

Willkommen bei

L'Estran

Bar - Restaurant

Das Team wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt bei uns

Guten Appetit !

Bescheinigt seit 2015 für die Aufnahme von Behinderten für die 4
Beeinträchtigungen :

Die Karte ist angepasst:

- Fotos von den Gerichten
- hoch geschrieben
- Informationen

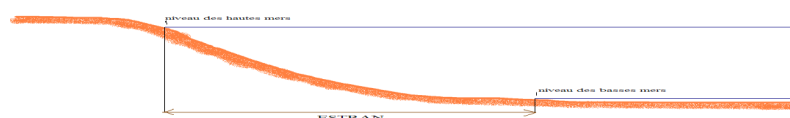
- Bereitstellung von
Gläser und Lupe A4.
- Möglichkeit von Gerichten
gemahlen oder gehackt.



Estran n.masc.

Küstengebiet an der Gezeitenküste,
Siehe auch die Ebene der Hohen See.

L' **Estran** peut être
sableux: la plage.
rocheux: le Pont d'Yeu.
vaseux: le Gois.



Alkoholische Apéritif

Cocktail7 €

- **Hausgemachter Américano** (10 cl) (100 % teneur en alcool)
- **Planteur** (12 cl) Rum / Apfelsinensaft / Rohrzuckersirup
- **Rot Küß Frühling** (10 cl) Sekt / Sauerkirschesahne / Amaretto
- **Flamme aus Vendée** (10 cl) Sekt / Pfirschesahne / Apfelsinen Cognac Likör
- **Lisbeth** (10 cl) champagne /Fruchtsaft / rosa Grapefruitsirup
- **Mojito** (12 cl) rum /frische Minze /Limone / brauner Zucker / Sprudelwasser
- **Long Drink** (10 cl) Whisky Coca oder Vodka Orange

Cocktail6 €

- **Hausgemachter Apéritif** Sekt / Zitronensaft / Rohrzuckersirup / Cointreau
- **Ti-Punch** Rum / Limone / Rohrzuckersirup

Wein

- **Glas Layon** (likörig) oder **Pigmentum** (süß, weich und frisch)(12 cl)6 €
- **schale von Sekt** (10 cl).....5 €
- **schale von Champagne Moutardier** (10 cl)8 €

Kir

- **Weißwein ou Muscadet** (7 cl).....3 € 50
 - **« Breton » Apfelwein handwerklich**....4 €
 - **Sekt** (10 cl).....5 € 50
 - **Royal** (10 cl) au champagne Moutardier.....8 € 50
- *Sahne von Maulbeere - Pfirsche - Sauerkirsche - schwarze Johannisbeere*
- **weniger alkoholische mit ein wenig Sirup :**
Schwarze Johannisbeere - Pfirsich - Erdbeer - Violett - rosa Grapefruit - Ingwer-Honig-Sirup - Kirschen

Whisky & verschiedene Apéritif

- **2 cl Baby Ballantines oder Chivas oder Tullamor Dew**.....4 €
- **4 cl Ballantines oder Chivas oder Tullamor Dew**.....7 €
- **Martini, Campari, Porto, Suze, Pineau rouge ou blanc, Guignolet** (5 cl).....4 €
- **Pastis 51, Ricard** (2 cl)3 € 50

Apéritif Vendéen traditionell « Kiki » (5 cl) :3 € 60

schwarze Dorn Maulbeerebaum oder Pfrische oder rote Früchte

Bier

- **Warsteiner - Helles Bier vom Faß premium pils (Deutschland)**...25 cl...4 €.../...50 cl ...7 €
- **Pater Linus oder Bier der Saison** (25 cl) (France)....25 cl ...4 € 50.../...50 cl ...8 €
- **Mélusine : Vendéenne Bier - handwerkliches Bio oder dunkle** (33 cl)

