



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

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 13 € ...entrée + plat + dessert

Petite terrine ou Salade de tomates ou crudités

Steak Haché ou Filet de 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 18 € (jusqu'à 16 ans)

entrée + plat ou plat + dessert ou entrée + dessert

Au choix dans la carte (△suppléments) avec possibilités :

7 Pépites* de filet de poulet panées ou moules/frites* ou double steak haché

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

FORMULE DU MIDI

Tarifs de base △ aux suppléments

Au choix dans la carte

20 € Entrée + Plat ou Plat + fromage ou dessert

sauf week-end & jours fériés

MENU MIDI & SOIR

Tarifs de base △ aux suppléments

Au choix dans la carte

25 € Entrée + Plat + fromage ou dessert

30 € Entrée + Plat + fromage + dessert

Le Chariot de Fromages *servi à discrétion* : 7 €

Le Dessert : 7 €

- Coupe de Fromage Blanc nature, coulis de framboises ou au miel
 - Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
 - Carpaccio d'Ananas frais mariné au sirop de gingembre - miel & sorbet*passion
 - Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé & glace*vanille
 - Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon
 - Fondant au Chocolat crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
 - + 2€ - Crème Brûlée arrosée à la liqueur de Cognac à l'orange
 - + 2€ - Croquant aux Pommes sauce caramel au beurre salé & glace*vanille
 - + 2€ - Profiteroles 2 coques* à choux, glace*vanille & sauce chocolat ou caramel au beurre salé
 - + 3€ - Nougat glacé au coulis de framboises
 - + 3€ - Thé, Infusion ou Café « Gourmand » 1 boisson chaude + crème fouettée
- +1 p'tit bout de fondant au chocolat + 1 glace*vanille +... (selon période)



L'ENTRÉE : 9 €



- Terrine de saison voir ardoise
- Assiette de moules de Bouchot à la marinière (avec frites en formule)
selon arrivage en saison de la moules de Bouchot
- Salade de Gésiers de dinde confits maison dans la graisse de canard
- Salade Vendéenne de Gralaïe & Jambon de Vendée grillé
ou double Gralaïe sans jambon
- 6 huîtres Vendée-Atlantique
- 6 langoustines (nombre exact selon taille) mayonnaise
- L'assiette de Bulots mayonnaise & « May' aioli »
- 1/2 crabe (tourteau ou araignée selon arrivage) mayonnaise
- + 5€ - 12 huîtres Vendée-Atlantique
- + 5€ - 12 langoustines (nombre exact selon taille) mayonnaise
- + 5€ - 1/2 crabe & 6 langoustines mayonnaise
- + 3€ - Assiette de Saumon Gravlax marinade sèche et confit maison,
beurre & crème ciboulette
- + 4€ - 6 Huîtres chaudes « façon du Chef »
- + 4€ - Crevettes sauvages flambées au Whisky
- + 4€ - Œuf Cocotte au Foie Gras mi-cuit « au torchon »,
crème aux cèpes & mouillettes à l'huile de noix
- + 5€ - Foie Gras mi-cuit « au torchon »
Chutney d'oignons à la grenadine & confiture
- + 5€ - Salade du Gourmet Foie Gras mi-cuit « au torchon »
& gésiers de dinde confits maison dans la graisse de canard
- + 5€ - Tandem de Saumon Gravlax & Foie Gras mi-cuit « au torchon »



LE PLAT : 15 €

- Aile de Raie au beurre câpres ou beurre blanc
- Waterzooï bouillon de légumes crémé & filets de poissons pochés
- + 2€ - Filet de Sandre au beurre blanc
- + 2€ - Marmite du Pêcheur & sa mayoli -
pot au feu de la Mer : légumes, coquillages & poissons
- + 5€ - Choucroute de la Mer au lieu fumé*
- + 5€ - Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade
- + 7€ - Brochette de St-Jacques crème aux cèpes au beurre blanc
- + 8€ - Sole Meunière
- Jarret de porc rôti à la bière
- Mijoté de Lapin Chasseur
- + 5€ - Ris de Veau Braisé crème aux cèpes
- Pièce du Boucher grillée...voir ardoise
- + 4€ - Entrecôte grillée 200 - 250 gr
- + 8€ - Entrecôte XXL grillée 350 - 400 gr
(sauce viande au choix servie à part : poivre, roquefort, échalotes ou cèpes)
Tous nos poissons sont servis garnis & nos viandes de frites*
ou d'un assortiment de légumes.



