



8, Avenue de la Forêt
85160 Saint Jean de Monts
Tél. 02 51 58 03 18
www.hotel-espadon.com








Carte Automne 2022

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 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	9.90 €
Foie gras de Vendée  , confit de choucroute au piment d'Espelette, petit pain Bretzel	19.00 €
Bun'n'Roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds  , fondue de poireaux, beurre aux herbes aillé	18.50 €
Escargots Bio de St Paul en Pareds  , en coquille, beurre aux herbes aillé	18.50 €
Assiette de truite fumée des Pyrénées, fromage frais parfumé aux champignons et salsa de truffes	14.50 €
Aumônière de Mont d'Or, mâche nantaise et son lard artisanal, vinaigrette à l'huile de noisette	13.50 €

NOS PLATS

Viandes

Brochette d'onglet de bœuf (180g CE) à la fondue d'échalotes, frites, salade	19.00 €
Tartare de bœuf (180g VBF) « non préparé », frites et salade	13.00 €
Filet de Boeuf (160g CE) à la crème de morilles	24.00 €
Conchiglioni farcis au veau et jambon de Parme, coulis de tomate-parmesan et roquette	14.90 €
Cuisse de canard  confite maison, frites, salade	18.50 €
 Souris d'agneau (350-400g), jus au thym de Provence, purée de pommes de terre et potimarron <i>15 min d'attente en direct</i>	24.00 €

Poissons

Suprême de saumon vapeur au beurre blanc	20.00 €
Pic de l'océan (saumon, crevettes et cabillaud) aux champignons crévés parfumé au Marsala	20.00 €
Dos de cabillaud à la crème de morilles	23.50 €
Filet de bar vapeur, crème citron-gingembre	20.00 €
Brochette de St Jacques à la plancha, beurre blanc	23.00 €
Chaudrée Vendéenne (Lotte, crevettes, blanc de seiche, couteaux, poireaux, sauce safranée au Mareuil)	21.50 €
Choucroute de la mer au beurre blanc (choux, pomme vapeur, saumon, haddock, cabillaud, palourdes, langoustines au beurre blanc)	21.50 €

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 17.00 €

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  8.50 €

**CAFE
GOURMAND**
9.50 €


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

Crème saveur caramel au beurre salé, croquant de nougatine maison	7.50 €
Dessert « retour en enfance » , feuilleté caramélisé, glace barbe à papa, fraise Tagada, coulis de fruits rouges parfum fraises des bois, mascarpone vanillée et cacahuètes caramélisées	7.50 €
Tiramisu aux gavottes, poires et caramel	7.50 €
Profiteroles de cannelés , glace vanille et glace praliné-rocher, crème cacaotée	9.00 €
Royal macaron, mousse chocolat , croustillant praliné, mascarpone à la vanille, crème anglaise à la pistache	9.00 €
Baba bouchon au rhum St James , chantilly vanillée et sa glace rhum-raisin	9.00 €
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 6.50 €	3 boules avec chantilly 7.50 €
	Vanille, sorbet fraise Sengua, sablé breton, caramel au beurre salé, bulgare, citron Yuzu, Café expresso du Guatemala, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raisins, rocher-noisette, menthe-chocolat, barbe à papa	
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, citron Yuzu, 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 27	: Menthe-chocolat, Get 27 et After Eight	7.50 €
Coupe Yuzu	: Sorbet citron Yuzu, Vodka	7.50 €

Prix net –service compris

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

- Ou Assiette de la mer** (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes) supplément 3.50 €
- Ou Blinis à la truite fumée des Pyrénées, et thon fumé à l'Île d'Yeu, fromage frais parfumé aux champignons et salsa de truffes**
- Ou Bun n'roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds** , fondue de poireaux, beurre aux herbes aillé
- Ou Assiette des gourmets**
(Foie gras et pain Bretzel, chiffonnade de jambon Ibérique et viande des grisons, confit de choucroute au piment d'Espelette)



- Duo de brochettes, St Jacques et cabillaud, au beurre blanc**
- Ou Filet de Boeuf (160gr CE) à la crème de morilles**
- Ou Filet de bar vapeur, crème citron-gingembre**
- Ou Souris d'agneau (350-400g) jus au thym de Provence, purée de pommes de terre et potimarron**



Dessert à commander en début de repas

- Profiteroles de cannelés, glace vanille et glace rocher-noisette et sa crème cacaotée**
- Ou Baba bouchon au rhum St James, chantilly vanillée et sa glace rhum-raisin**
- 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 Royal macaron, mousse chocolat, croustillant praliné, mascarpone à la vanille, crème anglaise à la pistache**
- Ou Dessert de l'Espadon** supplément 3.50 €
(Tuile aux amandes, glace vanille, pommes chaudes flambées au Calvados, coulis de framboises)

Le midi du lundi au samedi

ENTREE + PLAT : 19.00 €

Ou

PLAT + DESSERT : 19.00 €

Grillée montoise « La Gralaïe »

(Pain grillé, beurre ½ sel de Noirmoutier et ses mogettes froides, effiloché de canard confit  et salicornes)

Ou Salade Franc comtoise

(Mesclun, tomate, saucisse de Montbéliard, pommes de terre tièdes, Comté, cornichons)

Ou 6 Huîtres de la Maison David de Beauvoir sur Mer n°3  supplément 3.50 €

Ou Aumônière de Mont d'Or, mâche nantaise 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 Pic de la mer (saumon, cabillaud, crevettes) aux champignons crévés parfumé au Marsala

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, crevettes, blanc de seiche, couteaux, poireaux, sauce safranée au Mareuil)

Ou Souris d'agneau (350-400g) jus au thym de Provence, purée de pommes de terre et potimarron supplément 5.50 €

 15 min d'attente en direct

~

Dessert à commander en début de repas

Crème saveur caramel au beurre salé, croquant de nougatine maison

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 Dessert « retour en enfance », feuilleté caramélisé, glace barbe à papa, fraise Tagada, coulis de fruits rouges parfum fraises des bois, mascarpone vanillée et cacahuètes caramélisées


Ou Tiramisu aux gavottes, poires et caramel

Ou Coupe de glaces artisanales 2 boules et chantilly

Vanille, sorbet fraise Sengua, sablé breton, caramel au beurre salé, bulgare, citron Yuzu, Café expresso du Guatemala, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raïns, Rocher-noisette, barbe à papa, menthe-chocolat

Vous avez la possibilité de choisir un dessert dans le Menu Epicurien pour seulement 3.50 € de supplément

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 graines de sarrasin (Kasha)

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

Dessert à commander en début de repas

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, Conchiglioni

Ou

Saumon Beurre Blanc, purée maison

Yaourt nature maison

Ou

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

Prix net –service compris

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

11.00 €
Jusqu'à 10 ans