Alkoholfreie Aperitife

Mocktail6 €

- **Alkoholfreies Haus** (10 cl) *limonade /reiner Zitronensaft / Triple-Sec-Sirup*
- **Bisou** (10 cl) *limonade /Kirschen / Kirschsirup / Amarettosirup*
- **Schmoren Sie** (10 cl) *prickelnden Apfel-/Pfirsichsirup/Triple-Sec-Sirup*
- **Fruchtpunch** (12 cl) *Apfelsinensaft / Zitronensaft / Ananassaft / Grenadinesirup*
- **Bananatomic** (12 cl) *Apfelsinensaft / Zitronensaft / Kiwisirup / Bananesirup*
- **Rose Purple** (12 cl) *Zitronenlimonade / Violettsirup / Erdbeeresirup*
- **Virgin Mojito** (12 cl) *Sodawasser / Limone / brauner Zucker / mint / Rum Sirup*


Kir Armoricaïn 7 cl3 € 50

Handwerklich hergestellter Apfelschaum-Cidrerie „Maman“
+ Sirup nach Wahl: Erdbeere, Kirsche, Pfirsich, schwarze Johannisbeere, Veilchen,...

Vorspeisen ohne Alkohol Aperitife

- **Pacific** (2 cl) 3 €
- **Alkoholfreies Bier** (25 cl) 3 € 50

Fruchtsäfte & Soda

- **Fruchtsaft**  « Traumsaft » BIO (25 cl) 4 €
Apfelsine - Aprikosennektar - Ananas - Apfel - Tomate
- **Frischer Fruchtsaft** (20 cl) 5 € 50
orange - pamplemousse rose - citron jaune ou vert
- Ein Glas handwerklich hergestellter, alkoholfreier Apfelschaum-Cidrerie „Maman“ (12 cl) 4 €
- **Oasis Tropical** (25 cl) 4 €
- **Coca-Cola oder Zéro** (33 cl) 4 €
- **Orangina** (25 cl) 4 €
- **Schweppes Zitrusfrüchte** (25 cl) 4 €
- **Diabolo** (25 cl) *limonade + sirup* 3 €
- **Wassersirup** (25 cl) 2 € 50
- **Perrier**(33 cl) *natur, sirup oder schnitte* 3 € 80
- **Eistee** (25 cl) 4 €

Sirup : Grenadine - Minze - Schwarze Johannisbeeresirup - Zitrone - Erdbeere - Pfirsich - Violett - Banane - Kiwi - Honig Sirup Haus - Kirschen

Zitrusfrüchtesaft : Zitrone oder Limone

Schnitte : Apfelsine - Grapefruit - Zitrone oder Limone



Seit 15. Juli 2014, in Kraft getreten der Hinweis auf die Anzeige "hausgemacht" auf Speisekarten.

Was Sie von der Gesetz erwarten?

Für Profis, Gastronomen, diese Referenz identifiziert die Gerichte von der Koch und seine Arbeit, und Übertragung der sein Handwerk.

Für Verbraucher, dient es, um die Anordnung zu unterscheiden Küche aus industriellen oder handwerklichen gemacht Zubereitungen von Lebensmitteln aus Rohprodukten hergestellt.

« Die hausgemachten Speisen werden vor Ort von den Rohstoffen hergestellt »

Zur das Restaurant "L'Estran", die Küche ist "hausgemacht"

Ausnahme:

- Geräucherte Ort
- Nuggetshähnchen 100% filet.
- Eis, Gletscher "Délice"
- Honig UE oder nicht UE.
- Choux nachtisch.

* Fonds & Aroma sind dehydriert. Sie dienen als Grundlagen für Saucen und Brühen vorzubereiten.

Alle unsere Fleischsorten stammen aus der französischen Zucht.

Vu le code de la consommation, notamment son article L.121-82-1; Vu le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés. Modifications au JO du 7 mai 2015 : décret n°2015-505 du 6 mai 2015.

« Gutes Essen und guter Wein, das ist es der Himmel auf Erden »

Henri IV



Wir bemühen uns, unsere Kunden zufriedenzustellen und zu pflegen, die Echtheit unserer alten Küche, die Vorbereitungszeit erfordert, bietet aber viel Freude für den Gaumen.

