



www.restaurantlestran.com
facebook.com/restaurantlestran
restaurantlestran@orange.fr

Restaurant - Bar - Banquet

Plats à Emporter

55 rue de saint Jean
85 690 Notre Dame de Monts

02-51-58-86-48

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

à 8 € 50...plat + dessert

à 11 €entrée + plat + dessert

Petite Terrine de Lapin ou Salade de Tomates

Steak Haché ou Poisson au beurre Blanc
ou 5 Pépites* de filet de Poulet panées
Accompagné de légumes, frites, riz ou pâtes

Petite Ile Flottante ou 1 boule de glace*

ou petit fondant au chocolat

ou Fromage blanc nature, coulis de framboises ou miel

Menu Ado (jusqu'à 16 ans) ou Formule 13 € 50

au choix dans le menu 17 € :

Entrée + plat ou plat + dessert ou entrée + dessert
(possibilité 7 Pépites* de filet de poulet panées ou moules/frites* en plat)

Servi tous les midis sauf dimanche et jours fériés.

Servi à tous les services uniquement pour les enfants ou les ados.

Menu Saveur 22 €

Entrées au choix :

8 Huîtres n°3 ou Crabe mayonnaise

ou assiette de Saumon Gravlax

mariné et confit maison & ses accompagnements

ou Salade Fermière

Gésiers confits maison & Magret séché préparé par nos soins

ou Salade du Bocage

Toasts de chèvre chaud au miel - jambon de Vendée grillé

Plats au choix :

Marmite du Pêcheur

(Pot au feu de la mer : légumes, coquillages & poissons servi avec une aïoli)

ou Filet de Sandre au beurre blanc

ou Aile de Raie au beurre câpres

ou Mijoté de Lapin confit aux échalotes

ou Pièce du Boucher grillée (voir affichage)

(sauce + 1 € servie à part : poivre, roquefort, échalotes ou cèpes)

Tous nos poissons sont servis garnis

& nos viandes de frites ou d'un assortiment de légumes.*

Desserts au choix :

Chariot de Fromages

ou Salade de Fruits Frais de saison

ou Croquant aux Pommes sauce caramel au beurre salé & glace* vanille

ou Fondant au Chocolat crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon

ou Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon nature ou arrosée à la liqueur des Vendéens

ou Coupe de glace* 2 parfums

ou 1 boule de glace* + sauce + crème fouettée*

ou Fromages & Dessert supplément 3 € 60

ou Dessert à la carte supplément 3 € 60

* produits hors loi « fait maison ».

Menu Plaisir 17 €

Entrées au choix :

6 Huîtres n°3 ou 1/2 Crabe mayonnaise

ou assiette de Moules Marinières

(possibilité en plat avec frites pour le menu ado ou la formule)

ou Terrine de Lapin maison

ou Salade Vendéenne de Gressailles & Émincé de Jambon de Vendée Grillé

(pain grillé au beurre aillé & mogettes)

ou Salade de Gésiers confits maison

Plats au choix :

Plat du Chef voir affichage

ou Aile de Raie au beurre câpres

ou Cuisse de Canard confit maison

ou Pièce du Boucher grillée (voir affichage)

(sauce + 1 € servie à part : poivre, roquefort, échalotes ou cèpes)

Tous nos poissons sont servis garnis

& nos viandes de frites ou d'un assortiment de légumes.*

Desserts au choix :

Chariot de Fromages

ou Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon

ou Carpaccio d'Ananas frais

mariné au sirop de gingembre et miel maison & sorbet* passion

ou Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé & glace* vanille

ou Fromage Blanc nature, coulis de framboises ou miel

ou Coupe de glace* 2 parfums

ou 1 boule de glace* + sauce + crème fouettée*

Fromages & Dessert supplément 3 € 60

ou Dessert à la carte supplément 3 € 60

ou
Trou normand
+ 4€80

Menu Gourmand 27 €

Entrées au choix :

Duo 5 Huîtres n°3 & 5 Langoustines ou 1/2 Crabe & 5 Langoustines

ou + 3 € assiette de L'Estran sur commande hors saison

(coquillages, crevettes, 3 huîtres, 3 langoustines, bulots, bigorneaux)

ou 6 Huîtres n°3 chaudes « façon du Chef »

ou + 3 € Foie Gras

mi-cuit au torchon & ses accompagnements

ou Oeuf Cocotte

au Foie Gras mi-cuit, crème aux cèpes & ses mouillettes à l'huile de noix

ou Salade du Gourmet

(Foie Gras mi-cuit / gésiers confits maison / magret séché préparé par nos soins)

ou Croustade du Chef aux Escargots* **BIO** de la Maison Royer (Vendée)

Plats au choix :

Choucroute de la Mer (avec du lieu fumé*)

ou Filet de Sandre au beurre blanc

ou + 5 € Sole Meunière

ou + 5 € Cocotte de Saint-Jacques sauce crème aux cèpes

ou Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade

ou Mijoté de Lapin confit aux échalotes

ou Ris de Veau braisé sauce crème aux cèpes

ou Entrecôte 200 - 250 gr grillée

(sauce servie à part : poivre, roquefort, échalotes ou cèpes)

Tous nos poissons sont servis garnis

& nos viandes de frites ou d'un assortiment de légumes.*

Chariot de Fromages

Dessert au choix dans toute la carte de toutes nos gourmandises.

+ 1 € 80 pour le café gourmand