



# ≈ La Marée ≈

18,60 €

( sous réserve lors des week-ends et ponts )

1 ENTREE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT 15,50 €

LE PLAT DU MOMENT 11,70 €

( ces formules et plats ne sont pas servis le samedi soir, les soirs  
durant les ponts, le dimanche midi et le midi des jours fériés )

## LE CHEVRE FRAIS

Aumônière croustillante de chèvre frais de pays,  
oignons confits au miel et abricots, mâche Nantaise au curry.

## LES SARDINES \*

Filets de sardines marinées aux agrumes, roquette, parmesan et petits croûtons,  
sauce vierge de tomates cœur de bœuf au basilic et aioli d'herbes folles.

## LA SUGGESTION DU CHEF

Sélectionnée selon les produits du marché et de saison

≈

## POISSON OU VIANDE DU MOMENT

La viande, sélectionnée selon les produits du marché

Le poisson, sélectionné selon les arrivages

La viande grillée

≈

## DESSERT AU CHOIX

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES

## ≈ MENU DES PETITS MOUSSES ≈

(Jusqu'à 12 ans)

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON 10 €

Jambon blanc, steak haché, escalope de poulet ou filet de poisson au beurre blanc  
( garniture au choix : pâtes fraîches , pommes de terre grenailles ou assortiment de légumes )

≈

Glace 1 boule (chocolat, barbe à papa, vanille, fraise),  
mousse au chocolat ou salade de fruits frais

≈

Vittel sirop, jus d'orange ou Coca-cola

# ≈ Les Alizés ≈

Entrée + Plat + Dessert 26,70 €



1 ENTREE + 1 PLAT

OU

1 PLAT + 1 DESSERT

22,70 €

\*



## LE CABILLAUD, SAUMON FUME ET SEICHE

Navarin de cabillaud, saumon fumé maison et margatte (seiche),  
fondue de légumes, velouté au Noilly Prat et marjolaine.

## LE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard ( maison Soulard ), mi-cuit au Coteaux du Layon,  
chutney de melon au Guignolet et amandes grillées, petit pain de campagne aux figues.

## ESCARGOTS BIO DE VENDEE

\*

Profiteroles d'escargots bio du bocage Vendéen,  
lard fumé et fricassée de champignons en persillade, crémeux au camembert.

## MOULES DE BOUCHOTS

\*

Moules de bouchots à la crème,

≈

## LE MERLU

\*

Dos de merlu de nos côtes mariné à l'huile de vinette puis grillé, fleur de sel et  
piment d'Espelette, civet de homard parfumé au whisky, thym frais et paprika.

## LA PIÈCE DE BŒUF

Émincé de pavé de bœuf poêlé, mignonnette et fleur de sel,  
jus de viande 'vigneron de Vendée', parfum de groseilles et poivre vert.

## LA CANETTE

\*

Brochette de filet de canette 'Challandaise' rôtie à la plancha,  
jus de volaille laqué aux pêches sanguines.

## LES NOIX DE SAINT JACQUES (+ 2 €)

Les noix de St Jacques grillées, beurre blanc façon « Le Robinson »

≈

## NOTRE SELECTION DE FROMAGES DE CHEZ BEILLEVAIRE (+ 5 €)

≈

## DESSERT AU CHOIX

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES



# ≈ Les Embruns ≈

33,00 €

## L'ESCAPADE GOURMANDE

Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon, spirale de saumon fumé, magret de canard fumé, gambas concassées en aioli, chouquette d'escargots au beurre persillé, crème ciboulette, julienne de radis noir et pomme Elstar.

## LES AIGUILLETES DE CANARD ROSSINI

Grenadin d'aiguillettes de canard 'Challandais' et son escalope de foie gras poêlée, gâche façon pain perdu et nectarines, jus de viande.

## L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER (+ 5 €)

( 3 huîtres, 3 langoustines, 4 crevettes, 3 palourdes, 1 pince de tourteau ).

## LES GAMBAS

Curry de gambas mitonné au lait de coco, bisque crémeuse et coriandre fraîche, pâtes noires et salsa mangue-piquillos.

