Fermière gésiers confits par nos soins & terrine de saison

Un plat au choix :

- Marmite du Pêcheur
(Pot au feu de la mer : bouillon-légumes-coquillages-poissons-« Mayo 'li »)
- Filet de Sandre au beurre blanc
- Plat du Chef selon arrivage (voir ardoise)
- Aile de Raie au beurre câpres ou beurre blanc
- Mijoté de Lapin Chasseur
- Pièce du Boucher grillée (voir ardoise)
(sauce + 1 € servie à part : poivre, roquefort, échalotes ou cèpes)

Tous nos poissons sont servis garnis
& nos viandes de frites* ou d'un assortiment de légumes.

Un dessert au choix :

- Chariot de Fromages
- Dessert du moment (voir ardoise)
- Croquant aux Pommes sauce caramel au beurre salé & glace* vanille
- Fondant au Chocolat crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon nature ou arrosée à la liqueur des Vendéens
- Coupe de glace* 2 parfums
- 1 boule de glace* + sauce + crème fouettée
- + 3 € 60 Fromages & Dessert
- + 3 € 60 Dessert à la carte

* produits hors loi « fait maison ». (frites, glace,...)

Menu Plaisir 22 €

Une entrée au choix :

- 5 Huîtres Vendée-Atlantique
- 1/2 crabe mayonnaise
- assiette de Moules Marinières selon arrivage
- Terrine de saison (voir ardoise)
- Salade de Gésiers de Dinde confits maison dans la graisse de canard
- Salade Vendéenne de Graläie & Émincé de Jambon de Vendée Grillé (pain grillé au beurre aillé & mogettes) Label cuisine Montoise

Un plat au choix :

- Aile de Raie au beurre câpres ou beurre blanc
- Plat du Chef selon arrivage (voir ardoise)
- Cuisse de Canard Vendéen confite maison sauce aux poivres
- Mijoté de Lapin Chasseur
- Pièce du Boucher grillée (voir affichage)
(sauce + 1 € servie à part : poivre, roquefort, échalotes ou cèpes)

Tous nos poissons sont servis garnis
& nos viandes de frites* ou d'un assortiment de légumes.

Un dessert au choix :

- Chariot de Fromages
- Dessert du moment (voir ardoise)
- Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Carpaccio d'Ananas frais mariné au sirop de gingembre - miel maison & sorbet* passion
- Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé & glace* vanille
- Fromage Blanc nature, coulis de framboises ou miel
- Coupe de glace* 2 parfums
- 1 boule de glace* + sauce + crème fouettée
- + 3 € 60 Fromages & Dessert
- + 3 € 60 Dessert à la carte

Trou normand
+ 5 €

Menu Gourmand 32 €

**A cause d'une pénurie future de Foie gras : les mets en contenant
seront remplacés automatiquement par ceux inscrits en vert :**

Une entrée au choix :

- 5 Huîtres Vendée-Atlantique & 5 Langoustines
- 1/2 Crabe & 5 Langoustines
- 6 Huîtres Vendée-Atlantique chaudes « façon du Chef »
- Tandem Foie Gras mi-cuit au torchon & Saumon Gravlax et ses accompagnements ou Tandem de Saumon gravlax & 5 langoustines
- (Euf Cocotte au Foie Gras mi-cuit, crème aux cèpes & ses mouillettes à l'huile de noix ou Croustade d'escargot du Chef)
- Salade du Gourmet (Foie Gras mi-cuit / gésiers confits maison) ou Crevettes sauvages flambées au Whisky

Un plat au choix :

- Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade Label cuisine Montoise
- Choucroute de la Mer (avec du lieu fumé*)
- Filet de Sandre au beurre blanc
- + 5 € Sole Meunière
- + 5 € Brochette de Saint-Jacques sauce crème aux cèpes ou beurre blanc
- Ris de Veau braisé sauce crème aux cèpes
- Entrecôte 200 - 250 gr grillée
(sauce servie à part : poivre, roquefort, échalotes ou cèpes)

Tous nos poissons sont servis garnis
& nos viandes de frites* ou d'un assortiment de légumes.

Chariot de Fromages

Dessert à choisir en début de commande
dans toute la carte de toutes nos gourmandises.
+ 1 € 80 pour le café gourmand