



SEIT 2005

L'Estrian

RESTAURANT
Lokale und Meeresküche



**Bescheinigt seit 2015 für die Aufnahme von
Behinderten für die 4 Beeinträchtigungen**

Die Karte ist angepasst:

- Fotos von den Gerichten
- hoch geschrieben
- Informationen
- Bereitstellung von Gläser und Lupe A4.
- Möglichkeit von Gerichten gemahlen oder gehackt.



Unsere Lieferanten :

Den Partnerbericht finden Sie am Ende der Karte !

De nous à vous - lait & crème

(44 - Remouillé)



Guichet - bières & boissons

Ouest Frais - Laiterie & fromages (85 - Montaigu)

Vives-Eaux - mareyeur (44 - Bouguenais)

Cap Marée - mareyeur (44 - Nantes)

Pomona : Terre Azur & Passion froid (44 - Nantes)

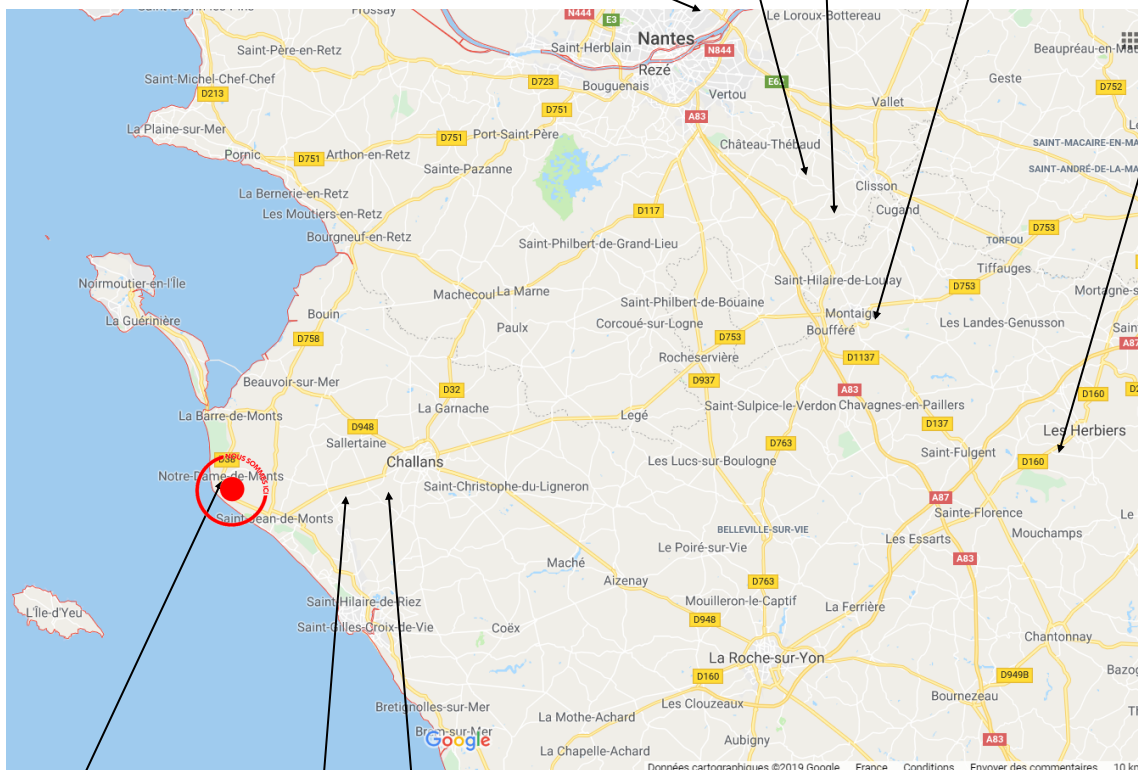
SVRO - MIN (44 - Nantes)

Atlagel (44 - Saint Aignan de Grand Lieu)

Achille Bertrand - viandes

« 100 % local »

(85 - Les Herbiers)



Marâcher Pineau

(85 - Le Perrier)

Deslandes - produits entretien

(85 - Ste Gemme-La-Plaine)

DS Restauration - SIFR

(85 - La Châtaigneraie)

Prim' Saveur fruits légumes (85 - Soullans/Challans)

Les Petits Patroyards huîtres & coquillages (85 - Noirmoutier & Notre Dame de Monts)

Jean-Phi Marée (85 - Notre Dame de Monts)

Boulangerie Dany Robard (85 - Notre Dame de Monts)

Et aussi Pro à Pro - épicerie & laiterie (53 - Château - Gontier)



Das Label ‚**hausgemacht**‘ steht dafür,
dass alle unsere Gerichte vor Ort
aus **rohen Zutaten** zubereitet werden.