## L'ASSIETTE DE 7 LANGOUSTINES (selon arrivages)

## LES 6 HUITRES DE L'ATLANTIQUE (N°2)\*

≈

## LES ANGUILLES \*

Tronçons d'anguilles poêlées au beurre mousseux, ail et persil plat

## LA LOTTE

Suprême de lotte en paysanne de noix de pétoncles et chorizo, fumet coraillé aux épices thai.

## LES RIS DE VEAU

Cocotte de ris de veau poêlés, petits légumes en persillade et jus corsé au Banyuls.

## LES NOIX DE SAINT JACQUES

Les noix de St Jacques grillées, beurre blanc façon « Le Robinson »

## LE VEAU

Noisette de veau Français braisée au jus de viande, fricassée de pleurotes et grenailles farcies au foie gras, crème de morilles.

≈

## NOTRE SELECTION DE FROMAGES DE CHEZ BEILLEVAIRE (+ 5 €)

≈

## DESSERT AU CHOIX

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES



### **Le feuilleté abricots**

( feuilleté chaud aux abricots, crème amandine pistache et pépites de chocolat, caramel au beurre salé, glace artisanale au thym )

### **La glace ou sorbet**

(2 parfums au choix)

### **La suggestion du pâtissier**

#### **La coupe Amarena**

(2 boules vanille, cerises griottes aromatisées au kirsch)

#### **Le colonel - Vodka**

(2 boules citron vert, Vodka)

#### **Le chocolat exotique**

( dôme au chocolat noir sur dacquoise noix de coco, cappuccino mangue-passion )

#### **Le craquelin aux fraises**

( fraises du marché, tuile craquante amande, crème légère à la vanille, coulis de fraises )

#### **Les profiteroles**

( profiteroles maison, choux au lait, glace vanille, sauce chocolat noir, chantilly, éclats de noix de pécan caramélisées )

#### **La soupe de pêches**

( soupe de pêche jaune parfumée au vin doux, blancs en neige, citron vert et petits croûtons briochés )

#### **La farandole de mini dessert**

( mini dôme chocolat-coco / mini soupe de pêches, croûtons briochés / profiterole sauce chocolat et chantilly / crème brûlée au kamok / craquelin aux fraises )



# --- La Carte ---



Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement et peuvent par conséquent nous faire défaut. Nous sommes tributaires des arrivages et des saisons.

Huîtres creuses n° 2 :	les 6	13,00 €	les 12	22,50 €
Langoustines mayonnaise :	les 6	12,70 €	les 12	22,20 €
1/2 homard Européen (selon le cours) : à la Parisienne ou rôti <u>Sur commande</u>				

- \* L'assiette de fruits de mer : ( 3 huîtres, 3 langoustines, 4 crevettes, 3 palourdes, 1 pince de tourteau ) 19,50 €
- \* 6 Huitres chaudes 'Vendée-Atlantique' gratinées au beurre d'escargots, chapelure pain de campagne 16,00 €
- \* Moules de bouchot à la crème 13,00 €
- \* Plateau de fruits de mer sur commande 39,50 €  
( 6 huîtres, 6 langoustines, 4 crevettes, 6 palourdes, 2 pinces de tourteau, 3 bulots, 50 gr. de bigorneaux)

## LES ENTREES

- \* L' aumônière croustillante de chèvre frais de pays, oignons confits au miel et abricots, mâche Nantaise au curry. 8,00 €
- \* Les filets de sardines marinées aux agrumes, roquette, parmesan et petits croûtons, sauce vierge de tomates cœur de bœuf au basilic et aioli d'herbes folles. 8,00 €
- \* Le navarin de cabillaud, saumon fumé maison et margatte (seiche), fondue de légumes, velouté au Noilly Prat et marjolaine. 12,00 €
- \* Les profiteroles d'escargots bio du bocage Vendéen, lard fumé et fricassée de champignons en persillade, crémeux au camembert. 12,00 €
- \* Le curry de gambas mitonné au lait de coco, bisque crémeuse et coriandre fraîche, pâtes noires et salsa mangue-piquillos. 16,00 €
- \* Le foie gras de canard ( maison Soulard ), mi-cuit au Coteaux du Layon, chutney de melon au Guignolet et amandes grillées, petit pain de campagne aux figes. 12,00 €
- \* Le grenadin d'aiguillettes de canard 'Challandais' et son escalope de foie gras poêlée, gâche façon pain perdu et nectarines, jus de viande. 16,00 €
- \* L'escapade gourmande ( foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon, spirale de saumon fumé, magret de canard fumé, gambas concassées en aioli, chouquette d'escargots au beurre persillé, crème ciboulette, julienne de radis noir et pomme Elstar.) 16,00 €

