


## Voorgerecht : 9 €

- Seizoensgebonden terrine
- Mosselen Gewoon mit witte Wijn
- Salad ganzenlever
- Vendée salad : gesneden gegrilde ham, geroosterd brood met knoflook Boter en « mogettes »(witte bonen) of dubbele Gralais zonder ham 
- 6 Oysters Vendée-Atlantique
- 6 Langoestines mayonnaise
- bulots « knapperigzee » knoflookmayonaise
- 1/2 Krabbe mayonnaise
- + 5€ - 12 Oysters Vendée-Atlantique
- + 5€ - 12 Langoestines mayonnaise
- + 5€ - 1/2 Krabbe & 6 Langoestines mayonnaise
- + 3€ - Zalm Gravlax gebeitst en gekonfijte, en de begeleidingen
- + 4€ - 6 warme oesters van de Chef-kok
- + € 4 - Wilde garnalen geflambeerd met whisky
- + 4€ - Ei ovenschotel met zelfgemaakte ganzenlever en eekhoortjesbrood
- + 5€ - Zelfgemaakte ganzenlever Chutney d'oignons à la grenadine & confiture
- + 5€ - Gastronomische salade(ganzenlever-spiermaag-gerookte eend)
- + 5€ - Tandem Zelfgemaakte ganzenlever und Zalm Gravlax

## Hoofdgerecht : 15 €

- Bordje groenten en/of friet stel je bord samen
- Roggeveuleug in boter kappertjes of blanke botersaus
- Waterzooï : Groentenbouillon in waterzooï-room en gepocheerde visfilets
- + 2€ - Zanderfilets blanke botersaus
- + 2€ - Visserspot en mayoly - zeepot au feu: groenten, schaaldieren & vis
- + € 5 - Zeezuurkool in plaats van gerookte koolvis\*
- + 5€ - Fricassee van kikkerbilletjes met peterselie
- + 7€ - Romige Sint-Jakobsschelpenspies met eekhoortjesbrood en witte boter
- + 8€ - Tong Meunière
- In bier geroosterde varkensschenkel
- Gestoofd jagerkonijn
- + 5€ - Gestoofde kalfszwezeriken met eekhoortjesbrood
- Gegrilde slagerssnit...zie lesteen
- + 4€ - Gegrilde entrecôte 200 - 250 gr
- + 8€ - Gegrild XXL-lendestuk 350 - 400 gr
- vVeassaus naar keuze apart geserveerd: peper, roquefort, sjalotjes of eekhoortjesbrood
- Al onze vis- en vleesgerechten worden geserveerd met friet\* of een assortiment groenten.
- Envoyer

## zeevruchten

- **ocean plate .....20 €**  
3 oesters, 3 langoustines, gravlax zalm en gemarineerde garnalen
- **Schotel van « L' Estran » .....22 €**  
3 oesters – ≈ 3 langoustines – garnaal...
- **Zeevruchtschotel für 1 person .....32 €**  
voor 1 pers.: 5 oesters – ≈ 5 langoustines – 1/2 krabbe - garnaal.
- het lokale bouchotmosselseizoen begint in juni**
- **Mosselen Gewoon aan de witte wijn.....10 €**
- **Mosselen im Room.....11 €**
- **Mosselen im Kerrie.....11 €**
- **Mosselen « Moeras » bacon, room.....12 €**
- **Mosselen im Roquefort.....13 €**
- + **Met frijes\* .....2 €**

## Nagerechten €7

- **Kaasplank**
- **kwark met frambozensaus of honing**
- **Zwevend Eiland met vanillestokje saus**
- **Carpaccio von Ananas vers** gemarineerd in siroop van gember & sorbet\* van passievrucht
- **Tarte tatin karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs\***
- **Crème Brûlée vanillestokje Natuur**
- **Chocoladegebak smeltend vanillestokje saus**
- + €2 - **Knapperig van appels karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs\***
- + €2 - **Crème Brûlée vanillestokje begoten cognac met sinaasappel**
- + €2 - **Profiteroles (koop\* - vanilleijs\* - chocoladesaus - slagroom)**
- + €2 - **Ijsgekoelde Nougat met een Frambozensauje**
- + €3 - **Thee, infusie of koffie «Gourmand»**  
1 warme drank + 1 kleine chocolade fudge + 1 vanille-ijz \* + slagroom
- + € 2 - **Dame Blanche 2 ijsjes\*vanille - chocoladesaus - slagroom**
- + € 2 - **Luike Café of Chocolade 2 ijsjes\* - saus - slagroom**
- + 2€ - **Estivale 1 sorbet\*passie - 1 sorbet\*appel - frambozen coulis - slagroom**
- + 2€ - **Rocher 1 ijs\*chocolade - 1 ijs\*vanille - karamelsaus met gezouten boter - slagroom**
- + € 2 - **Trou Normand 1 ijsje\* of sorbet\* + 2 cl alcohol**
- + € 2 - **Glas met water van 2 ijsjes\* of sorbet\* + 4 cl alcohol**
- Alcohol naar keuze: Wodka, Calva, Champagne, Get 27, Kamok, witte of amberkleurige rum, enz.
- \* **Ijs & Sorbet 1 bolletje...3 €** + €2 slagroom + €2 saus
- Ijs\*: vanille, koffie, chocolade, rumrozijn, munt, aardbei**
- Sorbet\*: appel, passievrucht, citroen huisgemaakte sorbet: framboos**



"De maaltijden worden bereid op van grondstoffen»  
In het restaurant «l'Estran», de keuken is zelfgemaakt, uitzonderlijk → \*



Dit in het Nederlands vertaalde blad is een uittreksel van de kaart.



+ 3 € 60 voor een schotel, bedekt of gedeelde menu.  
nettoprijs / drank niet inbegrepen

## dagmenu €15 met 1 of glas van 10 cl €17

(alleen geserveerd tijdens de lunch, behalve in het weekend en op feestdagen)

aangegeven op de lei bij de bar

## FORMULE 20 €

voorgerecht + hoofdgerecht oder hoofdgerecht + nagerecht  
oder voorgerecht + nagerecht  
(alleen geserveerd tijdens de lunch, behalve in het weekend en op feestdagen)  
**let op met supplementen**

## MENU

25 € voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht

30 € voorgerecht + hoofdgerecht +  
Kaasplank + nagerecht

**let op met supplementen**

## Tienermenu 18 €

(tot 16 jaar)

voorgerecht + hoofdgerecht  
oder hoofdgerecht + nagerecht  
oder voorgerecht + nagerecht

**let op met supplementen**

## Kindermenu

(tot 10 jaar)

10 € hoofdgerecht + nagerecht  
13 € 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 zwevend eiland of Chocoladezacht gebak of  
kwark of 1 bol jijs\*

*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