






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	10.50 €
Tartelette aux pommes, ganache de foie gras et magret de canard, à l'huile de noisette et réduction de vin rouge, miel et pain d'épices	16.50 €
Bun n'roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds  , et gésiers en persillade et artichaud	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 €
Nem de mogettes au jambon cru de Vendée  et Curé Nantais, salade	14.50 €

NOS PLATS

Viandes

Pic d'onglet de bœuf (CE) sauce aux 3 poivres, frites et salade	20.90 €
Brochette de poulet Thaï	17.90 €
Filet de Boeuf (CE) à la crème de poivre et whisky	24.00 €
Ris de veau braisés, jus corsé à la Trouspinette	24.00 €


Poissons

Suprême de saumon vapeur au beurre Yuzu	21.00 €
Gambas flambées au rhum et fruits de la passion	20.00 €
Duo de maigre et filet de rouget au beurre blanc	22.00 €
Lotte et jambon cru  à la vendéenne	23.00 €
Cocotte de la Mer (cabillaud, gambas, saumon et coquillages)	22.50 €
Choucroute de la mer au beurre blanc (choux, pomme vapeur, saumon, haddock, cabillaud, coquillages, langoustines au beurre blanc)	22.50 €

Prix net –service compris

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

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

Ardoise de fromages affinés AOP (Tomme de Savoie, Curé Nantais, camembert au lait cru) salade, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier 	9.50 €
Crème brûlée maison saveur du moment	8.00 €
Bavarois aux fruits de saison , coulis de fruits	8.00 €
Macaron mousse au chocolat maison et perles de fruits de la passion	8.00 €
Mille-feuille, crème fouettée au fromage frais et cerises Amarena	9.00 €
Tarte citron revisitée et brisures de meringue	9.00 €
Profiteroles de cannelés maison , glace vanille et glace rocher-noisette et sa crème cacaotée	9.00 €
Café gourmand	11.00 €

NOS COUPES GLACEES ARTISANALES

2 boules avec chantilly	6.50 €	3 boules avec chantilly	7.50 €
Vanille, sorbet fraise, caramel au beurre salé, citron vert, bulgare, café, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raisins, rocher-noisette, menthe-chocolat			

Nut's Glace vanille, Nutella, noisettes et chantilly	8.50 €
Bretonne Glaces caramel au beurre salé et Bulgare, morceaux de sablé au beurre, caramel au beurre salé, chantilly	9.90 €
Caramel liégeois Glace caramel au beurre salé, caramel au beurre salé maison, chantilly	8.50 €
Picasso Sorbets citron vert, framboise violette, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, 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 Yuzu : Sorbet citron vert, Vodka	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 3.50 €

Ou Gravelax de saumon maison et Tataki de thon mariné

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

Ou Tartelette aux pommes, ganache de foie gras et magret de canard,
à l'huile de noisette et réduction de vin rouge, miel et pain d'épices

Ou Gambas rôties à l'huile de vanille, tagliatelles à l'encre de seiche



Duo de maigre et filet de rouget au beurre blanc

Ou Filet de Bœuf (CE) à la crème de poivre et whisky

Ou Lotte et jambon cru  à la vendéenne


Ou Ris de veau braisés, jus corsé à la Trouspinette



Dessert à commander en début de repas

Profiteroles de canelés, glace vanille et glace rocher-noisette et sa crème cacaotée




Ou Mille-feuille, crème fouettée au fromage frais et cerises Amarena

Ou Ardoise de fromages affinés AOP (Tomme de Savoie, Curé Nantais, camembert au lait cru)
beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier  et salade


Ou Tarte citron revisitée et brisures de meringue

Ou Coupe Colonel (sorbet citron vert et Vodka)

FORMULE 2 PLATS 22.00€
(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)
SAUF SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI ET JOURS FERIES



- Nem de mogettes au jambon cru de Vendée  et Curé Nantais, salade
- Ou Mille-feuille d'effiloché de canard confit et ganache de foie gras, vinaigrette et perles de framboises
- 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 Taboulé végétarien aux champignons marinés à l'huile de truffes 



- Onglet de bœuf (CE) sauce aux 3 poivres, frites et salade
- Ou Pavé de thon rôti à l'ail noir, coulis de crustacés
- Ou Emincé de Steak Végé, tagliatelles et petits légumes, crème au Pesto rouge 
- Ou Choucroute de la mer au beurre blanc
(Choux, pommes vapeur, saumon, haddock, cabillaud, coquillages et langoustine)
- Ou Cabillaud en habit de mer, beurre citronné Yuzu
- Ou Brochette de poulet Thai



Dessert à commander en début de repas

- Crème brûlée maison saveur du moment
- Ou Déclinaison de 2 fromages, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier  et salade
- Ou Bavarois aux fruits de saison, coulis de fruits 
- Ou Macaron mousse au chocolat maison et perles de fruits de la passion
- Ou Coupe de glaces artisanales 2 boules et chantilly

Vanille, sorbet fraise, sablé breton, caramel au beurre salé, bulgare, citron vert, café, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raisins, rocher-noisette, menthe-chocolat

Prix net –service compris

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



Petite brochette d'onglet de bœuf, frites

Ou

Jambon blanc, tagliatelles

Ou

Saumon Beurre Blanc, pomme de terre au four

Yaourt nature maison

Ou

Une boule de glace

Vanille, sorbet fraise, sablé breton, caramel au beurre salé, bulgare, citron vert, café, chocolat, framboise-violette, créole rhum-raisins, rocher-noisette, menthe-chocolat

