

## La Marée

Huîtres n° 3 ou Langoustines  
6 ..... 6 € 80      12 ..... 13 € 50

- Le Crabe entier mayonnaise ..... 9 € 80
- 1/2 Crabe & 5 Langoustines ..... 11 € 40

Sur commande hors saison estivale :

- Les Bulots mayonnaise & aioli ..... 7 € 80
- Assiette de L'Estran ..... 18 € 60

3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes  
- coquillages - bulots - bigorneaux.

- Plateau de Fruits de Mer par personne ..... 29 € 40  
5 huîtres - 5 langoustines - crevettes  
- coquillages - bulots - bigorneaux - 1/2 crabe.

- Uniquement sur commande : Homard  
« à la Parisienne » ou grillé, provenance et tarif à définir.

## Les Moules

avec des Frites\* ..... + 2 € 00

- Moules Marinières au vin blanc ..... 9 € 80
- Moules à la Crème ..... 10 € 20
- Moules au Curry au lait de noix de coco ..... 10 € 60
- Moules Maraîchines à la crème et aux lardons ..... 10 € 90
- Moules au Roquefort ..... 11 € 80

## Les Poissons

- Aile de Raie au beurre câpres ..... 11 € 60
- Plat du Chef selon arrivage / voir affichage ..... 12 € 00
- Marmite du Pêcheur & son aioli ..... 14 € 00

*Pot au feu de la Mer: légumes, coquillages & poissons*

- Filet de Sandre au beurre blanc ..... 15 € 30
- Choucroute de la Mer au lieu fumé\* ..... 16 € 50
- Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade ..... 17 € 40
- Cocotte de Saint-Jacques aux cèpes ..... 18 € 50
- Sole Meunière ..... 18 € 90
- Poêlée d'Anguilles façon Grand-Mère ..... 19 € 80
- Brochettes de Saint-Jacques au beurre blanc ..... 19 € 80

## Les Viandes

- Plat du Chef selon arrivage / voir affichage ..... 12 € 00
- Cuisse de Canard confit maison ..... 12 € 30
- Mijoté de Lapin confit aux échalotes ..... 13 € 90
- Ris de Veau Braisé aux cèpes ..... 17 € 50
- Pièce du Boucher grillée...voir affichage ..... 13 € 20
- Entrecôte grillée 200 - 250 gr ..... 14 € 40
- Entrecôte XXL grillée 350 - 400 gr ..... 18 € 50

Viande grillée avec sauce au choix servie à part :  
poivre, roquefort, échalotes ou cèpes.

Tous nos poissons sont servis garnis & viandes de frites\* ou de légumes.

## Les Entrées

- Terrine de Lapin ..... 6 € 80
- Salade Végétarienne crudités & légumes ..... 7 € 30
- Salade de gésiers confits maison ..... 8 € 90
- Salade Vendéenne de Gressailles ..... 8 € 80  
& Jambon de Vendée grillé, pain grillé beurré à l'ail & mogettes
- Salade du Bocage ..... 9 € 80  
Toasts de chèvre au miel - jambon de Vendée grillé
- Croustade d'Escargots\* du Chef ..... 11 € 20
- Oeuf Cocotte ..... 11 € 20  
au Foie gras mi cuit, crème aux cèpes & mouillettes à l'huile de noix
- Foie Gras mi-cuit au torchon ..... 13 € 90  
chutney d'oignons à la grenadine & confiture
- Salade du Gourmet ..... 12 € 90  
Foie gras mi cuit - gésiers confit maison - magret séché & préparé par nos soins
- Assiette de Saumon Gravlax ..... 9 € 80  
mariné et confit maison & ses accompagnements
- Planche Terroir charcuterie - salade & fromages ... 12 € 00

Un menu, un plat ou un couvert partagés  
entraînent un supplément de 3 € 60.  
Prix nets - boissons non comprises

## Gourmandises

- Supplément autre dessert menus à 17 € & 22 € ... 3 € 60
- Fromage Blanc au coulis de framboises ou au miel ..... 4 € 20
- Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon ..... 4 € 60
- Carpaccio d'Ananas Frais ..... 4 € 80  
mariné au sirop de gingembre & sorbet \* passion
- Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon  
arrosée à la Liqueur des Vendéens ... 5 € 80 ou Nature ... 5 € 20
- Tarte Tatin ..... 5 € 50  
sauce caramel au beurre salé & glace\* vanille
- Salade de Fruits frais de saison ..... 5 € 50
- Fondant au chocolat ..... 5 € 50  
& crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Croquant aux Pommes ..... 5 € 80  
sauce caramel au beurre salé & glace\* vanille
- Profiteroles\* sauce chocolat chaud ..... 6 € 50
- Nougat Glacé au coulis de framboises ..... 7 € 00
- Thé, Infusion ou Café Gourmand ..... 7 € 00  
la boisson chaude + fondant au chocolat + 1 boule de glace\* + crème fouettée \*+ ...  
(Supplément 1 € 80 pour le menu à 27 €)
- Crème Glacée\* & Sorbet\* la boule ..... 2 € 10  
vanille-chocolat-fraise-café-pistache-menthe-rhum raisins-caramel-praliné  
poire-pomme-citron vert-passion-cassis-noix de coco
- supplément crème fouettée\*, sauce ..... 1 € 70  
(caramel au beurre salé, Chocolat chaud, coulis de framboises)
- Coupes Classiques ..... 6 € 00  
Dame Blanche, Café ou Chocolat liégeois,...
- Coupes Composées ou Arrosées ..... 7 € 00  
Banana Split
- trou normand : 1 boule de glace\* + 2 cl d'alcool ... 4 € 80

\* produits hors loi « fait maison ».