






NOS ENTREES

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	10.50 €
Nem de canard confit et Mizotte de Vendée	16.50 €
Bun n'roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds  , et gésiers en persillade et cèpes	18.50 €
Escargots Bio de St Paul en Pareds  , en coquille, beurre aux herbes aillé	18.50 €
Gravelax de saumon maison et Tataki de thon mariné	16.50 €
Tartare d'avocat et saumon mariné aux baies roses et citron vert	16.00 €

NOS PLATS

Viandes

Tartare de bœuf (VBF non préparé) frites, salade	15.90 €
Pic d'onglet de bœuf (CE) sauce aux 3 poivres, frites, salade	22.90 €
Emincé de poulet, sauce forestière, frites, salade	17.90 €
Pavé de veau Fermier Label Rouge  à la crème de poivre et whisky	24.00 €
Magret de canard rôti, réduction de framboise	24.00 €



Poissons

Suprême de saumon vapeur au beurre Yuzu	21.00 €
Pavé de thon (mi-cuit) mariné Thaï	20.00 €
Filet de sandre sauvage au beurre rouge	22.00 €
Lotte aux algues et coulis de crustacés	23.00 €
Cocotte de la mer (églefin, gambas, saumon et coques) coulis de crustacés et poivrons	22.50 €
Choucroute de la mer au beurre blanc (choux, pommes vapeur, saumon, haddock, églefin, coques, langoustines)	23.50 €

Prix net –service compris

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

NOS DESSERTS A commander en début de repas

Ardoise de fromages affinés AOP (Brie aux noix, Reblochon, Ste Maure de Touraine) salade, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier 	9.50 €
Feuilleté pommes-poires, caramel au beurre salé maison et glace spéculoos	8.00 €
Crème brûlée chocolat maison	8.00 €
Tiramisu au café et Kamok 	8.00 €
Kouign-amann, glace caramel, caramel au beurre salé maison et chantilly	9.00 €
Tartelette poire-chocolat, glace vanille	9.00 €
Baba au rhum, confiture de kiwi et sorbet ananas	9.00 €
Café gourmand	11.00 €

NOS COUPES GLACEES ARTISANALES

2 boules avec chantilly 6.50 €

3 boules avec chantilly 7.50 €

Vanille, café, chocolat, Spéculoos, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, rhum-raisins
sorbet fraise, framboise-violette, citron vert, ananas

Nut's : Glace vanille, Nutella, noisettes et chantilly	8.50 €
Exotique : Glaces citron, rhum-raisins, ananas, coulis de fruits exotiques et chantilly	9.90 €
Liégeois Chocolat OU Café OU Caramel : 2 boules de glace, coulis et chantilly	8.50 €
Picasso : Sorbets citron vert, framboise violette, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, chantilly	9.90 €
Banana split : Glaces vanille, chocolat, sorbet fraise, banane, sauce chocolat et chantilly	9.90 €
Spéculoos : Glace spéculoos, poire fruits, coulis de caramel au beurre salé et chantilly	9.90 €

NOS COUPES GLACEES ARTISANALES avec alcool

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

Prix net –service compris

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

Menu Epicurien (non modifiable) **38.00 €**

Assiette de la mer (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes) supplément 3.50 €

Ou Gravelax de saumon maison et Tataki de thon mariné

Ou Bun n'roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds , gésiers en persillade et cèpes

Ou Nem de canard confit et Mizotte, salade

Ou Pressé de poireaux et foie gras maison, brioche à tête



Filet de sandre sauvage, beurre rouge

Ou Pavé de veau fermier, Label Rouge , à la crème de poivre et whisky

Ou Lotte aux algues et coulis de crustacés


Ou Magret de canard rôti, réduction de framboise



Dessert à commander en début de repas

Baba au rhum, confiture de kiwi et sorbet ananas

Ou Kouign-amann, glace caramel, sauce au caramel au beurre salé maison et chantilly

**Ou Ardoise de fromages affinés AOP (Brie aux noix, Reblochon, Ste Maure de Touraine)
beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier  et salade**

Ou Tartelette poire-chocolat, glace vanille

Ou Coupe Colonel (sorbet citron vert et Vodka)

Prix net –service compris

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

Menu Plaisir (non modifiable)

-Formule 3 PLATS Tous les jours

28.00 €

-Formule 2 PLATS (ENTREE+PLAT *OU* PLAT+DESSERT)

22.00 €

Tous les jours, **excepté** SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI ET JOURS FERIES

Aumônière de burrata, olive et pesto rouge 

Ou Velouté de céleri et mouillette de ganache de foie gras

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

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

Ou Tartare d'avocat et saumon mariné aux baies roses et citron vert



Onglet de bœuf (CE) sauce aux 3 poivres, frites et salade

Ou Pavé de thon (mi-cuit) mariné Thai

Ou Le Végé, crème au Pesto rouge 

Ou Choucroute de la mer au beurre blanc

(Choux, pommes vapeur, saumon, haddock, églefin, coques et langoustine)

Ou Eglefin, crumble aux herbes, beurre citronné Yuzu

Ou Emincé de poulet, sauce forestière, frites et salade



Dessert à commander en début de repas

Feuilleté pommes-poires, caramel au beurre salé maison et glace spéculoos

Ou Brie au noix, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier  et salade

Ou Tiramisu au café et Kamok 

Ou Salade de fruits frais 

Ou Crème brûlée maison au chocolat

Ou Coupe de glaces artisanales 2 boules et chantilly

Vanille, café, chocolat, Spéculoos, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, rhum-raisins

sorbets fraise, framboise-violette, citron vert, ananas

 plat Végan

Prix net –service compris

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

Menu enfant

12.00 €

Jusqu'à 12 ans



Petite brochette d'onglet de bœuf (CE), frites

Ou

Jambon blanc, frites

Ou

Saumon au Beurre Blanc, pomme de terre au four

Compote maison

Ou

Une boule de glace

Vanille, café, chocolat, Spéculoos, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, rhum-raisins
sorbets fraise, framboise-violette, citron vert, ananas

Prix net –service compris

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