

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
- Roggeveugel 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
- vVeessaus 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 plate20 €
3 oesters, 3 langoustines, gravlax zalm en gemarineerde garnalen

- Schotel van « L' Estran »22 €
3 oesters – ≈ 3 langoustines – garnaal...

- Zeevruchtschotel für 1 person32 €
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
- + €2 - 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-ijs* + slagroom
- + € 2 - Dame Blanche 2 ijsjes*vanille - chocoladesaus - slagroom
- + € 2 - Luikse Café of Chocolade 2 ijsjes* - saus - slagroom
- + 2€ - Estivale 1 sorbet*passie - 1 sorbet*appel - frambozencoulis - 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 €50 + €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