Entschuldigen Sie uns bitte im voraus, wenn



Die Küche wird von einer Software gesteuert, die sich der Hygiene und der Rückverfolgbarkeit hausgemachter Produkte widmet.



ZU GUT FÜR DIE TONNE!

"Familien, hier geben wir Ihnen besondere Aufmerksamkeit ! Die Stadt und Anbieter Ansatz beschäftigt, bieten qualitativ hochwertige Dienstleistungen, um Ihre Bedürfnisse zu erfüllen und in Einklang mit dem Alter Ihrer Kinder : Unterkunft, Verpflegung, Freizeit und Vielfalt der Aktivitäten, Dienstleistungen, intelligente Preise .
So erstellen Sie schöne Erinnerungen mit der Familie. "

Restaurant seit 2005 in einladende Familien beschäftigt.



Innenspiele

The Kinder Montois



13 € (bis 16 Jahre)



1/2 Teil Frikassee von Froschschenkel
in Knoblauchbutter

~~~~~

1 Kindermenüdessert



## Kindermenü (bis 10 Jahre)

10 € ...hauptgericht + nachtisch

oder 13 € ...vorspeise + hauptgericht + nachtisch

Pastete in der Saison oder Rohkost

~~~~~

Hackfleisch oder Fischfilet mit Buttersoße
oder 5 Nuggetshähnchen* (100% Hähnchenfilet)
mit Gemüse, Pommesfrites*, Reis oder Nudeln

~~~~~

Kleine « Ile Flottante » (Vanillesauce, schwimmender Eiweisschnee)

oder Kleine Schokoladegebäck

oder Quark natur, Himbeeresoße oder Honig oder 1 Eiskugel\*



## Jungenliche 18 € (bis 16 Jahre)

vorspeise + hauptgericht oder hauptgericht + nachtisch oder vorspeise + nachtisch

Auswahl aus der Speisekarte ( ⚠ Beilagen) mit Möglichkeiten:

7 Nuggetshähnchen\* (100% Hähnchenfilet) oder Zwei Hackfleisch  
oder Miesmuscheln / Pommes\* für Hauptgericht.

Gedient allen Diensten nur an den Kindern und an den Jugendliche.

Ein Menü, ein hauptgericht oder ein Teller, geteilt werden + 3 € 60.  
Net preise - Getränke nicht inbegriffen.

\*Nicht « hausgemachte »

# GERICHT : 15 €

- **Gemüseteller und /oder pommes** Stellen Sie Ihren Teller zusammen



- **Rochenflügel** mit *Kapersoße* oder *Buttersoße*



- **Waterzooï** *cremige Gemüsebrühe und Fischfilets*

+ 2€ - **Sanderfilet** *mit Buttersoße*

+ 2€ - **Kochtopf von Fischer & Aïoli** (*Mayonnaise mit Knoblauch*)

« *Pot au feu* » *von die Meere : verschiedenen fischfilets mit gemüsen*

+ 5€ - **Meeressauerkraut**

+ 5€ - **Frikassee von Froschschenkel** *in Knoblauchbutter*



+ 7€ - **Spieß von Jakobsmuscheln** *mit Steinpilzen oder Buttersoße*

+ 8€ - **Seezunge « Meunière »**

- **Bierbraten Schweinshaxe**



- **Kaninchen-Confit « Jägersoße »** *kleine Zwiebeln, Speck, Pilz*

+ 5€ - **Geschmorte Kalbsbries** *mit Steinpilzen*

- **Gegrilltes Rindfleisch** *je nach Lieferung, siehe auf der Tafel*

+ 4€ - **Entrecôte** *gegrilltes 200 - 250 gr*