**Im L'Estran wird wirklich gekocht : Wir schälen, schneiden, braten
an ...Handwerk, Know-how und Geschmack.**

In Übereinstimmung mit Artikel L.121-82-1 des französischen Verbraucherschutzgesetzes sowie
den Dekreten Nr. 2014-797 vom 11. Juli 2014 und Nr. 2015-505 vom 6. Mai 2015 zur Bezeichnung
,hausgemach

AUnsere Küche ist hausgemacht, mit Ausnahme der auf
der Karte mit einem * gekennzeichneten Produkte :

- Tiefgekühlte Pommes frites
- Paniertes Hähnchenfilet aus 100 % Filet
- Carte d'Or Eis (Milch und Sahne aus der Normandie),
außer bei der Angabe „hausgemachtes Eis“
- Brandteig für Profiteroles

**Unser gesamtes Fleisch stammt aus Frankreich
(Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Frankreich**



**Unser Team organisiert Ihre Familienfeiern,
Zeremonien, Empfänge und Festlichkeiten.
Ab 35 € All-inclusive für die breite Öffentlichkeit.
Sondertarife für Vereine und Unternehmen ab 17 €.
Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir Ihr Menü,
den Ablauf sowie die Tischdekoration.**

Aperitife

Alkoholische



Spritz 9€

24 cl

Sekt / Sprudelwasser

Orangen *Der Klassiker*

Holunder Holunderblütenlikör / Zitronensaft (**Orphée**)

Kirsch Kirschcreme / Mandellikör (**rouge baiser**)

Pfirsche Pfirschesahne / Apfelsinen Cognac Likör (**flamme**)



Cocktails 7€

Cocktail des Augenblicks siehe Tafel 12 cl

Américano 10 cl

Hausgemachter Apéritif 10 cl

Sekt / Zitronensaft / Rohrzuckersirup / Triple-sec

Ti-Punch 10 cl

Rum / Limone / Rohrzuckersirup

Lisbeth 12 cl

champagne / Fruchtsaft / rosa Grapefruitsirup

Mojito 12 cl

rum / frische Minze / Limone / brauner Zucker / Sprudelwasser

Planteur 10 cl

Rum / Apfelsinensaft / Rohrzuckersirup

Long drink 10 cl

Whisky Cola oder Vodka Orange



Kir

Crème: Sahne von Maulbeere - Pfirsche - Sauerkirsche - schwarze Johannisbeere - Holander

Weniger alkoholische mit ein wenig Sirup:

Schwarze Johannisbeere - Pfirsich - Erdbeer - Violett - Holander - rosa Grapefruit - Ingwer - Kirschen

