

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 20 €

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

- Plateau de Fruits de Mer par personne 31 €

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 ... 7 € 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* 18 €
- Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade... 18 €
- 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 €
- Jarret de porc rôti à la bière 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 16 € 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 Gralaïe 9 €
& Jambon de Vendée grillé, pain grillé beurré à l'ail & mogettes
ou gralaïe sans jambon.... 7 € 50
- 6 Huîtres chaudes « façon du Chef » 12 €
- Crevettes sauvages flambées au Whisky 14 € 50
- Œuf Cocotte 12 €
au Foie Gras mi-cuit « au torchon », crème aux cèpes & mouillettes à l'huile de noix
- Salade du Gourmet 14 € 50
Foie Gras mi-cuit « au torchon » /
gésiers de dinde confits maison dans la graisse de canard
- Tandem de Saumon Gravlax & Foie Gras mi - cuit
« au torchon Beurre & crème ciboulette -
Chutney d'oignons à la grenadine & confiture .. 14 € 50
- Assiette de Saumon Gravlax 11 € 50
marinade sèche et confit maison, beurre & crème ciboulette

* produits hors loi « fait maison ».

Un couvert partagé entraîne un supplément de 3 € 60.
Boissons non comprises
Tarifs TTC - service compris - tarifs garantis au 1er août 2022.

Gourmandises

- Supplément autre dessert menus à 23 € & 28 € 3 € 60
- Fromage Blanc au coulis de framboises ou au miel 5 € 50
- Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon .. 6 € 50
- Carpaccio d'Ananas Frais 6 € 50
mariné au sirop de gingembre & sorbet * passion
- Dessert du moment 6 € 50
- Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé & glace* vanille ... 7 €
- Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon
Nature ... 5 € 50 ou arrosée à la Liqueur des Vendéens 7 € 50
- Fondant au chocolat 7 € 50
& crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Croquant aux Pommes 7 € 50
sauce caramel au beurre salé & glace* vanille
- Profiteroles* sauce chocolat chaud 8 €
- Nougat Glacé au coulis de framboises 8 €
- Thé, Infusion ou Café Gourmand 8 € 50
la boisson chaude + fondant au chocolat + 1 boule de glace* + crème fouettée *+ ...
(Supplément 1 € 80 pour le menu à 35 €)
- 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 7 € 50
Dame Blanche, Café ou Chocolat liégeois.
- Coupes Arrosées 2 boule de glace* + 2 cl d'alcool 7 €
- Trou normand : 1 boule de glace* + 2 cl d'alcool 5 €