



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 ou crudités

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 € 80

au choix dans le menu 18 € :

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 23 €

Une entrée au choix :

- 8 Huitres Vendée-Atlantique (La Barre de Monts)
- 1 Crabe entier mayonnaise
- assiette de Saumon Gravlax
mariné et confit maison & ses accompagnements
- Salade Fermière
gésiers confits maison & magret séché préparé par nos soins
- Salade du Bocage
Toast de chèvre chaud au miel - jambon de Vendée grillé

Un plat au choix :

- Marmite du Pêcheur
(Pot au feu de la mer : bouillon-légumes-coquillages-poissons-aïoli)
- Filet de Sandre au beurre blanc
- Plat du Chef selon arrivage (voir affichage)
- Aile de Raie au beurre câpres
- Mijoté de Lapin Chasseur
- 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.

Un dessert au choix :

- Chariot de Fromages
- Dessert du moment (voir affichage)
- Délice glacé des îles (sorbet banane au lait de coco & stevia)
sans sucre ajouté - sans laitage - sans gluten
- Croquant aux Pommes sauce caramel au beurre salé & glace* vanille
- Fondant au Chocolat crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon
nature ou arrosée à la liqueur des Vendéens
- Coupe de glace* 2 parfums
- 1 boule de glace* + sauce + crème fouettée*
- + 3 € 60 Fromages & Dessert
- + 3 € 60 Dessert à la carte

* produits hors loi « fait maison ». (frites, glace,...)

Menu Plaisir 18 €

Une entrée au choix :

- 6 Huitres Vendée-Atlantique (La Barre de Monts)
- ½ Crabe mayonnaise
- assiette de Moules Marinières
(possibilité en plat avec frites pour le menu ado ou la formule)
- Rilletes de Confit de Canard
- Salade Vendéenne de Graläie (pain grillé au beurre aillé & mogettes)
& Émincé de Jambon de Vendée Grillé
- Salade de Gésiers confits maison

Un plat au choix :

- Aile de Raie au beurre câpres
- Plat du Chef selon arrivage (voir affichage)
- Cuisse de Canard confit maison
- 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.

Un dessert au choix :

- Chariot de Fromages
- Dessert du moment (voir affichage)
- Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Carpaccio d'Ananas frais
mariné au sirop de gingembre - miel maison & sorbet passion*
- Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé & glace* vanille
- Fromage Blanc nature, coulis de framboises ou miel
- Coupe de glace* 2 parfums
- 1 boule de glace* + sauce + crème fouettée*
- + 3 € 60 Fromages & Dessert
- + 3 € 60 Dessert à la carte

Un menu, un plat ou un couvert partagé entraînent un supplément de 3 € 60.

Trou normand
+ 4€80

Menu Gourmand 28 €

Une entrée au choix :

- Duo 5 Huitres n°3 & 5 Langoustines ou ½ Crabe & 5 Langoustines
- + 3 € assiette de L' Estran sur commande hors pleine saison
(coquillages, crevettes, 3 huitres, 3 langoustines, bulots, bigorneaux)
- 6 Huitres Vendée-Atlantique chaudes « façon du Chef »
- Tandem Foie Gras mi-cuit au torchon & Saumon Gravlax et accompagnements
- Oeuf Cocotte au Foie Gras mi-cuit, crème aux cèpes & ses mouillettes à l'huile de noix
- Salade du Gourmet
(Foie Gras mi-cuit / gésiers confits maison / magret séché préparé par nos soins)
- Croustade du Chef aux Escargots* BIO de la Maison Royer (Vendée)

Un plat au choix :

- Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade
- Choucroute de la Mer (avec du lieu fumé*)
- Filet de Sandre au beurre blanc
- + 5 € Sole Meunière
- + 5 € Cocotte de Saint - Jacques sauce crème aux cèpes
- Mijoté de Lapin Chasseur
- Ris de Veau braisé sauce crème aux cèpes
- 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