Weißwein ou Muscadet 7 cl 3,50€

Apfelwein handwerklich 10 cl 4€

Sekt 10 cl 5,50€

Royal mit Champagne Moutardier 10 cl 8,50€



verschiedene 4€

5 cl

Kiki Vendéen  Pfrische oder Schwarze Dorn Maulbeerebaum

Martini rot oder weiß Guignolet

Campari Suze Porto Pommeau *Apfle*



Anisschnaps


Ricard) 2 cl 3,50€
Pastis 51) dopplet 4 cl 6,80€



Bier

Warsteiner vom Faß 4.8° 25 cl 4€
Helles Bier premium pils 50 cl 7€

Pater Triple Linus) 25 cl 4,50€
Abteibier hell vom Faß 7.5° 50 cl 8€

Mélusine **BIO** vom Faß 5°
Vendéenne Bier - helles 

Mélusine Barbe bleue 4,50€
Vendéenne Bier Handwerkhelles dunkle 33 cl



Zum Teilen

Terroir-Teller 14€

Terrine, Wurstwaren und Käse

Frikassee von Froschschenkel 20€

in Knoblauchbutter

Teller Océane 14€

3 Austern - 3 Langoustinen - Gravlax-Lachs

In duftenden Ölen marinierte Garnelen

Wellhornschnecken 7€

oder 6 Austern oder 6 langoustinen



Glas Wein

12 cl

Layon *AOC Val de Loire* 6€

lieblich Weißwein - chenin

Pigmentum *IGP Pays de Gascogne* 6€

süßer Weißwein - gros manseng

Secret d'assemblage *IGP Pays d'Oc* 5€

halbtrocken - chardonnay tardif - viognier - muscat

Muscat *AOC Alsace* 6€

fruchtiger Weißwein

Le Cagouillard *IGP Charentais* 5€

trockener Weißwein - sauvignon

Cabernet d'Anjou *AOC Val de Loire* 5€

halbtrocken roséwein

Muscadet 4€

trockener Weißwein

Anjou *AOC Val de Loire* 4€

trockener Weißwein oder rot

Vix *AOC Fiefs Vendéens*  4€

trockener Weißwein oder rosé oder rot

Cherverny *AOC Val de la Loire* 6€

trockener Weißwein oder rot

Beaujolais *AOP* 6€

trockener Weißwein - chardonnay

Que sera syrah *IGP Pays d'Oc* 5€

rot - syrah

Brouilly *AOP* 6€

rot - gamay

Bordeaux *AOC* 5€

rot

Pessac Léognan *AOC* 8€

rot



Schaumwein & Apfelwein

Glass - Champagne *Moutardier* 10 cl 8€

Glass - Sekt 10 cl 5€

Traditionell hergestellter glass 12 cl 4€

Apfelwein **Cidre** Flasche 33 cl 8€



Whisky

Ballantines) baby 2 cl 4€

Tullamore) 4 cl 7€

Chivas)

In Maßen zu genießen. Der Alkoholmißbrauch ist für die Gesundheit gefährlich.

Netto Preise - Getränke nicht inbegriffen.

Aperitife

Alkoholfreie



Spritz 0% 8€ 24 cl

alkoholfreier Sekt (0 %) / Sprudelwasser

Oranger *der Klassiker 0%*

Holander Holunderblütensirup / Zitronensaft (*orphée 0%*)

Kirsch Kirschsirup / Amarettosirup (*bisou*)

Pfirsche Pfirsichsirup / Triple-Sec sirup (*brasier*)



Kir 0% 3,50€ 10 cl

Imperial Sekt 0%

Armor handwerklich hergestellter Apfelsaft

+ Sirup nach Wahl :

Blackcurrant – Strawberry –
hausgemacht „Ingwer & Honig“ – Holander
Cherry – Violet – Peach – Pink Grapefruit



Mocktails 6€

Alkoholfreies des Augenblicks siehe Tafel

Alkoholfreies Haus 10 cl

Alkoholfreier Sekt 0 % / reiner Zitronensaft / Triple-Sec sirup

Bananatomic 10 cl

Orangensaft / Kiwisirup / Bananesirup

Rose purple 10 cl

Zitronenlimonade / Violettsirup / Erdbeeresirup

Virgin Mojito 12 cl

Sodawasser / Limone / brauner Zucker / mint / Rum Sirup

Fruchtpunsch 10 cl

Fruchtsaft / Grenadinesirup



Soda

Coca-Cola oder Zéro 4€

33 cl

Orangina 4€

25 cl

Schweppes Zitrusfrüchte 4€

25 cl

Limonade 2,50€

Glass 25 cl

Diabolo *limonade + sirup* 3€

Glass 25 cl



Verschiedene Getränke

Wassersirup 2,50€

Glass 25 cl

Perrier 3,80€

33 cl

Eistee 4€

25 cl

Oasis tropical 4€

25 cl



Fruchtsäfte 4€ 25 cl

Traumsaft

Jus
de Réve



Orange - Ananas - Apfel -
Tomate - Multivitamin



Frischer Fruchtsaft 20 cl

5€50

Orange – Pink Grapefruit –
Lime oder Lemon



Verschiedenes Aperitife

Pacific *Anis 0 %* 2 cl 3€

Bier 0° 33 cl 3,50€

Glas alkoholfreier Sekt *oder* 10 cl 4€
handwerklich hergestellter Apfelsaft

Sirup:

Grenadine – Minze – Pfirsich -
schwarze Johannisbeere – Erdbeere –
Veilchen – Banane – Kiwi – Mandelsirup
(Orgeat) – Kirsche – Zitrone – Pink
Grapefruit – Holunder –
hausgemacht „Ingwer & Honig“

Zitrusfrüchtesaft:

Zitrone oder Limone

Schnitte:

Orange - Grapefruit -
Zitrone oder Limone

Preis inkl. MwSt. und Bedienung

Die Preise auf der Karte sind fett gedruckt.