+ 8€ - **Entrecôte XXL** *gegrilltes 350 - 400 gr*

*(Gegrillte Fleisch mit soße : Pfeffer, Schalotten , Steinpilzen oder Roquefort.)*

Gericht werden mit Gemüse oder Pommes\* serviert.

## Für Fleischliebhaber

Ahhh.....Die Geschmäcker sind schließlich verschieden !Ob Sie ein Anfänger oder Experte des guten Fleisches sind, hier ist eine kleine Anleitung, um Ihnen zu helfen:

Blutig: Das Grillen wird gestoppt, wenn das Fleisdenoch rot ist vorzüglich.

Medium: Das Fleisch ist rosa.

Gut durch : Das Fleisch ist braun.

Ein Menü, ein hauptgericht oder eine Besteck, geteilt werden + 3 € 60.

\*Nicht « hausgemachte »

# Unsere Lieferanten :

Den Partnerbericht finden Sie am Ende der Karte !

**Guichet - bières & boissons**  
*(44 - Aigrefeuille-sur-Maine)*

**Ouest Frais - Laiterie & fromages**  
*(85 - Montaigu)*

**Cap Marée - mareyeur** (44 - Nantes)

**Pomona : Terre Azur & Passion froid** (44 - Nantes)

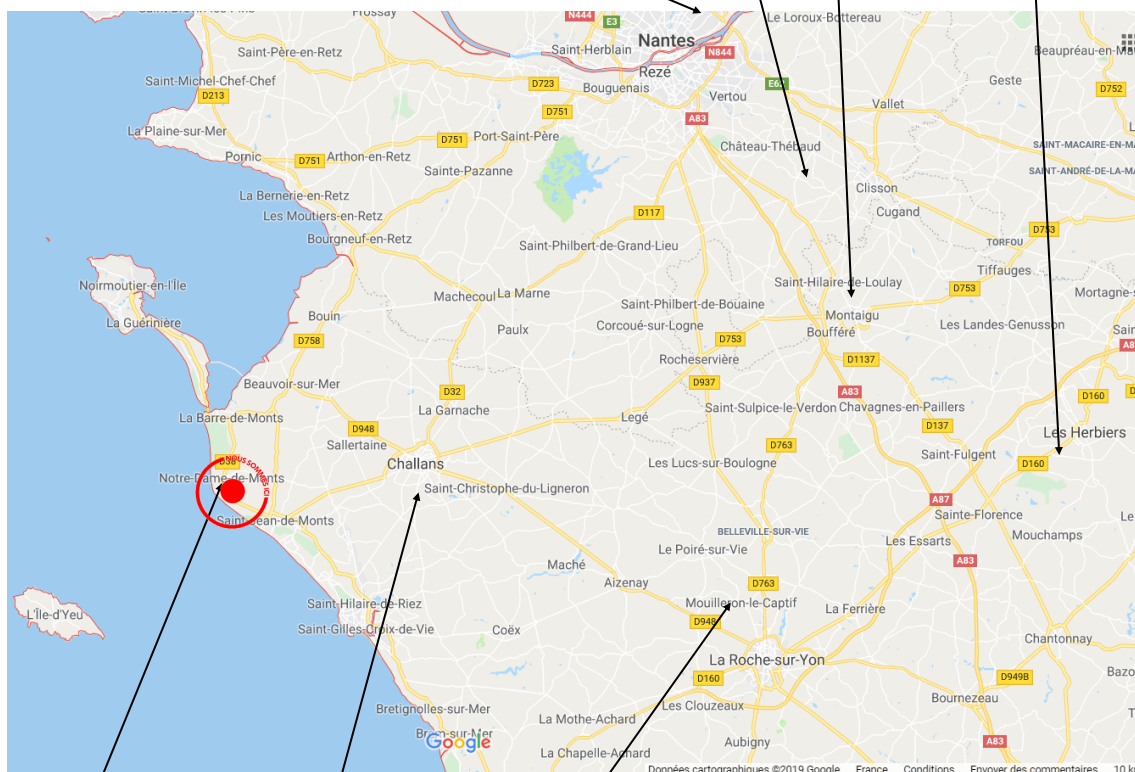
**SVRO - MIN** (44 - Nantes)

**Atlagel** (44 - Saint Aignan de Grand Lieu)

**Achille Bertrand - viandes**

**« 100 % local »**

*(85 - Les Herbiers)*



**Prim' Saveur**  
**fruits-légumes**  
*(85 - Soullans/ Challans)*

**Deslandes -**  
**produits entretien**  
*(85 - Ste Gemme-La-Plaine)*

**DS Restauration**  
**- SIRF**  
*85 - La Châtaigneraie)*

**Vend'Epicerie** (85 - Moulleron Le Captif)

**Les Petits Patroyards huîtres & coquillages** (85 - Notre Dame de Monts)

**Jean-Phi Marée** (85 - Notre Dame de Monts)

**Boulangerie Dany Robard** (85 - Notre Dame de Monts)

**La ferme de LA BARGE** (85 - Notre Dame de Monts)

**La ferme Vachement salé** (85 - La Barre de Monts)

} *Viande race maraichine - fromage de chèvre*  
**PAYSAN « Nature et Progrès » BIO**

**Et aussi .... Pro à Pro - épicerie & laiterie** (53 - Château - Gontier)

SEHEN  
« menu du jour »  
Zu der Bar

## Mittagstisch Menü 15 €



+ 1 Glas Wein, Apfelwein, Orangensaft, ... 10 cl 17 €

Vorspeise des Tages + Hauptgericht des Tages + Nachtisch des Tages

servieren nur mittags Feiertage und Wochenende.

Unsere Produktangebot Sand Preise sind gültig solange Vorräte verfügbar sind.

## Formel



Wählen Sie aus dem Menü ⚠ Grundpreis für Beilagen

20 € vorspeise + hauptgericht oder hauptgericht + nachtisch

oder vorspeise + nachtisch

Nur Mittags servieren nur mittags Feiertage und Wochenende.

## MIDI & ABENDMENÜ



Wählen Sie aus dem Menü

⚠ Grundpreise für Beilagen

25 € **Vorspeise + Hauptgericht + Käse oder Dessert**

30 € **Vorspeise + Hauptgericht + Käse + Dessert**

Ein Menü, ein hauptgericht oder eine Besteck, geteilt werden + 3 € 60.

Net preise - Getränke nicht inbegriffen.



