







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 et petit pain bretzel	18.00 €
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 gambas aux petits légumes crème citron-gingembre	14.50 €

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 €
Conchiglionis farcis au veau et jambon de Parme, coulis de tomate-parmesan et roquette	14.90 €
Cuisse de canard  confite maison, frites, salade	18.50 €
Filet mignon de veau à la plancha à la crème d'ail et vinaigre balsamique saveur d'orange et fève de Tonka	20.00 €

Poissons

Suprême de saumon vapeur au beurre blanc	20.00 €
Filet de Merlu crème citron Yuzu	18.50 €
Dos de cabillaud à la crème de morilles	23.50 €
Chaudrée Vendéenne (Lotte, crevettes, blanc de seiche, palourdes, poireaux, sauce safranée au Mareuil)	21.00 €
Brochette de St Jacques à la plancha, beurre blanc	23.00 €
Filet de bar vapeur beurre d'agrumes	20.00 €
Choucroute de la mer au beurre blanc (choux, pomme vapeur, saumon, haddock, cabillaud, moules, langoustine au beurre blanc)	21.00 €

Verre de Pinot Gris 6.00 € (14cl)

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 noisette **17.00 €**


La grande assiette de melon et jambon cru de Vendée  mesclun, tomates **14.00 €**

NOS MOULES FRITES selon arrivage

Moules Marinières crémees : vin blanc, échalotes, persil, ail, oignons et pointe de crème **14.00 €**

Moules Thaï : Curry Thaï jaune et lait de coco **15.50 €**

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 €**

Vacherin glacé aux fraises, coulis saveur fraises des bois et éclats de pistache **7.50 €**

Tartelette croustillante chocolat, framboises et coulis de mangue **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 glace Créole 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-raisons, Rocher-noisette, Barbe à papa, menthe-chocolat

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, **9.90 €**


Noix de pécan et chantilly

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 €**

Tagada Glaces vanille et barbe à papa, morceaux et coulis de fraises, cacahuètes sucrées, fraises Tagada et chantilly **9.00 €**

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.

Assiette des gourmets

(Foie gras et petit pain bretzel, chiffonnade de jambon ibérique et viande des grisons, confit de choucroute au piment d'Espelette)

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

Ou Aumônière de gambas aux petits légumes crème citron-gingembre

Ou Bun n'roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds  , fondue de poireaux, beurre aux herbes aïllé

Ou Homard frais breton « froid » (700/800gr pour 2 personnes)

Supplément 22€/personne **Sur commande 48h à l'avance**



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

Ou Filet de Bœuf (160gr CE) à la crème de morilles

Ou Filet de bar vapeur au beurre d'agrumes

Ou Filet mignon de veau à la plancha crème d'ail et vinaigre balsamique saveur d'orange et fève de Tonka



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 glace Créole 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 hors Dimanche

ENTREE + PLAT : 19.00 €

Ou

PLAT + DESSERT : 19.00 €

Grillée montoise « La Gralaie »

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

Ou Assiette de truite fumée des Pyrénées, fromage frais parfumé aux champignons et salsa de truffes, germes de petits pois

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

Ou Crémeux de chèvre frais d'Aizenay , sur pain suédois, magret fumé et mesclun de jeunes pousses

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 Filet de Merlu crème citron Yuzu

Ou Tartare de bœuf (VBF) « non préparé », frites, salade

Ou Choucroute de la mer au beurre blanc

(Choux, pommes vapeur, saumon, haddock, cabillaud, moules et langoustine)

Ou Conchiglioni farcis au veau et jambon de parme, coulis de tomate-parmesan et roquette

Ou Chaudrée Vendéenne (Lotte, crevettes, blanc de seiche, palourdes, poireaux, sauce safranée au Mareuil)

Ou Moules (selon arrivage) marinières crémees (vin blanc, échalotes, persil, crème, ail, oignons), frites

Ou Espadon à la plancha, sauce curry thaï jaune et lait de coco, tortelloni Ricotta-épinard



Dessert à commander en début de repas

Vacherin glacé aux fraises, coulis saveur fraises des bois et éclats de pistache

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 saveur caramel au beurre salé, croquant de nougatine maison


Ou Tartelette croustillante chocolat, framboises et coulis de mangue

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-raisins, 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



Assiette de melon et tomates cerise multicolores

Cuisse de canard confite maison, crémeux 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 



Steak haché frites

Ou

Jambon blanc, Conchiglionis

Ou

Saumon Beurre Blanc, purée maison

Yaourt nature maison

Ou

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

11.00 €
Jusqu'à 10 ans

Prix net –service compris

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