

## « LA MAREE »

### ENTREES

*Les tomates confites  
surmontées de son chèvre frais,  
pesto basilic et son sorbet d'été.*

*OU*

*La fraîcheur de melon, jus au Guignolet,  
espuma de menthe fraîche et  
ses chips de jambon de Vendée.*

*OU*

*La suggestion du jour  
Sélectionné selon les produits du marché et de saison*

### PLATS

***POISSON ou VIANDE DU MOMENT***

*La viande sélectionnée selon les produits du marché  
Le poisson sélectionné selon les arrivages*

### DESSERTS

*Le moelleux au chocolat,  
coulis de cerise et sorbet griotte*

*OU*

*Le nougat glacé maison  
au caramel beurre salé*

*OU*

*La suggestion du pâtissier*

## « LA MAREE »

(Les formules **E + P** et **P + D** ainsi que le **Plat du jour** ne sont pas servies le Samedi soir et Dimanche midi, lors des ponts et jours fériés)

A partir de :

**11,90 €**

**PLAT DU JOUR**

(viande ou poisson)

OU

**15,90 €**

**ENTREE – PLAT** ou **PLAT – DESSERT**

OU

**18,90 €**

**ENTREE – PLAT** ou **PLAT – DESSERT**

**+ 1 VERRE DE VIN DE NOTRE SELECTION**

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

OU

**18,90 €**

(Sauf au déjeuner du Dimanche, lors des ponts et jours fériés)

**ENTREE – PLAT – DESSERT**

Tributaires du marché et du meilleur soin apporté au choix de nos produits, nous pouvons parfois manquer d'un plat proposé. Merci de votre aimable compréhension.

\*\*\*\*\*

## MENU DES PETITS MOUSSES

**10 €**

(Jusqu'à 12 ans)

**PLAT + DESSERT + 1 BOISSON**

La suggestion du chef

(Poisson au beurre blanc ou steak haché)

et sa garniture au choix

(Pâtes fraîches, pommes de terre grenailles ou assortiment de légumes)

Dessert : Glace 1 boule (fraise, barbe à papa, chocolat, vanille)

ou salade de fruits frais ou mousse au chocolat maison.

Boisson : Jus d'orange, Coca-cola, Vittel sirop



## « LES ALIZES »



ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

**22,90 €**

ENTREE – PLAT – DESSERT

**26,90 €**

(prix net – boissons non comprises)

### ENTREES

*Le saumon fumé par nos soins,  
tzatziki et gressini en feuilleté aux graines de pavot.*

*ou*

\* *Les escargots bio de Vendée en coque d'oignon surprise,  
crémés aux herbes fraîches et son croustillant au goût du jour.*

*ou*

*Le foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon,  
compotée d'artichaut et nid de roquette.*

*ou*

*Les moules de bouchots à la crème façon « Le Robinson »*

### PLATS

*Le quasi de veau cuit en basse température, crémeux de fenouil au miel*

*ou*

\* *Le magret de canard mariné aux épices douces,  
snacké puis rôti, sauce aux airelles et groseilles.*

*ou*

*Le duo de noix de St Jacques et merlu, beurre blanc citronné*

*ou*

*La choucroute océane et ses trois poissons,  
julienne de légumes, crustacés et beurre nantais.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*Le moelleux au chocolat, coulis de cerise et sorbet griotte*

*ou*

*La soupe de pêches et sa brunoise, glace bulgare nature.*

*ou*

*Le craquelin aux fraises du marché et sa crème diplomate pistache*

*ou*

*Le nougat glacé maison au caramel beurre salé*

*ou*

*Les glaces artisanales ( 2 boules)*

*( caramel beurre salé, rhum-raisin, thym, citron jaune, passion, griotte,  
bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)*

*ou*

*La sélection de fromages de chez Beillevaire ( **suppl. 2,50 €** ).*

Tributaires du marché et du meilleur soin apporté au choix de nos produits,  
nous pouvons parfois manquer d'un plat proposé.

Merci de votre aimable compréhension.



« LES EMBRUNS »

34,90 €



ENTREES

*L'assiette de la mer ( langoustines en hirondelle et huîtres N°3 )  
émulsion à l'ail et aux condiments.*

OU

*Les gambas marinées au paprika et herbes de Provence, tempérées,  
crémeux mascarpone, légumes grillés sur feuilletage.*

OU

*L'entre terre et océan.*

*( foie gras mi-cuit, frivole de saumon fumé et magret fumé par nos soins,  
verrine de melon et verdure à l'huile de noix)*

PLATS

*La poêlée d'anguilles en persillade, finition au beurre noisette.*



OU

*Le bar portion entier en portefeuille, poêlée de saison et cerfeuil tubéreux .*

OU

*Les ris de veau en croûte, poêlés au beurre moussoux,  
champignons de saison et crème de pleurotes.*

OU

*Les noix de St Jacques rôties au beurre blanc façon « Le Robinson ».*

OU

*Le filet de bœuf cuit à souhait,  
purée de patate douce à l'huile de sésame, sauce chateaubriand.*

DESSERTS

A commander en début de repas

*Le moelleux au chocolat, coulis de cerise et sorbet griotte*

OU

*La soupe de pêches et sa brunoise, glace bulgare nature.*

OU

*Le craquelin aux fraises du marché et sa crème diplomate pistache*

OU

*Le nougat glacé maison au caramel beurre salé*

OU

*La farandole de desserts*

*( mini moelleux, mini entremet, mini soupe de pêche, 1 boule de glace, mini crème brûlée)*