# VORSPEISEN : 9 €



- Pastete in der Saison je nacht Lieferung siège Schiefer
- Teller mit Bouchot-Muscheln a la marinière (mit Pommes frites)  
abhängig von der saisonalen Verfügbarkeit der Bouchot-Muscheln
- Muskelmagen Salat
- Vendée Salat „Gralaie“ gegrillter Vendée Räucherschinken  
und Toast mit Butter, Knoblauch und Mogettes(weisse Bohnen),



ou 2 Gralaie ohne Schinken

- 6 Austern Vendée-Atlantique
- 6 langoustinen (genaue Menge je nach Größe) Mayonnaise
- Der Teller mit Wellhornschnecken mit Mayonnaise und „May' Aioli“
- 1/2 Krabbe (klassische Krabben oder Seespinnen, je nach Verfügbarkeit) Mayonnaise
- + 5€ - 12 Austern Vendée-Atlantique
- + 5€ - 12 langoustinen (je nach Verfügbarkeit) mayonnaise
- + 5€ - 1/2 Krabbe & 6 langoustinen mayonnaise
- + 3€ - Graved Lachs hausgemachter mariniert und kandiert & Toasts + Schnittlauchsoße
- + 4€ - 6 warme Austern « der Chef »
- + 4€ - Flambiertem Whiskey Wildgarnelen
- + 4€ - Pochiertes Ei im Schmortopf mit Hausgemachter Gänseleber in Steinpilzensoße
- + 5€ - Hausgemachte Gänseleber & Zwiebelkompott mit Feigenmarmelade
- + 5€ - Feinschmeckersalat.gänseleber - getrockneten Entenbrust - muskelmagen
- + 5€ - Tandem Graved Lachs & Hausgemachte Gänseleber Mit die Saucen



Muskelmagen Salat



Pastete in der Saison



Vendée Salat « Gralaïe »



6 warme Austern



Feinschmeckersalat



Graved Lachs



Hausgemachte Gänseleber



Pochierte Ei im Schmortopf

Die wunderschöne  
präsentation  
Käseplatte



nicht vertraglichem Foto

# GERICHT : 15 €

- **Gemüseteller und /oder pommes** Stellen Sie Ihren Teller zusammen



- **Rochenflügel** mit Kapersoße oder Buttersoße



- **Waterzooï** cremige Gemüsebrühe und Fischfilets

+ 2€ - **Sanderfilet** mit Buttersoße

+ 2€ - **Kochtopf von Fischer & Aïoli** (Mayonnaise mit Knoblauch )

« Pot au feu » von die Meere : verschiedenen fischfilets mit gemüsen

+ 5€ - **Meeressauerkraut**

+ 5€ - **Frikassee von Froschschenkel** in Knoblauchbutter



+ 7€ - **Spieß von Jakobsmuscheln** mit Steinpilzen oder Buttersoße

+ 8€ - **Seezunge « Meunière »**

- **Bierbraten Schweinshaxe**



- **Kaninchen-Confit « Jägersoße »** kleine Zwiebeln, Speck, Pilz

+ 5€ - **Geschmorte Kalbsbries** mit Steinpilzen

- **Gegrilltes Rindfleisch** je nach Lieferung, siehe auf der Tafel

+ 4€ - **Entrecôte** gegrilltes 200 - 250 gr

+ 8€ - **Entrecôte XXL** gegrilltes 350 - 400 gr

(Gegrillte Fleisch mit soße : Pfeffer, Schalotten , Steinpilzen oder Roquefort.)

Gericht werden mit Gemüse oder Pommes\* serviert .

## Für Fleischliebhaber

Ahhh.....Die Geschmäcker sind schließlich verschieden !Ob Sie ein Anfänger oder Experte des guten Fleisches sind, hier ist eine kleine Anleitung, um Ihnen zu helfen:

Blutig: Das Grillen wird gestoppt, wenn das Fleisdenoch rot ist vorzüglich.

Medium: Das Fleisch ist rosa.

Gut durch : Das Fleisch ist braun.

Ein Menü, ein hauptgericht oder eine Besteck, geteilt werden + 3 € 60.

\*Nicht « hausgemachte »



Rochenflügel mit Kapersoße



Sanderfilet mit Buttersoße



Frikassee von Froschschenken



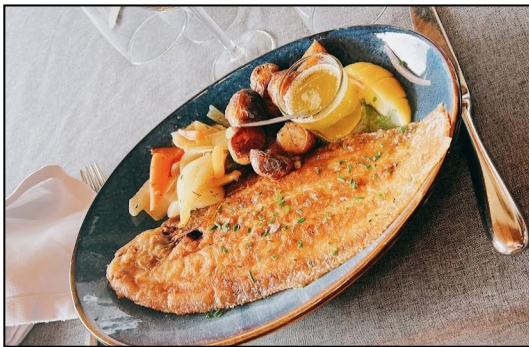
Waterzooï



Kochtopf von Fischer & aioli



Meeressauerkraut



Seezung « Meunière »



Spieß Jakobsmuscheln



Chefhauptgericht



Rindfleisch



Geschmorte Kalbsbries

Indizes:

Kalbsbries wird auch Thymus genannt. Es ist eine Drüse, die sich an der Basis des Halses nicht-erwachsener Säugetiere befindet und eine Rolle bei der Abwehr von Infektionen spielt. Es hat nichts mit der Milchverdauung zu tun, wie oft behauptet wird. Der „obere“ Bereich befindet sich im Verdauungstrakt.



Entrecôte

nicht vertraglichem Foto

**Käseplatte** in Maßen serviert : **7 €**

# **KÖSTLICHKEIT : 7 €**



- **Quark** mit Himbeeresoße, Honig oder natur
- **Schwimmende Insel Bourbon Vanillesoße** und Meringe
- **Frische Ananas Carpaccio** Ingewersirup und Passion Eiskügel
- **Tarte Tatin** mit Karamelsoße und Vanille Eiskügel\*
- **Crème Brûlée Natur** Bourbon Vanillesoße

- + **2€** - **Weicher Schokoladengebäck** Bourbon Vanillesoße
- + **2€** - **Crème Brûlée** Bourbon Vanillesoße mit Apfelsinen Cognac Likör
- + **2€** - **Bratapfelknuspering** mit Karamelsoße und Vanille Eiskügeln\*
- + **2€** - **Profiteroles** Brandteig\* gefüllte Vanilleeis\*, heiße Schokoladesauce und Schlagsahne\*

+ **3€** - **Eisgekühlt Nougat** mit Himbeeresoße

+ **3€** - **Tee , Infusion oder Kaffee « Gourmand »**

*1 heiße Getränke + 1 keine Schokoladengebäck + 1 Vanilleeis\* + Schlagsahne...*

+ **2€** - **Dame Blanche** 2 vanilleeis\*/ Schokoladesoße / Schlagsahne

+ **2€** - **Liégeois Kaffee oder Schokolade** 2 kugeleis\*- soße - Schlagsahne

+ **2€** - **Sommerkelch** 1 passioneis\* - 1 apfelsorbet\* - Himbeeresoße / Schlagsahne

+ **2€** - « **Rocher** » 1 schokoladeeis - 1 vanilleeis\* - Karamelsoße - Schlagsahne

+ **2€** - « **Trou Normand** » 1 Eiskugel + 2 cl Alkohol

+ **2€** - **Leckermaule Speiseeis** 2 Eiskugel + 4 cl Alkohol

*Alkohol Ihrer Wahl: Vodka, Calva, Champagne, Get 27, Kamok, Weißrum oder Braunrum, ...*

**Eis\*** pro kugel **3€50** + Schlagsahne **2€** + soße **2€**

Eiscreme \*: Vanille – Schokolade – Endbeere – Kaffee – Pistazie – Minze - Rum Traube

Fruchtsorbet \*: Apfel – Limone – Passion

Hausgemachter Eis : Himbeere