Sie können Ihr Menü oder Ihre Kombination auch frei aus unseren Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zusammenstellen.



Für bestimmte Auswahlmöglichkeiten sind Aufpreise zum Menü- oder Formelpreis zu berechnen.

Menüs werden zu allen Servicezeiten angeboten :

MENÜ Vorspeise+Hauptgericht+Käse/Nachtisch = **25€** ohne Aufpreise

MENÜ Vorspeise+Hauptgericht+Käse+Nachtisch = **30€** ohne Aufpreise

Mittagsformel serviert nur mittags, außer an Feiertagen und Wochenenden.

Vorspeise + Hauptgericht **oder** Hauptgericht + Käse/Nachtisch = **20€** ohne Aufpreise

Kindermenü & Jungenliche

Menü Kinder Montois 13€ (bis 16 Jahre)

½ Teil Frikassee von Froschschenkel in Knoblauchbutter
+ 1 Kindermenüdessert

Kindermenü (bis 10 Jahre)

10€ : Hauptgericht + Nachtisch

13€ : Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch

Vorspeisen : Saisonterrine, Tomatensalat oder Rohkost

Hauptgericht : Hacksteak / Fischfilet mit Beurre blanc / panierte Hähnchen-Nuggets (Gemüse, Pommes, Reis oder Nudeln)
/ saisonal: Miesmuscheln nach Marinière-Art – mit Pommes

Nachtisch : Kleine « Ile Flottante » (Vanillesauce, schwimmender Eiweisschnee) / Kleine Schokoladegebäck
/ Quark natur, Himbeeresoße oder Honig / 1 Eiskugel*

***Menü Jungenliche = 20€** (bis 16 Jahre)

Vorspeise + Hauptgericht oder Hauptgericht + Nachtisch *(gleiche Auswahl wie für Erwachsene)*

Auch zur Auswahl : 7 Hähnchen-Nuggets, Miesmuscheln nach Marinière-Art mit Pommes, doppeltes Hacksteak

Tagesmenü (siehe Tafel an der Bar) 17 €

Nur werktags mittags erhältlich (außer an Wochenenden und Feiertagen)

Tagesvorspeise + Tageshauptgericht + Tagesdessert + Kaffee

Net preise - Getränke nicht inbegriffen. Ein Menü darf nicht geteilt werden.



VORSPEISE

Vorspeisen-Empfehlung siehe Tafel (ohne Aufpreise)

Saisonale Terrine

siehe Tafel

Salat mit Putenmuskelmagen

Hausgemachte Confit in Entenfett

Vendée Salat „Gralaie“ gegrillter Vendée Räucherschinken

Brot mit Mogettes (weißen Bohnen) und traditionell gesalzenem Schinken



2 Gralaie ohne Schinken



6 Austern - Pays de La Loire - "Les Petits Patroyards" Noirmoutier

Schalottenessig - gesalzene Butter - Zitrone

6 Langoustinen

genaue Menge je nach Größe - Mayonnaise

1/2 Krabbe

klassische Krabben oder Seespinnen, je nach Verfügbarkeit) - mayonnaise

Der Teller mit Wellhornschnocken

mit Mayonnaise und „May“ Aioli“

Garnelen mariniert in aromatisierten Ölen

Graved Lachs

hausgemachter mariniert und kandiert & Toasts + Schnittlauchsoße

6 warme Austern « der Chef »

Lauchcremesuppe

Pochiertes Ei im Schmortopf

mit Hausgemachter Gänseleber in Steinpilzensoße

12 Austern - Pays de La Loire - "Les Petits Patroyards" Noirmoutier

Schalottenessig - gesalzene Butter - Zitrone

12 Langoustinen

genaue Menge je nach Größe - Mayonnaise

1/2 Krabbe & 6 Langoustinen

mayonnaise

Teller Océane

3 Austern - 3 Langoustinen - In duftenden Ölen marinierte Garnelen - Gravlax-Lachs

Hausgemachte Entenleber

eicht gegart im Tuch, mit Beilagen

Gourmetsalat

Toasts mit Entenleber im Tuch & hausgemachten confierten Putenmagen

Tandem Graved Lachs & Hausgemachte Entenleber

Mit die Saucen

Karte : 9 €

Menü/Formel :
ohne Aufpreise

Karte : 12 €

Menü/Formel :
+ 3 €

Karte : 13 €

Menü/Formel :
+ 4 €

Karte : 14 €

Menü/Formel :
+ 5 €

inkl. MwSt. und Bedienung. Ein Menü kann nicht geteilt werden. Getränke nicht inbegriffen



