



restaurantlestran@orange.fr

www.restaurantlestran.com

facebook.com/restaurantlestran

Restaurant - Bar - Banquet

Plats à Emporter

55 rue de saint Jean

85 690 Notre Dame de Monts

02-51-58-86-48

Sarl - Siret 48051776200013

Spécial Association, société & établissement public

Majoration de 1€50 ttc / personne pour le dimanche & jours fériés.

Tarif préférentiel tout compris à voir ci-dessous. Rapidité du service. Menus non modifiables.

TARIFS nets TTC au 1er janvier 2018

Tous les plats principaux sont servis garnis.

A disposition : écran, rétroprojecteur, micros sans fil, ampli et lumières. Et la salle pour vos repas à certaines dates, nous consulter.

① MENU 20 € à l'assiette

Kir Sauvignon ou Kir Armor sans alcool

\*\*\*\*\*

Assiette de toasts rilette de Thon & salade

\*\*\*\*\*

Blanquette de Dinde

\*\*\*\*\*

Tarte aux poires Bourdaloue

\*\*\*\*\*

Café, déca, thé ou infusion

\*\*\*\*\*

Vins compris: 25 cl/ pers.

② MENU 20 € à l'assiette

Kir Sauvignon ou Kir Armor sans alcool

\*\*\*\*\*

Salade Vendéenne de Gressaille (salade, toast mogettes, jambon de Vendée)

\*\*\*\*\*

Aile de Raie au Beurre Blanc à la Ciboulette

\*\*\*\*\*

Flan Maraîchin

\*\*\*\*\*

Café, déca, thé ou infusion

\*\*\*\*\*

Vins compris: 25 cl/ pers.

③ MENU 20 € à l'assiette

Kir Sauvignon ou Kir Armor sans alcool

\*\*\*\*\*

Salade de Harengs\* & pomme de terre

\*\*\*\*\*

Confit de Canard

\*\*\*\*\*

Tarte aux Pommes

\*\*\*\*\*

Café, déca, thé ou infusion

\*\*\*\*\*

Vins compris: 25 cl/ pers.

+ 3 € assiette de 2 fromages & salade

④ MENU 20 € à l'assiette

Kir Sauvignon ou Kir Armor sans alcool

\*\*\*\*\*

Salade de gésiers confits maison

\*\*\*\*\*

Filet de Merlu ou Lieu / à l'estragon ou au beurre blanc

\*\*\*\*\*

Fondant au Chocolat crème anglaise

\*\*\*\*\*

Café, déca, thé ou infusion

\*\*\*\*\*

Vins compris: 25 cl/pers.

⑤ REPAS ASSOCIATIF À PARTIR DE 14 € /pers. :

Type menu du jour avec 1 entrée+ 1 plat + 1 dessert + 1 boisson chaude + 2 verre de vin 10 cl.

Service rapide

⑥ REPAS ASSOCIATIF À PARTIR DE 16 € /pers. :

1 kir 7 cl +

Type menu du jour avec 1 entrée+ 1 plat + 1 dessert + 1 boisson chaude + 2 verre de vin 10 cl.

Service rapide



« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts crus. »

Au restaurant L'Estran, la cuisine est « faite maison » exceptés les produits suivants identifiables par ce signe \* dans la carte :

- les escargots BIO de la maison Royer de St-Paul-en-Pareds (Vendée).
- la pâte filo (pâte à feuilletage fine) de fabrication française.
- les frites achetées brutes justes blanchies.
- le lieu fumé
- les nuggets de Poulet 100 % filet.
- les glaces, Glacier Délice à Landerneau.
- la crème fouettée.
- la coque à choux des profiteroles.

Les fonds & fumets sont déshydratés.

Ils servent de bases à la préparation des sauces et bouillons.