Eine Besteck oder wenn ein Menü, ein Hauptgericht geteilt werden + 3€60.

Netto Preise - Getränke nicht inbegriffen.



Tarte Tatin



Frische Ananas Carpaccio



Bratapfel Knuspering



Nougat Glacé



Weicher Schokoladegebäck



Kaffee « Gourmand »

Möglichkeit zur Bestellung  
im Voraus  
ein gewöhnliches Dessert  
zum Geburtstag.

\*Nicht « hausgemachte ».  
nicht vertraglichem Foto

## Boissons chaudes :



- **Cocktailkaffee** 20 cl ( 3 cl Alkohol).....**7€50**  
*Irish Coffee (Whisky) - Französischer Kaffee (Cognac), Vendéen-Kaffee (Kamok) - Antillais-Kaffee (Dunkler Rum)*
- **Kaffee, entkoffeiniert** .....**1€90**
- **Grand Kaffee, Grand entkoffeiniert , Cream oder Long**.....**3€**
- **Warme Schokolade** .....**3€50**
- **Tee oder Aufguss** .....**3€**
- **Kaffee oder Warme Schokolade « Wiener » mit Schlagsahne**.....**4€ 50**
- **Capuccino**.....**4€**

## Digestif : 2 cl .....**4€**     4 cl .....**7€50**



Crème schwarze Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich, Kirschen, Marie-Brizard, Get 27, Get 31, Minztropfen, Wodka, Cognac-Likör mit Mandeln, Cognac-Likör mit Orange, Cognac, Kirschen in Brandy, Calvados, Cointreau, Bailey's, Kamok (Kaffeelikör)

### Armagnac millésimé:

Sonderangebot Fragen Sie nach unserer Karte aus den 60er Jahren bis heute, sofern verfügbar!

## Branntweine : 2 cl .....**5€**     4 cl .....**9€**     Birnen oder alte Pflaumen

\*In Maßen zu genießen. Der Alkoholmißbrauch ist für die Gesundheit gefährlich.

Netto Preise - Getränke nicht inbegriffen.



**PAYS DE  
SAINT JEAN  
DE MONTS**  
VENDÉE OcéAN

l'horizon pour seule limite

# LA CUISINE MONTOISE

## L'ESTRAN

### CUISSES DE GRENOUILLES

#### Recette Maraîchine

Les maraîchins les aiment poêlées dans du beurre, après les avoir fait tremper dans du vinaigre et les dégustent nature ou avec de l'ail et du persil.



### ANGUILLES

#### Recette Maraîchine

Reine du marais breton vendéen, l'anguille se laissait prendre dans la nasse ou la treille des maraîchins qui les pêchaient.



Comme hier, elles sont cuites aujourd'hui sur des sarments de vigne ou à la poêle.



### GRALAÏE

#### Recette Maraîchine

La moquette est sans doute l'aliment de nourriture, de convivialité et de culture ancestrale de la Vendée. Dans le bocage, il y avait toujours un pot de haricot au coin du foyer. La moquette est traditionnellement consommée étalée sur du pain grillé à la cheminée, tartiné de beurre, communément appelé une gralaïe.



### LES SECRETS DES HABITANTS DU MARAIS CONFISÉS AUX CHEFS

« Des spécialités locales  
transmises par Josette et  
Annick au chef Anthony  
Cloutour »