HAUPTGERICHT

upgericht-Empfehlung siehe Tafel (ohne Aufpreise)

Gemüseplatte und/oder Pommes Frites

Stellen Sie Ihr Gericht zusammen



Rochenflügel

Buttersoße

Schweinschaxe

Bierbraten

Kaninchen-Confit « Jägersoße »

kleine Zwiebeln, Speck, Pilz

Gegrilltes Rindfleisch

siehe Tafel

Sanderfilet

Buttersoße

Kochtopf von Fischer

« Pot au feu » von die Meere : verschiedenen fischfilets mit gemüsen - „May“ Aioli“

Entrecôte gegrilltes 200 - 250 G

Meeressauerkraut

assortiment de poissons, coquillages & crustacés

Frikassee von Froschschenkel

in Knoblauchbutter



Geschmorte Kalbsbries

geschmort mit Steinpilzcreme

Spieß von Jakobsmuscheln

mit Steinpilzen oder Buttersoße

Entrecôte XXL gegrilltes 350 - 400 G

Seezunge « Meunière »

Karte : 15 €

Menü/Formel :
ohne Aufpreise

Karte : 17 €

Menü/Formel :
+ 2 €

Karte : 19 €

Menü/Formel :
+ 4 €

Karte : 20 €

Menü/Formel :
+ 5 €

Karte : 22 €

Menü/Formel :
+ 7 €

Karte : 23 €

Menü/Formel :
+ 8 €

- Fleischsauce nach Wahl, separat serviert: Pfeffer, Roquefort, Schalotten oder Steinpilze.
- Alle unsere Fischgerichte werden mit Beilagen serviert und unsere Fleischgerichte mit Pommes frites* oder einer Auswahl an Gemüse.
- Alle unsere Fleischsorten sind französischer Herkunft (geboren, aufgezogen und geschlachtet).

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Ahhh.....Die Geschmäcker sind schließlich verschieden ! Ob Sie ein Anfänger oder Experte des guten Fleisches sind, hier ist eine kleine Anleitung, um Ihnen zu helfen :

Blutig : Das Grilles wird gestoppt, wenn das Fleisdenoch rot ist vorzüglich.

Medium : Das Fleisch ist rosa.

Gut durch : Das Fleisch ist braun.

inkl. MwSt. und Bedienung. Ein Menü kann nicht geteilt werden. Getränke nicht inbegriffen.



KRUSTENTIERE

AUSWAHL DER HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchte haben ebenfalls eine Saison!

Wir respektieren diese daher und bitten Sie, sich vor der Bestellung zu informieren.

BOUCHOT-MUSCHELN

(Region Vendée oder Großraum Westfrankreich)

→ Die Saison der französischen Miesmuscheln aus der Bouchot-Zucht beginnt im späten Frühling.

1 Liter Miesmuscheln, serviert mit Pommes frites*, Reis oder Gemüse.



Miesmuscheln im Weinsud

Miesmuscheln mit Sahne

Miesmuscheln in Curry
mit kokosmilch und gemüse

Miesmuscheln «Maraîchine»
sahne & speckteifen

Miesmuscheln mit Roquefort

Karte : 15 €
Menü/Formel :
ohne Aufpreise

Karte : 17 €
Menü/Formel :
+ 2 €

MEERESFRÜCHTE

Teller L' Estran

Schalottenessig - Mayonnaise - Mayo'li - butter
3 Austern - 3 Langoustinen - Garnelen - Muscheln, usw...

Karte : 22 €
menu/formule :
+ 7 €

Außerhalb der Formel und des Menüs :

Meerefrüchteteller

pro Person **Karte : 32 €**

→ In der Nebensaison ist die Platte nur auf Vorbestellung erhältlich. Fragen Sie uns einfach !

Schalottenessig - Mayonnaise - Mayo'li - butter
5 Austern - 5 Langoustinen - Garnelen - ½ Krabbe - Muscheln, usw....

