

## MENÜ 17 €

6 Austern oder 1/2 Krabbe  
oder Miesmuscheln im Weinsud (mit Pommes für « formule »)  
oder Hausgemachte Kaninchenterrine & Zwiebel-Confit mit Grenadine  
oder « Vendée Salat » Toastbrot mit Butter, Knoblauch  
 und Mogettes (weisse Bohnen) + gegrillter Vendée Räucherschinken )  
 oder Muskelmagen Salat

\*\*\*\*\*

**Chefhauptgericht** je nach Lieferung siehe Display  
oder **Rochenflügel** mit Gebräunter Butter und Kapersoße  
oder Hausgemachter Ente Confit  
oder Gegrilltes Rindfleisch je nach Lieferung siehe Display  
 (Soße + 1 € : Pfeffer, schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fisch und Fleisch werden mit Pommes oder Gemüse serviert

\*\*\*\*\*

**Käseplatte**  
oder Schwimmende Insel Bourbon Vanillesoße und Meringe  
oder Frische Ananas Carpaccio Ingwersirup und Passion Eiskügel\*  
oder Tarte Tatin mit Karamelsoße und Vanille Eiskügel\*  
oder Quark mit Himbeersoße, Honig oder natur  
oder Eis 2 Kugeln\* ou 1 Kugel\* + Soße + Schlagsahne\*  
oder + 3 € 60 Käse & Nachtisch  
oder + 3 € 60 Dessertskarte

## MENÜ 22 €

8 Austern oder 1 Krabbe  
oder Hausgemachter Graved lachs & Toasts + Schnittlauchsoße  
oder Bauern Salat Muskelmagen - getrockneten  
oder Ländlich Salat

Toast von Ziegenkäse - gegrillter Vendée Räucherschinken  
 \*\*\*\*\*

Kochtopf von « Fischer » & Aioli (Mayonnaise mit Knoblauch)  
 « Pot au feu » aus dem Meere : verschiedene Fischfilets mit Gemüse  
oder Zanderfilet mit Buttersoße  
oder Rochenflügel mit Gebräunter Butter und Kapersoße  
oder Kaninchen-Confit mit Schalotten  
oder Gegrilltes Rumpsteak  
 (Soße + 1 € : Pfeffer, schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fisch und Fleisch werden mit Pommes oder Gemüse serviert

\*\*\*\*\*

**Käseplatte**  
oder Salat von fischen Früchten der Saison  
oder Bratapfel Knuspering mit Karamelsoße und Vanille Eiskügel\*  
oder Weichen Schokoladekuchen Bourbon Vanillesoße  
oder Crème Brûlée aus dem Bourbon Vanille  
 mit Vendée Likör ( Apfelsinen Cognac ) oder natur  
oder Eis 2 Kugeln\* ou 1 Kugel\* + Soße + Schlagsahne\*  
oder + 3 € 60 Käse & Nachtisch  
oder + 3 € 60 Dessertskarte

## Krustentiere

- **Austern n° 3 oder Langoustinen**  
 x 6 ..... 6 € 80 x 12 ..... 13 € 50

- **Krabbe mit Mayonnaise.....9 € 80**  
 - **Wellhornschnecken mit Mayonnaise.....7 € 80**  
 - **½ Krabbe & Langoustinen.....11 € 40**

- **« L' Estran » Teller.....18 € 60**  
 3 Austern – 3 Langoustinen – Garnelen – Muscheln, u.s.w.

- **Meeresfrüchte Tablett für 1 Person .....29 € 40**  
 für 1 pers. : ½ Krabbe – 5 Austern – 5 Langoustinen – Garnelen – Muscheln, u.s.w.  
 für 1 pers. : ½ krabbe – 5 Austern – 5 langustinen – krevetten – muscheln, u.s.w

- **Miesmuscheln im Weinsud .....9 € 80**  
 - **Miesmuscheln mit Sahne .....10 € 20**  
 - **Miesmuscheln in Curry .....10 € 60**  
 - **Miesmuscheln « Tradition Maraichine » Sahne und Speckstreifen .....10 € 90**  
 - **Miesmuscheln mit Roquefortsoße.....11 € 80**  
 + mit Pommes .....2 €

