



L'Espadon

HÔTEL * * * RESTAURANT






Dans le contexte actuel, nous mettons tout en œuvre afin de vous servir dans les meilleures conditions sanitaires :

- ~ **Respecter un mètre de distance avec notre équipe et les autres clients**
- ~ **Laver vos mains avec la solution hydroalcoolique mise à votre disposition**
- ~ **Respecter le port du masque obligatoire lors de tous déplacements**
- ~ **Toutes demandes ou exigences seront traitées dans la limite**
des contraintes sanitaires et d'exploitation

Prix net –service compris


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

ENTREES Côté « Terre et mer »

Huître de Vendée n°3  (la pièce)	1.95 €
Assiette de crevettes roses (environ 200gr)	13.50 €
Assiette de langoustines (environ 300gr)	18.50 €
Assiette de la mer (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes)	21.50 €
Soupe de poissons  et sa garniture	8.90 €
Foie gras de Vendée  , confit d'oignons au piment d'Espelette, briochette beurre Charentes Poitou AOP	16.00 €
Verre de Coteaux du Layon 3.90 € (10cl)	
Bun'n'Roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds  , fondue de poireaux, beurre aux herbes aillé	16.00 €
Escargots Bio de St Paul en Pareds  , en coquille, beurre aux herbes aillé	15.50 €
Nems de truite fumée à la Ricotta, sauce curry Thaï jaune	11.50 €
Aumônière de Mont d'Or, mâche nantaises et son lard artisanal, vinaigrette à l'huile de noisette	12.00 €
Terrine de jarret de porc au foie gras	13.00 €

NOS PLATS

Viandes

Brochette d'onglet de bœuf (180 gr CE) à la fondue d'échalotes, frites, salade	17.00 €
Tartare de bœuf (VBF) « non préparé », frites et salade	9.95 €
Filet de Boeuf (160gr CE) à la crème de morilles	22.90 €
Conchiglionis farcis au veau et jambon de Parme, coulis de tomates-parmesan et roquette	13.90 €
Cuisse de canard  confite maison, frites, salade	16.90 €
Souris d'agneau (350-400g), jus au thym de Provence, purée de pommes de terre et potimarron	19.50 €

Poissons

Suprême de saumon vapeur au beurre blanc	18.00 €
Rata de Margate (blancs de seiche) au chorizo, pommes de terre grenaille	18.50 €
Dos de cabillaud à la crème de morilles	22.50 €
Pic de lotte à la plancha, crème de lard	20.00 €
Brochette de St Jacques à la plancha, beurre blanc	22.50 €
Chaudrée Vendéenne (Lotte, gambas, blanc de seiche, palourdes, poireaux, sauce safranée au Mareuil)	19.50 €
Bar ENTIER vapeur au beurre blanc (environ 200-300g)	14.50 €
Choucroute de la mer au beurre blanc	19.50 €
Verre de Pinot Gris 5.30 € (14cl)	
(choux, pomme vapeur, saumon, haddock, cabillaud, moules, langoustines au beurre blanc)	

Prix net –service compris

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

NOS ASSIETTES GOURMANDES (plat unique)


Assiette Terre et Mer

Noix de St Jacques, jambon de Vendée, Ossau Iraty AOP, tomates, mesclun de jeunes pousses à l'huile de sésame 15.90 €

Assiette du terroir

14.00 €



Jambon cru, grillée Montoise (pain grillé, beurre ½ sel de Noirmoutier et ses mogettes froides, effiloché de canard confit et salicornes), mesclun, grillon Vendéen et tomme de vache de Maillezais 

NOTRE FROMAGE

Ardoise de fromages affinés AOP (Ossau Iraty, Crottin de Chavignol, Brillat savarin), confiture de cerises noires, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier  7.50 €

CAFE
GOURMAND

9.50 €

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

Crème brûlée à la vanille bourbon et son financier aux amandes	7.00 €
Congolais glacé façon « Bounty » rocher coco, glace lait de coco, sauce chocolat	7.00 €
Tiramisu aux gavottes, poires et cerises Amarena	7.00 €
Profiteroles de cannelés, glace vanille et glace praliné-rocher, crème cacaotée	8.50 €
Mi- cuit au chocolat 66% origine Mexique, crème de pistache	8.50 €
Baba bouchon au rhum St James, chantilly vanillée et compotée d'ananas	8.50 €
Dessert de l'Espadon (Tuile aux amandes, glace vanille, pommes chaudes flambées au calvados, coulis de framboises)	9.50 €

NOS COUPES GLACEES ARTISANALES


2 boules avec chantilly 6.00 €

3 boules avec chantilly 7.00 €

Vanille, sorbet fraise Sengua, sablé breton, caramel au beurre salé, bulgare, mandarine de Sicile, citron Yuzu, Café expresso du Guatemala, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raisins, cassis, praliné-rocher

Nut's Glace vanille, Nutella, noisettes et chantilly	7.50 €
Bretonne Glaces sablé breton, caramel salé et bulgare, morceaux de sablé au beurre, caramel au beurre salé, noix de pécan et chantilly	9.90 €
Caramel liégeois Glace caramel au beurre salé, caramel au beurre salé maison, chantilly	8.50 €
Picasso Sorbets fraise Sengua, mandarine de Sicile, framboise violette, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, chantilly	9.90 €