→ Möglichkeit eines ½ kalten Hummers „à la parisienne“ gegen Aufpreis,
Preis je nach Gewicht oder siehe Tageskarte (Tafel).

Hummer

Gegrillt oder kalt „à la Parisienne“

nach Gewicht 11€ pro 100 g.

Languste

Gegrillt oder kalt „à la Parisienne“

nach Gewicht 15€ pro 100 g.

bei Nichtverfügbarkeit im Hälterbecken: nur auf Bestellung erhältlich

ABBILDUNG NICHT VERBINDLICH.

inkl. MwSt. und Bedienung. Ein Menü kann nicht geteilt werden. Getränke nicht inbegriffen.



Salat mit Putenmuskelmagen



Vendée Salat „Gralaie“



Saisonale Terrine



Gourmetsalat



Pochiertes Ei im Schmortopf



6 warme Austern « der Chef »



Graved Lachs



Foie gras mi-cuit « au torchon »



Der Teller mit Wellhornschnucken



Tandem Graved Lachs & Hausgemachte Entenleber



Teller Océane



1/2 Krabbe & Langoustinen



Hummer



Der Teller l'Estran

Abbildung nicht verbindlich.



Rochenflügel



Sanderfilet



Seezunge « Meunière »



Kochtopf von Fischer



Spieß von Jakobsmuscheln



Meeressauerkraut



Frikassee von Froschschenkel



Geschmorte Kalbsbries

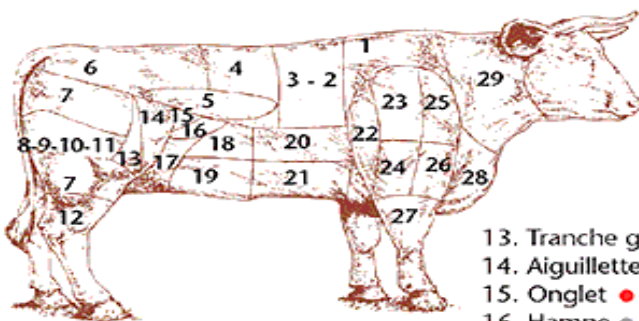


Schweinshaxe mit Bier



Kaninchen-Confit « Jägersoße »

Comment choisir le morceau de bœuf adapté à la saison?



- à poêler
- à griller
- à rôtir
- à braiser
- à bouillir

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Basses côtes, entrecôtes découvertes ● ● | 13. Tranche grasse ● ● |
| 2. Côte, entrecôtes couvertes ● | 14. Aiguillette Baronne ● ● |
| 3. Entrecôte ● | 15. Onglet ● ● |
| 4. Faux Filet ● ● | 16. Hampe ● |
| 5. Filet ● | 17. Bavette ● ● |
| 6. Rumsteck ● ● | 18. Bavette à pot-au-feu ● |
| 7. Gîte à la noix ● ● | 19. Flanchet ● ● |
| 8. Tranche ● ● | 20. Plat de Côtes ● ● |
| 9. Merlan ● ● | 21. Tendron ● ● |
| 10. Poire ● ● | 22. Macreuse à bifteck ● ● |
| 11. Araignée ● ● | 23. Macreuse ● ● |
| 12. Gîte arrière ● ● | 24. Macreuse à pot-au-feu ● ● |
| | 25. Jumeau à bifteck ● ● |
| | 26. Jumeau à pot-au-feu ● ● |
| | 27. Gîte avant ● ● |
| | 28. Poitrine ● ● |
| | 29. Collier ● ● |



Geschmorte Kalbsbries

Indizes:
Kalbsbries wird auch Thymus genannt. Es ist eine Drüse, die sich an der Basis des Halses nicht-erwachsener Säugetiere befindet und eine Rolle bei der Abwehr von Infektionen spielt. Es hat nichts mit der Milchverdauung zu tun, wie oft behauptet wird. Der obere Bereich befindet sich im Verdauungstrakt.