## LES POISSONS ET LES VIANDES

- \* Les tronçons d'anguilles poêlées au beurre moussoux, ail et persil plat 18,00 €
- \* L' émincé de pavé de bœuf poêlé, mignonnette et fleur de sel, jus de viande 'vigneron de Vendée', parfum de groseilles et poivre vert. 16,00 €
- \* Les noix de St Jacques grillées, beurre blanc façon « Le Robinson » 18,00 €
- \* Le dos de merlu de nos côtes mariné à l'huile de vinette puis grillé, fleur de sel et piment d'Espelette, civet de homard parfumé au whisky, thym frais et paprika. 16,00 €
- \* Le suprême de lotte en paysanne de noix de pétoncles et chorizo, fumet coraillé aux épices thaï. 18,00 €
- \* La noisette de veau Français braisée au jus de viande, fricassée de pleurotes et grenailles farcies au foie gras, crème de morilles. 18,00 €
- \* La brochette de filet de canette 'Challandaise' rôtie à la plancha, jus de volaille laqué pêches sanguines. 16,00 €
- \* la cocotte de ris de veau poêlés, petits légumes en persillade et jus corsé au Banyuls. 18,00 €

SALADE \* La salade verte 4,50 €

FROMAGES \* Notre sélection de fromages de chez Beillevaire 5,00 €

## DESSERTS

Demandez notre carte des desserts et suggestions

PRIX NETS - BOISSONS NON COMPRISES





## MENU VEGETARIEN

18.60 €



### LE MELON

Rosace de melon, sorbet tomate au basilic, Guignolet.

OU

### LE CHEVRE

Aumônière croustillante de chèvre frais de pays, oignons confits au miel et abricots, mâche Nantaise au curry

OU

### LA SARDINE

Filets de sardines marinés aux agrumes, roquette, parmesan et petits croûtons, sauce vierge de tomates cœur de bœuf au basilic et aioli d'herbes folles

≈

Œuf cocotte et sa poêlée estivale en persillade salade, belle assiette de légumes frais

OU

Gratin de pâtes fraîches au pistou et parmesan, salade et belle assiette de légumes frais

OU

Le poisson, sélectionné selon les arrivages

≈

Dessert au choix



## MENU SANS GLUTEN

26,70 €



### LE SAUMON

Spirale de saumon fumé maison, tranché par nos soins, concassée de crevettes tropicales en aioli d'herbes folles, crème ciboulette, julienne de radis noir et pomme Elstar.

### LE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard mi-cuit au Côteaux du Layon, chutney de melon au Guignolet, roquette et amandes grillées, petit pain sans gluten

### LES MOULES DE BOUCHOTS A LA CREME

≈

### LE MERLU

Dos de merlu de nos côtes mariné à l'huile de vinette puis grillé, fleur de sel et piment d'Espelette, beurre blanc

### LA PIECE DE BŒUF

Émincé de pavé de bœuf poêlé, mignonnette et fleur de sel, beurre persillé.

### LA CANETTE

Brochette de filet de canette 'Challandaise' rôtie à la plancha, jus de volaille laqué aux pêches sanguines

≈

### DESSERT AU CHOIX

Coupe de fruits frais au sirop et sorbet citron vert OU fraises melba OU coupe de fraises OU dôme chocolat noir sur dacquoise noix de coco, cappuccino mangue-passion OU soupe de pêches jaunes parfumée au vin doux, blanc en neige, citron vert OU glace ou sorbet

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES