




## ENTREES Côté « Terre et mer »

---

Huître de la Maison DAVID Beauvoir sur Mer  n°3 (la pièce)	1.95 €
Assiette de crevettes roses (environ 200gr)	14.50 €
Assiette de langoustines (environ 250gr)	19.00 €
Assiette de la mer (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes)	23.00 €
Soupe de poissons  et sa garniture	11.00 €
Salade gourmande (salade, ganache de foie gras, gésiers, magrets fumés, lardons)	17.50 €
Assiette de foie gras maison, brioche à tête	18.50 €
Escargots Bio de St Paul en Pareds  , en coquille, beurre aux herbes aillé	18.50 €
Gravelax de saumon maison, cassis et baies roses	16.50 €


## NOS PLATS

---

### Viandes

Tartare de bœuf charolais (VBF 180 gr) frites, salade ( <u>non préparé</u> )	15.90 €
Emincé de poulet curry et lait de coco	18.90 €
Filet de Bœuf (160 gr VBF) sauce poivre et copeaux de foie gras	24.90 €
Andouillette de Troyes véritable sauce moutarde à l'ancienne	19.90 €
Burger du Chef au foie gras	18.90 €
Filet mignon de porc français, crème aux morilles	23.90 €
Pic de bœuf Charolais (200 gr VBF) sauce tartare, frites et salade	22.90 €

### Poissons

Suprême de saumon vapeur au beurre blanc	21.00 €
Gambas flambées au Pastis	19.00 €
Poisson du moment (selon arrivage)	20.00 €
Brochette de St Jacques snackées, crème de pesto rouge	26.00 €
Filet de bar, beurre blanc à l'ail des ours et chapelure croustillante aux herbes	23.00 €
Choucroute de la mer au beurre blanc  (choux, pomme vapeur, saumon, haddock, églefin, moules, crevettes et langoustines)	23.50 €



Prix net –service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.

## NOS MOULES de Bouchot de Noirmoutier FRITES selon arrivage

Moules au beurre blanc	14.50 €
Moules curry et lait de coco	15.50 €
Moules au Gorgonzola	15.50 €

## NOS DESSERTS A LA CARTE Dessert à commander en début de repas

Ardoise de fromages (Curé Nantais, Ste Maure de Touraine, Comté) salade, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier 	9.50 €
Croustillant et compotée pomme-ramboise, glace vanille, crème fouettée	8.20 €
Bavarois cassis maison, coulis de fruits 	8.20 €
Mousse chocolat-pistache et sa nougatine maison	8.20 €
Crumble de pomme-mangue spéculoos, glace caramel, sauce au caramel au beurre salé maison	9.00 €
Tartare d'ananas parfumé à l'hibiscus, glace rhum raisin, nougatine maison	9.00 €
Nougat glacé, coulis de fruits rouges, crème fouettée	9.00 €
Café gourmand	11.00 €

## NOS COUPES GLACEES ARTISANALES

2 boules avec crème fouettée	6.50 €	3 boules avec crème fouettée	7.50 €
Vanille, sorbet fraise, caramel au beurre salé, citron vert, passion, melon café, chocolat, framboise, rhum-raisins, menthe-chocolat, pistache			

<b>Nut's</b> Glace vanille, Nutella, noisettes et crème fouettée	8.50 €
<b>Exotique</b> Glaces citron, rhum-raisins, passion, coulis de fruits exotique et crème fouettée	9.90 €
<b>Liégeois</b> chocolat OU Café OU Caramel	8.50 €
<b>Picasso</b> Sorbets citron vert, framboise, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, crème fouettée	9.90 €
<b>Banana split</b> glaces vanille, chocolat, sorbet fraises, banane, sauce chocolat et crème fouettée	9.90 €
<b>Maraichine</b> sorbet melon, melon et crème fouettée	7.90 €

## NOS COUPES GLACEES ARTISANALES avec alcool

<b>Coupe Vendéenne</b> : Glace café, Kamok 	9.00 €
<b>Coupe 27</b> : Menthe-chocolat, Get 27	9.00 €
<b>Coupe Colonel</b> : Sorbet citron vert, Vodka	9.00 €
<b>Coupe Antillaise</b> : Glace rhum-raisin, Rhum	9.00 €

Prix net –service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.

**Assiette de la mer** (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes) supplément 4.00 €

**Ou Salade gourmande** (salade, ganache de foie gras, gésiers, magrets fumés, lardons)

**Ou Aumônière d'escargots Bio de St Paul en Pareds** , andouille de bretagne et artichaud

**Ou Gravelax de saumon maison, cassis et baies roses**



**Filet de bar, beurre blanc à l'ail des ours et chapelure croustillante aux herbes**

**Ou Filet de Bœuf (160 gr VBF) sauce poivre et copeaux de foie gras**

**Ou Brochette de St Jacques snackées, crème de pesto rouge** supplément 4.00 €


**Ou Filet mignon de porc français, crème aux morilles**



**Dessert à commander en début de repas**

**Soupe de fraises et sa boule de glace pistache**

**Ou Crumble de pomme-mangue spéculoos, glace caramel, sauce au caramel au beurre salé maison**

**Ou Ardoise de fromages** (Curé Nantais, Ste Maure de Touraine, Comté)  
beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier  et salade

**Ou Tartare d'ananas parfumé à l'hibiscus, glace rhum raisin, nougatine maison**

**Ou Nougat glacé, coulis de fruits rouges, crème fouettée**

**Ou Coupe Colonel** (sorbet citron vert et Vodka)

**Menu Plaisir ENTREE+PLAT+DESSERT (non modifiable)**

**28.90 €**

---

**Formule 2 PLATS**

**23.90 €**

**ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT (non modifiable)**

**Excepte SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI ET JOURS FERIES**

---

**Tartare de thon, marinade aux agrumes et avocat**

**Ou Nem de chèvre frais et jambon cru de Vendée** 

**Ou 6 Huîtres de la Maison David de Beauvoir sur Mer n°3**  **supplément 4.00 €**

**Ou Terrine de poissons maison et légumes de saison, mayonnaise à la salicorne**

**Ou Gaspacho de tomates burratina** 

~

**Pic de bœuf Charolais (180 gr VBF) sauce tartare, frites et salade**

**Ou Poisson du moment (selon arrivage)**

**Ou Pavé végétal, crème au Pesto rouge** 

**Ou Andouillette de Troyes véritable sauce moutarde à l'ancienne**

**Ou Choucroute de la mer au beurre blanc** 

(Choux, pomme vapeur, saumon, haddock, églefin, moules, crevette et langoustine)

**Ou Emincé de poulet curry et lait de coco**

~

**Dessert à commander en début de repas**

**Croustillant et compotée pomme-framboise, glace vanille, crème fouettée**

**Ou Déclinaison de 2 fromages, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier**  **et salade**

**Ou Bavarois cassis maison, coulis de fruits** 

**Ou Mousse chocolat-pistache maison et sa nougatine maison**

**Ou Coupe de glaces artisanales 2 boules et crème fouettée**

Vanille, sorbet fraise, caramel au beurre salé, citron vert, passion, melon  
café, chocolat, framboise, rhum-raisins, menthe-chocolat, pistache

Prix net –service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.



Petite brochette de bœuf Charolais, frites

Ou

Jambon blanc, frites

Ou

Saumon Beurre Blanc, purée maison

\*\*\*\*\*

Compote

Ou

Une boule de glace artisanale, crème fouettée

Vanille, sorbet fraise, caramel au beurre salé, citron vert, passion, melon  
café, chocolat, framboise, rhum-raisins, menthe-chocolat, pistache

