







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)	13.50 €
Assiette de langoustines (environ 250gr)	18.50 €
Assiette de la mer (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes)	21.50 €
Soupe de poissons  et sa garniture	9.50 €
Foie gras de Vendée  , confit de choucroute au piment d'Espelette, briochette beurre Charentes Poitou AOP	16.00 €
Bun'n'Roll d'escargots Bio de St Paul en Pareds  , fondue de poireaux, beurre aux herbes aillé	16.50 €
Escargots Bio de St Paul en Pareds  , en coquille, beurre aux herbes aillé	16.50 €
Assiette de truite fumée des Pyrénées Atlantique, fromage frais aux champignons et salsa de truffes	13.00 €
Aumônière de gambas et truite fumée aux petits légumes sauce curry vert aux senteurs d'Asie	13.00 €

NOS PLATS

Viandes

Brochette d'onglet de bœuf (180g CE) à la fondue d'échalotes, frites, salade	17.50 €
Tartare de bœuf (180g VBF) « non préparé », frites et salade	9.95 €
Filet de Boeuf (160g CE) à la crème de morilles	22.90 €
Conchiglionis farcis au veau et jambon de Parme, coulis de tomate-parmesan et roquette	13.90 €
Cuisse de canard  confite maison, frites, salade	16.90 €
Filet mignon de veau à la plancha aux épices douces et crème de lard	19.50 €
Suprême de poulet Label rouge du Maine à la crème et aux morilles	20.50 €

Poissons

Suprême de saumon vapeur au beurre blanc	18.00 €
<hr/>	
Dos de cabillaud à la crème de morilles	22.50 €
Pic de l'Océan à la crème d'oseille (saumon, cabillaud et crevettes)	18.00 €
Chaudrée Vendéenne (Lotte, crevettes, blanc de seiche, palourdes, poireaux, sauce safranée au Mareuil)	19.50 €
Brochette de St Jacques à la plancha, beurre blanc	22.50 €
Filet de bar vapeur à la crème de citron Yuzu	18.50 €
Choucroute de la mer au beurre blanc (choux, pomme vapeur, saumon, haddock, cabillaud, palourdes, langoustine au beurre blanc)	19.50 €

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 16.50 €

Assiette des gourmets

Terrine de jarret de porc au foie gras, chiffonnade de jambon Ibérique et viande des Grisons, confit de choucroute au piment d'Espelette, mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisette 16.50 €

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  8.00 €

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	7.00 €
Charlotte au praliné, compotée de poire à la fève de Tonka, crème anglaise pralinée	7.00 €
Feuilleté caramélisé « Pina Colada » (sorbet Pina Colada, ananas frais, mascarpone et noix de coco)	7.00 €
Profiteroles de cannelés, glace vanille et glace praliné-rocher, crème cacaotée	8.50 €
Succès praliné noisette (biscuit dacquoise noisette et amande, crème pralinée, mascarpone, caramel au beurre salé, noisettes torréfiées)	8.50 €
Baba bouchon au rhum St James, chantilly vanillée et glace Créole rhum-raisin	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, citron Yuzu, Café expresso du Guatemala, chocolat, framboise-violette, Créole rhum-raisins, rocher-noisette, pistache, Pina Colada

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 Pina Colada : Sorbet Pina Colada, Punch Pina Colada	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.

Dessert à commander en début de repas

Verre de Moelleux 6.00 € (14cl)

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

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

Ou Aumônière de gambas et truite fumée aux petits légumes sauce curry vert aux senteurs d'Asie

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 au piment d'Espelette)

~

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 à la crème de citron Yuzu

Ou Filet mignon de veau à la plancha aux épices douces et crème de lard

~

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 Succès praliné noisette (biscuit dacquoise noisette et amande, crème pralinée, mascarpone, caramel au beurre salé, noisettes torréfiées)

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 : 17.00 €

Ou

PLAT + DESSERT : 17.00 €

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 Piquillos farcis au fromage frais parfumé aux champignons et salsa de truffes

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

Ou Salade Franc-Comtoise (Mesclun, tomate, saucisse de Montbéliard, pommes de terre tièdes, Comté, cornichons)

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 l'Océan à la crème d'oseille (saumon, cabillaud et crevettes)

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, palourdes, poireaux, sauce safranée au Mareuil)

Ou Suprême de poulet Label rouge du Maine à la crème et aux morilles supplément 5.00 €

Ou

~

Charlottine au praliné, compotée de poire à la fève de Tonka, crème pralinée

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 Feuilleté caramélisé « Pina Colada » (sorbet Pina Colada, ananas frais, mascarpone et noix de coco)


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, pistache, Pina Colada*

**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



Taboulé bio à la menthe, tapenade de carottes et pignons

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

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 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.