


## Voorgerechten : € 9

- Voorgerechtingsuggestie Zie krijtbord (mogelijke toeslag)
- Terrine van het seizoen
- Salade met ganzenlever
- Vendée-salade : fijngesneden gegrilde ham, geroosterd brood met knoflookboter en “mogettes” (witte bonen) 
- dubbele Gralais zonder ham
- 6 Vendée-Atlantique oesters
- 6 langoustines met mayonaise
- Alikruik “Knapperige Zee” met knoflookmayonaise
- 1/2 krab met mayonaise
- Gemarineerde garnalen met kruidenolieën


## Supplementen

- + €3 — zalm gravlax met garnituur
- + €4 — 6 warme oesters van de chef
- + €4 — Ovenschotel met ei, huisgemaakte ganzenlever en eekhoortjesbrood
- + €5 — 12 Vendée-Atlantique oesters
- + €5 — 12 langoustines met mayonaise
- + €5 — 1/2 krab & 6 langoustines met mayonaise
- + €5 — Oceanische schotel 2 oesters – 2 langoustines – gemarineerde garnalen – zalm gravlax met garnituur
- + €5 — Foie gras met garnituur
- + €5 — Gastronomische salade ( ganzenlever, Foie gras )
- + €5 — Duo van huisgemaakte ganzenlever /zalm gravlax
- + €7 — L'Estran schotel 2 oesters – 2 langoustines – garnaal.

## Hoofdgerecht : €15

- Suggestie hoofdgerecht Zie krijtbord (mogelijke toeslag)
- Bordje groenten en/of frietjes
- Stel uw bord zelf samen
- Rogvleugel met blanke botersaus
- Varkensschelk in bier gestoofd
- Gestoofd konijn op jagerswijze
- Gegrilde slagerssneede Zie krijtbord

## Supplementen

- €2 — Zanderfilets met blanke botersaus
- €2 — Visserspotje met mayouille – zeepot-au-feu : groenten, schaaldieren & vis 
- €5 — Zeezuurkool ter vervanging van gerookte koolvis\*
- €5 — Fricassee van kikkerbiljetjes met peterselie
- €7 — Romige spies van Sint-jakobsschelpen met eekhoortjesbrood en witte boter
- €8 — Tong meunière
- €5 — Gestoofde kalfszwezeriken met eekhoortjesbrood
- €4 — Gegrilde entrecote 200–250 g
- €7 — Gegrilde XXL-runderlende 350–400 g

Vleessaus naar keuze apart geserveerd: peper, roquefort, sjalotten of eekhoortjesbrood.

Al onze vis- en vleesgerechten worden geserveerd met frietjes\* of een assortiment groenten.

## Andere voorgerechten : € 9

- Mosselen Gewoon *aan de witte wijn*.....€ 15
- Mosselen im Room.....€ 15
- Mosselen im Kerrie.....+€2 = € 17
- Mosselen « Moeras » *bacon, room*..... +€2 = € 17
- Mosselen im Roquefort.....+€2 = € 17

## BUITEN FORMULE & MENU

### Zeevruchtenplateau kaartprijs: € 32 per persoon

—> In het laagseizoen enkel op bestelling. Vraag het ons gerust!  
vinaigrette met sjalotjes – mayonaise – “Mayo’li” – boter  
5 oesters – 5 langoustines – 1/2 krab – garnalen – schelpdieren – alikruik – zee-eieren  
—> Mogelijkheid tot 1/2 koude kreeft “à la Parisienne” als supplement, prijs afhankelijk van het gewicht of zie krijtbord

**Kreeft** *Gegrild of koud “à la Parisienne”* € 11 per 100 g

**Langouste (zeekreeft)** *Gegrild of koud “à la Parisienne”* € 15 per 100 g  
niet aanwezig in het vivier: enkel op bestelling

## Nagerechten €7

- Kaasplank
  - Suggestie Nagerechten Zie krijtbord (mogelijke toeslag)
  - kwark *met frambozensaus of honing*
  - Zwevend Eiland *met vanillestokje saus*
  - Carpaccio von Ananas *vers gemarineerd in siroop van gember & sorbet\* van passievrucht*
  - Tarte tatin *karamelsaus met gezoute boter en vanilleijs\**
  - Crème Brûlée *vanillestokje Natuur*
  - + €2 - Chocoladegeback *smeltend vanillestokje saus*
  - + €2 - Crème Brûlée *vanillestokje begoten cognac met sinaasappel*
  - + €2 - Profiteroles *(koop\* - vanilleijs\* - chocoladesaus - slagroom)*
  - + €2 - Ijsgekoelde Nougat *met een Frambozensauje*
  - + €3 - Thee, infusie of koffie «Gourmand»  
*1 warme drank + 1 kleine chocolade fudge + 1 vanille-ijz\* + slagroom*
  - + €2 - Dame Blanche *2 ijsjes\*vanille - chocoladesaus - slagroom*
  - + €2 - Luikse Café of Chocolade *2 ijsjes\* - saus - slagroom*
  - + 2€ - Estivale *1 sorbet\*passie - 1 sorbet\*appel - frambozen coulis - slagroom*
  - + 2€ - Rocher *1 ijs\*chocolade - 1 ijs\*vanille - karamelsaus met gezouten boter - slagroom*
  - + €2 - Trou Normand *1 ijsje\* of sorbet\* + 2 cl alcohol*
  - + €2 - Glas met water van 2 ijsjes\* of sorbet\* + 4 cl alcohol
- Alcohol naar keuze: Wodka, Calva, Champagne, Get 27, Kamok, witte of amberkleurige rum, enz.
- \* **Ijs & Sorbet** 1 bolletje...3 €50 + €2 slagroom + €2 saus
- Ijs\* : vanille, koffie, chocolade, rumrozijn, munt, aardbei*  
*Sorbet\* : appel, passievrucht, citroen huisgemaakte sorbet: framboos*



"De maaltijden worden bereid op van grondstoffen»  
In het restaurant «l'Estran», de keuken is zelfgemaakt, uitzonderlijk → \*



Dit in het Nederlands vertaalde blad is een uittreksel van de kaart.



## dagmenu € 17

(alleen geserveerd tijdens de lunch, behalve in het weekend en op feestdagen)  
aangegeven op de lei bij de bar

## FORMULE € 20

voorgerecht + hoofdgerecht *oder* hoofdgerecht + nagerecht  
(alleen geserveerd tijdens de lunch, behalve in het weekend en op feestdagen)  
**let op met supplementen**

## MENU

€ 25 voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht

€ 30 voorgerecht + hoofdgerecht + Kaasplank + nagerecht

**let op met supplementen**

## Tienermenu € 20

(tot 16 jaar)

voorgerecht + hoofdgerecht *oder* hoofdgerecht + nagerecht

dezelfde keuze als volwassenen

**let op met supplementen**

Ook naar keuze: 7 kipnuggets\*, dubbele hamburger (rundergehakt)

## Kindermenu

(tot 10 jaar)

€10 hoofdgerecht + nagerecht  
€13 voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht

seizoensgebonden terrine *of* salad

\*\*\*

Rundergehakt gegrild *of* Vis in blanke botersaus *of* chicken nuggets *of* Mosselen gewoon met friet\*, Pasta or rijst

\*\*\*

Klein zwevend eiland *of* Chocoladezacht gebak *of* kwark *of* 1 bol jijs\*

*Welkom bij*

*L'Estran*

**Bar - Restaurant**

*Goede Appetit.*

*Estran*

is gelegen aan de kustzone, op kusten aan de getijde,  
tussen eb en vloed.

L' *Estran* kan zandig: le Pont d'Yeu  
rotsachtig: la corniche vendéenne  
modderig: le Gois