KÄSEPLATTE 7€

Käsewagen – nach Belieben serviert



NACHTISCH

Nachtisch-Empfehlung siehe Tafel (ohne Aufpreise)

Quarkbecher (Fromage blanc)

natur, mit Himbeercoulis oder mit Honig

Schwimmende Insel Bourbon

“crème anglaise” : Bourbon Vanillesoße und Meringe

Frische Ananas Carpaccio

Ingwersirup und Passion Eiskügel

Tarte Tatin

mit Karamelsoße und Vanille Eiskügel*

Crème Brûlée

Bourbon Vanillesoße

Trou Normand

nach Wahl 1 Eiskugel + 2 cl Alkohol

2 Eis* pro Kugel + Schlagsahne 2€ + soße 2€

Eiscreme*: Vanille – Schokolade – Endbeere – Kaffee – Minze – Rum Traube

Fruchtsorbet*: Apfel – Limone – Passion Hausgemachter Eis: Himbeere

Weicher Schokoladegebäck

“crème anglaise” : Bourbon Vanillesoße

Crème Brûlée mit Cognaclikör mit Orange

Bourbon Vanillesoße

Profiteroles

Brandteig* gefüllte Vanilleeis*, heiße Schokoladesauce und Schlagsahne*

Dame Blanche

2 vanilleeis*/ Schokoladesoße / Schlagsahne

Liégeois Kaffee oder Schokolade

2 Kugelleis*- soße - Schlagsahne

Estivale

1 passioneis* - 1 apfelsorbet* - Himbeeresoße / Schlagsahne

Rocher

1 schokoladeeis - 1 vanilleeis* - Karamelsoße - Schlagsahne

Eisbecher mit Alkohol: 2 Kugeln Eis* oder Sorbet* + 2 cl Alkohol

Eissorte und Alkohol nach Wahl: Wodka, Calvados, Champagner, Get 27, Kamok, weißer oder brauner Rum, ...

Eisgekühlt Nougat

mit Himbeeresoße

Tee, Kräutertee oder Kaffee „Gourmand“ (Zusammensetzung je nach Saison)

1 Heißgetränk + Schlagsahne + 1 kleines Stück Schokoladenfondant + 1 Kugel Vanilleeis*

Karte : 7 €

Menü/Formel :
ohne Aufpreise

Karte : 9 €

Menü/Formel :
+ 2 €

Karte : 10 €

Menü/Formel :
+ 3 €

- inkl. MwSt. und Bedienung. Ein Menü kann nicht geteilt werden. Getränke nicht inbegriffen.



tarte tatin



Frische Ananas Carpaccio



Weicher Schokoladengebäck



Eisgekühlt Nougat



Kaffee „Gourmand“



Käsewagen

Möglichkeit, für einen besonderen Anlass ein gemeinsames Dessert im Voraus zu bestellen.

Abbildung nicht verbindlich.



Profiteroles

HEISSGETRÄNKE



Cocktailkaffee 20 cl (3 cl Alkohol)

Irish Coffee (Whisky) - French Coffee (Cognac)
- Vendéen Coffee (Kamok) - Antillais Coffee (Rhum brun)

7,50€

Kaffee, entkoffeiniert

1,90€

Grand Kaffee, Grand entkoffeiniert , Cream oder Long

3,50€

Tee oder Aufguss

Earl Grey, grüner Tee, grüner Tee / Minze, Waldfrüchte, Lindenblüte, Lindenblüte / Minze, Eisenkraut (Verbene), Eisenkraut / Minze ... pur oder mit Zitronenscheibe

3€

„Viennois“ Kaffee oder Warme Schokolade « Wiener » mit Schlagsahne

4,50€

Capuccino mousse de lait

4€

DIGESTIFS



Crème de Cassis (schwarze Johannisbeere) oder Brombeerlikör oder Pfirsichlikör oder Sauerkirschlikör, Marie Brizard, Get 27, Menthe Pastiche, Wodka, Cognaclikör mit Mandeln oder Orange, Cognac, Calvados, Triple Sec, Baileys, Kamok (Kaffeelikör)

2cl

4€

4cl

7,50€

JAHRGANGS-ARMAGNAC: fragen Sie nach unserer Spezialkarte!

je nach Jahrgang

EAUX DE VIE



Kirschen in Branntwein, Birne, alter Rum oder alte Pflaumen (Vieille Prune)

2cl

5€

4cl

9€

Bruttopreis inkl. Service.* nicht „hausgemacht“

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich. Bitte konsumieren Sie mit Maß.



Au Pays de Saint Jean de Monts,
une démarche collective
100 % environnement

CAMPSITE

Noch nicht auf Deutsch verfügbar

L'ESTRAN

L'Estran

Focus on our commitments...