## MENÜ 27 €

Duo 5 Austern & 5 Langoustinen oder ½ Krabbe & 5 Langoustinen  
oder + 3 € « L' Estran » Teller (ausserhalb der Hauptsaison auf Anfrage möglich)  
 3 Austern - 3 Langoustinen - Garnelen - Muscheln, usw...  
 mit Crouton, «Rouille»soße (Würzige Mayonnaise) und geriebener Käse  
oder 6 warme Austern der Chef  
oder + 3 € Hausgemachte Gänseleber  
 & Zwiebel-Confit mit Grenadine und Feigenmarmelade  
oder Pochiertes Ei im Schmortopf  
 mit Hausgemachter Gänseleber in Steinpilzensoße  
oder Feinschmeckersalat Gänseleber - geräucherte Entenbrust - « Gésiers »  
oder die Schnecken\* vom Chef und Gemüse in soße mit Knuspriger

\*\*\*\*\*

**Meeressauerkraut**  
oder + 5 € Seezunge « Meunière »  
oder Zanderfilet mit Buttersoße  
oder + 5 € Schmortopf Jakobsmuscheln mit Steinpilzensoße  
oder Frikassee von Froschschenkel in Knoblauchbutter  
oder Kaninchen-Confit mit Schalotten  
oder Geschmorte Kalbsbries aus Steinpilzensoße  
oder Gegrilltes Entrecote 200 - 250 gr  
 ( Soße : Pfeffer, schalotten, Steinpilzen oder Roquefort.)

Fisch und Fleisch werden mit Pommes oder Gemüse serviert

\*\*\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*\*\*

Dessertskarte

(+ 1 € 80 extra für Kaffee « Gourmand »)

## Kindermenü (bis 10 Jahre)

→ 8 € 50 Hauptgericht + Nachtisch  
 → 11 € Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch

Hausgemachte Kaninchenterrine oder Tomatensalat

\*\*\*  
 Hackfleisch oder Fischfilet mit Buttersoße oder Nuggetshähnchen\* (100 Hähnchenfilet)  
 mit Gemüse, Pommes\*, Nudeln oder Reis

\*\*\*  
 Kleine « Ile Flottante » Bourbon Vanillesoße und Meringe oder Kleine Schokoladengebäck  
oder Quark natur, oder mit Himbeersoße oder Honig oder 1 Eiskügel\*

## « FORMULE » 13 € 50

Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise  
 + Nachtisch oder Vorspeise + Nachtisch  
 ( serviert nur Mittags von Montag bis Samstag außer Feiertagen )  
 Im menu 17 €.

Sie können den Rest  
 der Karte  
 in das Restaurant lesen.



« Die hausgemachten Speisen werden vor Ort von den Rohstoffen hergestellt »  
 Zur das Restaurant « l'Estran », die Küche ist hausgemacht, ausnahme → \*

## Nachtisch

Die Nachtischen sind zu Hause, außer Eis, weiße Käse, Schlagsahne und Kaffee Topping gemacht.

- Dessertskarte Menü 17 € & 22 € .....3 € 60  
 - Quark mit Himbeersoße, Honig oder natur ..... 4 € 20  
 - Schwimmende Insel Bourbon Vanillesoße und Meringe .....4 € 60  
 - Frische Ananas Carpaccio Ingwersirup und Passion Eiskügel\* .....4 € 80  
 - Tarte Tatin mit Karamelsoße und Vanille Eiskügel\* .....5 € 50  
 - Salat von fischen Früchten der Saison .....5 € 50  
 - Bratapfel Knuspering mit Karamelsoße und Vanille eiskügel\* .....5 € 80  
 - Crème Brûlée Bourbon Vanilleschoten  
 Natur .....5 € 20 oder mit Vendée Likör .....5 € 80  
 - Weicher Schokoladengebäck mit Bourbon Vanillesoße .....5 € 50  
 - Profiterolles .....6 € 50  
 - Eisgekühlt Nougat mit Himbeersoße .....7 € 00

## Eis\*

→ **Eissahne & Sorbet** 1 kugel .....2 € 10  
 Vanille – Schokolade – Erdbeere – Kaffee – Pistazie – Minze – Karamel – Praline  
 Rote Traube – Ananas – Birne – Apfel – Limone – Passion – Schwarze Johannisbeere – Kokosnuss  
 → **Klassische Eisbecher** .....6 € 00  
 → **Eisbecher** .....7 € 00  
 → **Alkoholische Eisbecher** 2 d Likör .....7 € 00

Eine Besteck oder wenn ein Menü, ein hauptgericht geteilt werden + 3 € 60  
 Netto Preise – Getränke nicht inbegriffen