Suivez le label **Cuisine Montoise** dans les établissements du Pays de Saint Jean de Monts et dégustez des :



recettes maraîchines



fantaisies gourmandes

(créations originales des chefs montois à partir de produits ou de recettes).

### Retrouvez-nous :

Pour en savoir plus sur ces recettes, connaître leur histoire, regardez les épisodes de la web série **Cuisine Montoise**  
<https://bit.ly/2qg7B1c>



[instagram.com/cuisinemontoise](https://www.instagram.com/cuisinemontoise)

En partenariat avec :



# Gericht

finden  
Schalentierprodukte:  
Austern, Muscheln und Schalentiere  
Die kleinen Patrouillen  
bei Notre Dame de Monts - Kirchplatz



## Notre-Dame-de-Monts. Les Petits patroyards, du producteur à l'assiette



Yoann Fouasson. | OUEST-FRANCE

Issue d'une longue lignée d'ostréiculteurs sur l'île de Noirmoutier, Corinne et Yoann Fouasson proposent des huîtres, moules, coquillages, palourdes et bigorneau issus de leurs parcs dans leur nouveau magasin Les Petits patroyards. « **Un patroyard est une personne qui se salit en travaillant. C'était le surnom de mon père, Pascal, et les Petits patroyards sont ses héritiers** », indique Yoann Fouasson. La boutique présente aussi plusieurs espèces de poissons fumés, des rillettes et des soupes de poissons, de la bisque de homard et de langouste. « **Nous proposons de la sauce à l'échalote en pot individuel, du citron, du beurre salé et du vin de Mareuil** », ajoute Yoann. « **Nous allons mettre en place un coin dégustation pour faire découvrir nos produits locaux. Par ailleurs, nous pouvons préparer des bourriches d'huîtres pour les personnes voulant en ramener après leur passage dans la commune.** »



# INFORMATIONS

ICI Les clients adoptent le gourmet bag !  
Et pensent que c'est une très bonne chose !

Et vous ? Agirez-vous contre le gaspillage avec le gourmet bag ?

**gourmet bag**  
c'est si bon je finis à la maison!

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
Mon geste anti-gaspi!

**LE DOGGY BAG À LA FRANÇAISE !**

[www.gourmetbag.fr](http://www.gourmetbag.fr)

*Für Ihre Mahlzeiten zu Hause*

**zum Mitnehmen - 5% auf der Karte!**

**zögern Sie nicht, spezielle Wünsche zu stellen,  
Wir stehen zu Ihrer Verfügung.**

Sie haben was zu kaufen an einige, die bereits alles haben?  
Für einen Geburtstag, ein Geschenk, ein Weihnachtsgeschenk, danke  
oder einfach nur bitte:

**Eine Geschenkkarte L'Estran.**

Definieren Sie den Betrag, der von der Notiz abgezogen wird.



*Ein Notebook steht Ihnen zur Verfügung  
für Informationen über Ihre Allergene*

selon la directive européenne  
de l'annexe II du règlement (CE) n° 1169/2011.