



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

Rillettes de confit de canard 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 Huîtres Vendée-Atlantique (La Barre de Monts)
- 1/2 Tourteau ou Araignée & 3 langoustines mayonnaise
- 5 Huîtres Vendée-Atlantique chaudes « façon du Chef »
- Saumon Gravlax *mariné et confit maison, beurre & crème ciboulette*
- La « Bolaïe » du moment (voir ardoise)
- Salade Fermière *gésiers confits par nos soins & rillettes de confit Vendéen*

#### Un plat au choix :

- Marmite du Pêcheur  
(Pot au feu de la mer : bouillon-légumes-coquillages-poissons-aioli)
- Filet de Sandre au beurre blanc
- Plat du Chef *selon arrivage (voir ardoise)*
- Aile de Raie *au beurre câpres ou beurre blanc*
- Mijoté de Lapin Chasseur
- Pièce du Boucher grillée (voir ardoise)  
(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 ardoise)
- 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 de Cognac à l'orange*
- 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 :

- 5 Huîtres Vendée-Atlantique (La Barre de Monts)
- 1/2 Tourteau ou Araignée mayonnaise
- assiette de Moules Marinières selon arrivage
- Rillettes de Confit de Canard Vendéen
- Salade Vendéenne de Gralaïe ) & Émincé de Jambon de Vendée Grillé  
(pain grillé au beurre aillé & mogettes) Label cuisine Montoise
- Salade de Gésiers confits maison

#### Un plat au choix :

- Aile de Raie *au beurre câpres ou beurre blanc*
- Plat du Chef *selon arrivage (voir ardoise)*
- Cuisse de Canard Vendéen *confite maison sauce aux poivres*
- 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 ardoise)
- 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 couvert partagé entraîne un supplément de 3 € 60.

Trou normand  
+ 5 €

### Menu Gourmand 28 €

#### Une entrée au choix :

- 5 Huîtres Vendée-Atlantique & 5 Langoustines
- 1/2 Tourteau ou Araignée & 5 Langoustines
- 6 Huîtres 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*
- Salade du Gourmet (Foie Gras *mi-cuit / gésiers confits maison*)
- Assiettaïe Vendéenne : rillettes de confit Vendéen, Émincé de Jambon de Vendée & Gralaïe de mogettes Label cuisine Montoise

#### Un plat au choix :

- Fricassée de cuisses de Grenouilles *en persillade* Label cuisine Montoise
- Choucroute de la Mer (avec du lieu fumé\*)
- Filet de Sandre *au beurre blanc*
- + 5 € Sole Meunière
- + 5 € Brochette de Saint-Jacques *sauce crème aux cèpes ou beurre blanc*
- 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