OU

*Le pavlova aux fruits exotiques et sa mousse légère à la noix de coco.*

OU

*L'entremet melon, cœur coulant et son biscuit génoise.*

OU

*Les glaces artisanales 3 boules*

*( caramel beurre salé, rhum-raisin, thym, citron jaune, passion, griotte, bulgare,  
citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)*

OU

*La sélection de fromages de chez Beillevaire.*



**ENTREES**

*Huître de l'Atlantique N°3 la pièce* **1,85 €**

*Le ½ Homard Européen (selon le cours) à la parisienne ou rôti* **Sur commande**

*Tomates confites surmontées de son chèvre frais, pesto basilic et son sorbet d'été.* **7,50 €**

*Fraîcheur de melon, jus au Guignolet, espuma de menthe fraîche et ses chips de jambon de Vendée.* **7,50 €**

*Le saumon fumé par nos soins, tzatziki et gressini en feuilleté aux graines de pavot.* **12,00 €**

*Les escargots bio de Vendée en coque d'oignon surprise, crémé aux herbes fraîches et son croustillant au goût du jour.* **13,00 €**

*Le foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, compotée d'artichaut et nid de roquette.* **13,50 €**

*L'assiette de la mer (langoustines en hirondelle et huîtres N°3) accompagnée d'une émulsion à l'ail et ses condiments.* **14,00 €**

*Les gambas marinées au paprika et herbes de Provence, tempérées, crémeux mascarpone, légumes grillés sur feuilletage.* **14,00 €**

*L'entre terre et océan.  
(foie gras mi-cuit, frivole de saumon fumé et magret fumé par nos soins, verrine de melon et verdure à l'huile de noix)* **16,00 €**

*Les moules de bouchots à la crème façon « Le Robinson »* **12,00 €**

**PLATS**

*Le quasi de veau cuit en basse température, crémeux de fenouil au miel* **14,50 €**

*Le magret de canard mariné aux épices douces, snacké puis rôti, sauce aux airelles et groseilles.* **14,00 €**

*Les noix de St Jacques rôties au beurre blanc façon « Le Robinson ».* **18,00 €**

*Le duo de noix de St Jacques et merlu, beurre blanc citronné* **14,50 €**

*Les tronçons d'anguilles sautées en persillade, finition au beurre noisette.* **19,00 €**

*Le bar portion entier en portefeuille, poêlée de saison et cerfeuil tubéreux* **17,00 €**

*Les ris de veau en croûte, poêlés au beurre moussoux, champignons de saison et crème de pleurotes.* **20,00 €**

*La choucroute océane et ses trois poissons, julienne de légumes, crustacés et beurre nantais.* **14,50 €**

*Le filet de bœuf cuit à souhait, purée de patate douce à l'huile de sésame, sauce chateaubriand.* **20,00 €**

## DESSERTS

*La sélection de fromages de chez Beillevaire* **6,50 €**

\*\*\*\*\*

*Le moelleux au chocolat, coulis de cerise et sorbet griotte* **5,80 €**

*La soupe de pêches et sa brunoise, glace bulgare nature.* **6,00 €**

*Le craquelin aux fraises du marché et sa crème diplomate pistache* **6,50 €**

*Le pavlova aux fruits exotiques et sa mousse légère à la noix de coco.* **6,50 €**

*Le colonel* **6,00 €**

*La suggestion du pâtissier* **5,80 €**

*Les glaces artisanales 2 boules, pointe de chantilly* **5,80 €**  
(caramel beurre salé, rhum-raisin, thym, citron jaune, passion, griotte, bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)

*L'entremet melon, cœur coulant et son biscuit génoise.* **6,00 €**

*Le nougat glacé maison au caramel beurre salé* **5,80 €**

*La farandole de desserts* **7,00 €**  
(mini moelleux, mini entremet, mini soupe de pêche, 1 boule de glace, mini crème brûlée)

*Le café gourmand.* **7,50 €**



Toutes nos pâtisseries son faites maison

PRIX NET – BOISSONS NON COMPRISES



MENU VEGETARIEN

18,90 €



*Cromesquis de chèvre frais d'Aizenay,  
coulis de tomate grappe et vinaigre balsamique.*

OU

*Salsa mesclun et roquette aux légumes croquants du moment,  
vinaigrette à l'huile de noix.*

≈

*Œuf cocotte à la minute,  
duxelle de champignons aux notes de truffes d'été, toast gratiné.*

OU

*Assiette de légumes du moment, sauce salicornes.*

≈

*Moelleux chocolat 70%, compotée de fruits des bois*

OU

*Le vacherin glacé, sorbet à l'orange et coulis chocolat.*



MENU SANS GLUTEN

26,90 €



*Les roulés de saumon fumé maison au caviar d'aubergine adouci,  
mousse à l'aneth.*

OU

*Les escargots bio de Vendée en coque d'oignon surprise,  
crémé aux herbes fraîches.*

≈

*Cœur de rumsteak snacké,  
sauce marchand de vin légèrement fumée,  
pousses en folie, poêlée de légumes.*

OU

*Le magret de canard à l'orange,  
jus corsé en citrique et tuile d'agrume, poêlée de légumes.*

≈

*Le café liégeois*

OU

*La mousse au chocolat maison.*