NOS COUPES GLACEES ARTISANALES avec alcool

Coupe Vendéenne: Glace café expresso du Guatemala, Kamok 	7.50 €
Coupe impériale : Sorbet mandarine de Sicile, Mandarine Impériale	7.50 €
Coupe Yuzu : Sorbet citron Yuzu, Vodka	7.50 €
Coupe Dijonnaise : Sorbet cassis, crème de cassis	7.50 €


Prix net –service compris

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

Dessert à commander en début de repas

Foie gras de Vendée , confit d'oignons au piment d'Espelette briochette beurre Charentes Poitou AOP

Verre de **Coteaux du Layon** 3.90 € (10cl)

- Ou Assiette de la mer** (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes) supplément 3.50 €
- Ou Nems de truite fumée à la Ricotta**, sauce curry Thai jaune
- Ou Bun n'roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds** , fondue de poireaux, beurre aux herbes aillé
- Ou Assiette des gourmets** (terrine de jarret de porc au foie gras, chiffonnade de jambon ibérique et viande des grisons, confit de choucroute aux épices douces)


~

Duo de brochettes, St Jacques et cabillaud, au beurre blanc

- Ou Filet de Boeuf (160gr CE) à la crème de morilles**
- Ou Pic de lotte à la plancha, crème de lard**
- Ou Souris d'agneau** (350-400g) **jus au thym de Provence**, purée de pommes de terre et potimarron

~

Profiteroles de cannelés, glace vanille et glace praliné-rocher et sa crème cacaotée

- Ou Baba bouchon au rhum St James**, chantilly vanillée et compotée d'ananas
- Ou Ardoise de fromages affinés AOP** (Ossau Iraty, Crottin de Chavignol, Brillat savarin)
confiture de cerises noires, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier 
- Ou Mi-cuit au chocolat 66% origine Mexique, crème de pistache**
- Ou Dessert de l'Espadon** supplément 3.50 €
(Tuile aux amandes, glace vanille, pommes chaudes flambées au Calvados, coulis de framboises)

Uniquement le MIDI du lundi au samedi**ENTREE + PLAT: 15.50 € Ou PLAT + DESSERT : 16.50 €**Dessert à commander en début de repas**Grillée montoise « la Gralaïe »***(Pain grillé, beurre ½ sel de Noirmoutier et ses mogettes froides, effiloché de canard confit et salicornes)***Ou Quesadillas aux crevettes**, fromage frais à la crème de poivron, germes de petits pois**Ou 6 Huîtres de Vendée n°3** supplément 3.50 €**Ou Aumônière de Mont d'Or**, mâche nantaises et son lard artisanal, vinaigrette à l'huile de noisette**Ou Chouquettes à l'emmental et ganache de foie gras**, pic de jambon cru de Vendée, petite salade multicolore

~


Brochette d'onglet de bœuf (CE) à la fondue d'échalotes, frites, salade**Ou Bar ENTIER** (environ 200-300g) **vapeur au beurre blanc****Ou Tartare de bœuf (VBF) « non préparé »**, frites, salade**Ou Choucroute de la mer au beurre blanc***(Choux, pommes vapeur, saumon, haddock, cabillaud, palourdes et langoustine)***Ou Conchiglionis** farcis au veau et jambon de parme, coulis de tomate-parmesan et roquette**Ou Chaudrée Vendéenne** (Lotte, gambas, blanc de seiche, palourdes, poireaux, sauce safranée au Mareuil)**Ou Souris d'agneau** (350-400g) jus au thym de Provence, purée de pommes de terre et potimarron supplément 5.00 €**Ou Rata de Margattes (blancs de seiche) au chorizo, pommes de terre grenaille**

~

Congolais glacé façon « Bounty » rocher coco, glace lait de coco, sauce chocolat**Ou Tomme de vache de Maillezais**, mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisette, beurre salé aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier**Ou Crème brûlée à la vanille bourbon** et son financier aux amandes**Ou Tiramisu aux gavottes, poires et cerises Amarena****Ou Coupe de glaces artisanales 2 boules et chantilly***Vanille, sorbet fraise Sengua, sablé breton, caramel au beurre salé, bulgare, mandarine de Sicile, citron Yuzu, Café expresso du Guatemala, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raisons, cassis, praliné rocher***Vous avez la possibilité de choisir un dessert dans le Menu Epicurien pour seulement 3.50 € de supplément**

Dessert à commander en début de repas

Sauf dimanche midi et jours fériés

*Assiette de jambon cru de Vendée,
Beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier* 

OU

*Petit pain bretzel aux céréales
et rillettes de thon au citron confit*

OU



Crèmeux de potimarron aux brisures de châtaignes et huile de noisette

Cuisse de canard confite maison, crèmeux de mogettes de Vendée 

OU

Salade tiède de poissons au beurre blanc

OU



*Végé steak (sans gluten à base de farine de légumes)
coulis de tomate et légumes frais*

Croustillant glacé « tout caramel au beurre salé »

OU

*Tomme de vache de Maillezais, mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisette,
beurre salé aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier*

OU



Salade de fruits frais parfumée au miel de Vendée 



Petite brochette d'onglet de bœuf, frites

Ou

Jambon blanc, Conchiglionis

Ou

Saumon Beurre Blanc, purée maison

Yaourt nature maison

Ou

Glace Punky (vanille) Ou Glace Fricky (fraise) Ou Glace Kuaky (chocolat)

10.00 €
Jusqu'à 10 ans