- + 2€ - Dame Blanche 2 glaces*vanille - sauce chocolat - crème fouettée
 - + 2€ - Liégeois Café ou Chocolat 2 glaces* - sauce - crème fouettée
 - + 2€ - Estivale 1 sorbet*passion - 1 sorbet*pomme - coulis de framboises - crème fouettée
 - + 2€ - Rocher 1 glace*chocolat - 1 glace*vanille - sauce caramel au beurre salé - crème fouettée
 - Trou Normand 1 glace* ou sorbet* + 2 cl d'alcool
 - + 2€ - Coupe arrosée 2 glace* ou sorbet* + 4 cl d'alcool
- Alcool au choix : Vodka, Calva, Champagne, Get 27, Kamok, Rhum blanc ou ambré,...
- Coupe de glace* la boule 3€ + crème fouettée 2€ + sauce 2€**
Crème glacée* : vanille, café, chocolat, rhum raisins, menthe, fraise
Sorbet* : pomme, passion, citron sorbet maison : framboise



La Marée

Nos fruits de mer sont issus de l'élevage marin français.

Ils ont aussi une saison !

Nous la respectons donc renseignez-vous avant de commander.

Les Moules de Bouchot (Vendée ou Grand-Ouest)

→ La saison de la moule de bouchot française commence à la fin du printemps.

avec des Frites* , riz ou légumes.....+ 2 €

- Moules Marinières au vin blanc 10 €
- Moules à la Crème 11 €
- Moules au Curry au lait de noix de coco et légumes 11 €
- Moules Maraîchines à la crème et aux lardons 12 €
- Moules au Roquefort 13 €

- Assiette Océane 20 €

vinaigre échalotes - mayonnaise - beurre

3 Huîtres - 3 langoustines -

crevettes marinées aux huiles parfumées - saumon gravlax

- Assiette de L'Estran 22 €

vinaigre échalotes - mayonnaise - « Mayo'li » - beurre

3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes - coquillages

- bulots - bigorneaux

- Plateau de Fruits de Mer par personne 32 €

vinaigre échalotes - mayonnaise - « Mayo'li » - beurre


5 huîtres - 5 langoustines - ½ crabe

- crevettes - coquillages - bulots - bigorneaux


- Uniquement sur commande : Homard

« à la Parisienne » ou grillé provenance et tarif à définir avec le Chef.

Apéritifs avec alcool

Cocktail 7 € 

- Américano Maison (10 cl) (100 % teneur en alcool)
- Long Drink (10 cl) Whisky Coca ou Vodka Orange (4 cl alcool)
- Rouge Baiser (10 cl) pétillant /crème de griotte /amaretto (100 % teneur en alcool)
- Flamme Vendéenne (10 cl) pétillant /crème de pêche /liqueur de Cognac à l'orange (100 % teneur en alcool)
- Lisbeth (10 cl) champagne /cocktail de jus de fruits /sirop de pamplemousse (5 cl alcool)
- Mojito (12 cl) rhum /menthe fraîche /citron vert /sucre roux /eau gazeuse (5 cl alcool)
- Planteur (12 cl) rhum /jus d'orange /sirop de sucre de canne (3 cl alcool)

Cocktail 6 € 

- Apéritif maison (10 cl) pétillant /jus de citron /sirop de sucre de canne /triple sec (6 cl alcool)
- Ti-Punch (7 cl) rhum /citron vert /sirop de sucre de canne (5 cl alcool)

Vin 

- verre de moelleux (12 cl) 6 €
- coupe de Pétillant (10 cl) 4 € 50
- coupe de Champagne (10 cl) 7 €


Kir 

- Sauvignon ou Muscadet (7 cl) 3 € 50
- Breton (10 cl) 4 €
- Pétillant (10 cl) 5 €
- Royal (10 cl) 6 € 50

→ Crème de mire - pêche - cassis ou griotte
→ Peu Alcoolisé avec un sirop :
cassis - fraise - « gingembre & miel » maison
cerise - violette - pêche - pamplemousse rose

Whisky & Apéritif divers

- 2 cl Baby Ballantines ou Chivas ou Tullamor Dew 4 €
- 4 cl Ballantines ou Chivas ou Tullamor Dew 7 €
- Martini, Campari, Porto, Suze, Pineau rouge ou blanc, Guignolet (5 cl) 4 €
- Pastis 51, Ricard (2 cl) 3 € 50
- Kiki Vendéen (5 cl) : épines noires, fruits rouges ou pêche 4 €

Bières 

- Warsteiner - blonde pression (25 cl) premium pils (Allemagne) 4 €
- Spéciale Abbaye ou du moment (25 cl) (France) 4 € 50
- Mélusine bière Vendéenne Tradition bio ou Brune (33 cl Bt) 4 € 50

L'Estran



labellisé TOURISME & HANDICAP

depuis 2015 pour les 4 déficiences

La carte est adaptée :

- photos des plats
- police d'écriture élevée
- pictogrammes
- informations
- mise à disposition de lunettes et loupe A4.
- possibilité de plats mouliné ou haché.



REPUBLIQUE FRANÇAISE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix TTC. Service compris