WASTE

- Selective sorting
- Recycling plastic caps and corks
- Straws are made of bamboo and given out on demand
- Composter
- Installation of a henhouse for organic food waste

WATER

- Rain water is used to water the plant
- The restaurant draws its water from a well
- Tap water is served in a jug
- Osmosis unit and natural drying to clean the glasses

ENERGY

- «ePack Hygiène» to regulate the cold rooms, expiration dates of the products and the kitchen management

PURCHASE

- Menus are thought in advance and managed reasonably. Products are chosen in order to create several recipes and thus offer you quality dishes
- Local producers and local distribution channel are favoured
- Cuisine Montoise certified: enhancing traditional cuisine made in Vendée
- Menus and products are thought in advance and managed reasonably in order to offer you quality dishes
- Our meat is 100% locally produced

SOCIAL

- Tourism and Disability certified (4 deficiencies)
- CSR policy to improve work conditions in the kitchen
- Involvement with young people and professional training: supervisor
- Plastic caps and corks are given to Vendée Cancer Solidarity Association
- Family with kids welcome

We and our partners are fully committed to offering you a holiday that respects the environment.

NEWS

Menu available for downloading or by QR Code on your smartphone: decrease of paper use



OUR ECO EXTRA

To avoid food waste, doggy bags are offered to our clients

CONTACT

L'Estran
55, rue de Saint Jean de Monts
85 690 NOTRE DAME DE MONTS
Tél. : 02 51 58 86 48
www.restaurantlestran.com

More information about this environmental initiative and the commitments of professionals can be found on en.paysdesaintjeandemonts.fr





**PAYS DE
SAINT JEAN
DE MONTS**
VENDÉE OcéAN

l'horizon pour seule limite

LA CUISINE MONTOISE

L'ESTRAN

CUISSES DE GRENOUILLES

Recette Maraîchine

Les maraîchins les aiment poêlées dans du beurre, après les avoir fait tremper dans du vinaigre et les dégustent nature ou avec de l'ail et du persil.



ANGUILLES

Recette Maraîchine

Reine du marais breton vendéen, l'anguille se laissait prendre dans la nasse ou la treille des maraîchins qui les pêchaient.



Comme hier, elles sont cuites aujourd'hui sur des sarments de vigne ou à la poêle.



GRALAÏE

Recette Maraîchine

La moquette est sans doute l'aliment de nourriture, de convivialité et de culture ancestrale de la Vendée. Dans le bocage, il y avait toujours un pot de haricot au coin du foyer. La moquette est traditionnellement consommée étalée sur du pain grillé à la cheminée, tartiné de beurre, communément appelé une gralaïe.



LES SECRETS DES HABITANTS DU MARAIS CONFISÉS AUX CHEFS

« Des spécialités locales
transmises par Josette et
Annick au chef Anthony
Cloutour »



Suivez le label **Cuisine Montoise** dans les établissements du Pays de Saint Jean de Monts et dégustez des :



recettes maraîchines



fantaisies gourmandes

(créations originales des chefs montois à partir de produits ou de recettes).

Retrouvez-nous :

Pour en savoir plus sur ces recettes, connaître leur histoire, regardez les épisodes de la web série **Cuisine Montoise**
<https://bit.ly/2qg7B1c>



[instagram.com/cuisinemontoise](https://www.instagram.com/cuisinemontoise)

En partenariat avec :



INFORMATIONS



ICI Les clients adoptent le gourmet bag !
Et pensent que c'est une très bonne chose !

gourmet bag
c'est si bon je finis à la maison!

Mon geste anti-gaspi!

Et vous ? Agirez-vous contre le gaspillage avec le gourmet bag ?

LE DOGGY BAG À LA FRANÇAISE !

www.gourmetbag.fr

Für Ihre Mahlzeiten zu Hause

zum Mitnehmen - 5% auf der Karte!

**zögern Sie nicht, spezielle Wünsche zu stellen,
Wir stehen zu Ihrer Verfügung.**

Sie haben was zu kaufen an einige, die bereits alles haben?
Für einen Geburtstag, ein Geschenk, ein Weihnachtsgeschenk, danke
oder einfach nur bitte:

Eine Geschenkkarte L'Estran.

Definieren Sie den Betrag, der von der Notiz abgezogen wird.



*Ein Notebook steht Ihnen zur Verfügung
für Informationen über Ihre Allergene*

selon la directive européenne
de l'annexe II du règlement (CE) n° 1169/2011.