

## 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 €