



LE BISTROT MARIN

HUÎTRES ET CRUSTACÉS

LES HUÎTRES DE LA GUIITIÈRE

| | |
|--------------------|-----|
| Les 6 huîtres n°3 | 14€ |
| Les 9 huîtres n°3 | 17€ |
| Les 12 huîtres n°3 | 21€ |

LES CRUSTACÉS CUIITS À L'EAU DE MER

| | |
|---|-----|
| Les langoustines vivantes (250grs) | 22€ |
| Le ½ homard bleu, mayonnaise maison | 26€ |
| Le plateau de fruits de mer (3 huîtres n°3, 6 langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises) | 42€ |
| Le plateau de fruits de mer Royal (6 huîtres n°3, 6 langoustines, ½ homard bleu, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises) | 59€ |

LES SALADES

| | |
|--|-----|
| La Caesar salade : Salade romaine, poulet mariné, copeaux de parmesan, vinaigrette Caesar | 17€ |
| La Burrata, tomate cœur de bœuf, roquette, pesto | 17€ |
| Le Bo-Bun aux crevettes : nouilles de riz au bouillon asiatique, nems de crevette, crevettes au wok, légumes croquants, cacahuètes | 19€ |

LES ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Le thon à la tahitienne, en tartare au lait de coco et citron vert | 17€ |
| Le foie gras de canard de la maison Soulard, mi- cuit, marmelade de fraise au basilic thaï | 19€ |
| Céviche de daurade, oignon rouge, piment d'Espelette et vinaigrette à la mangue | 18€ |
| Les moules de Bouchot à la Sablaise : servies froides, cuites dans une sauce à base de crème, de mayonnaise et jus de citron | 13€ |
| Velouté d'avocat froid, crevettes au gingembre et mangue à la coriandre | 13€ |

NOS POISSONS

| | |
|--|-------------|
| Le St Pierre : le filet grillé à la plancha, risotto au lait de coco et curry vert | 30€ |
| La lotte : en navarin, pommes de terre de Noirmoutier à l'estragon | 29€ |
| La Sole, grillée ou « belle-meunière », préparée en salle | 42€ |
| Le dos de merlu, courgettes grillées au thym, crème de basilic | 21€ |
| La plancha du jour selon temps et marée.... | A l'ardoise |

NOS VIANDES

| | |
|---|-----|
| Le filet de canette jaune de Vendée, au parfum de sangria, mousseline de patate douce au gingembre | 21€ |
| Le filet de bœuf français, race à viande : grillé, sauce aux morilles et frites maison | 32€ |
| Le tartare de bœuf Charolais au couteau : A la provençale, salade de roquette et frites maison | 20€ |
| Le West Coast burger, pain « noir » du boulanger, steak haché Charolais au couteau, tomates confites, Comté, salade d'herbes, sauce cocktail, frites maison | 20€ |

NOS DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Buddha Bowl : Perles du Japon au lait végétal, granola et fruits de saison | 11.50€ |
| La fraise de Vendée : biscuit madeleine, ganache vanille-citron vert, glaçage craquant | 11.50€ |
| La coupe de fraise : Nature, au sucre ou chantilly | 8.50€ |
| Le Chocolat grand cru Guanaja 70% : Crémeux noisette torréfiée, Biscuit Streuzel cacao et pointe de fleur de sel de l'île d'Olonne | 12.50€ |
| Le café / Thé gourmand et ses douceurs du jour | 9.50€ |
| Le chariot de fromages | 12.50€ |
| Coupes glacées : | |
| - La Côte Ouest (Sorbet fraise, glace vanille, fraise fraîche, coulis de fraise, éclats meringue et chantilly) | 8.50€ |
| - La gourmande (brisures de biscuit au chocolat, spéculoos, chantilly, sauce caramel au beurre salé) | 8.50€ |
| - La coupe oursonne (Glace guimauve, ourson au chocolat) | 5.50€ |
| - Glace deux boules | 5€ |
| - Glace trois boules | 7€ |

Parfums : Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, passion, citron vert

MENU PAQUEBOT

L'entrée du jour

ou

Velouté d'avocat froid, crevettes au gingembre et mangue à la coriandre

ou

Les moules de Bouchot à la Sablaise : servies froides,
cuites dans une sauce à base de crème, de mayonnaise et jus de citron

...

Plat retour de marché

ou

Le dos de merlu, courgettes grillées au thym, crème de basilic

ou

Le filet de canette jaune de Vendée, au parfum de sangria,
mouseline de patate douce au gingembre

...

Le dessert du jour

ou

La fraise de Vendée : biscuit madeleine, ganache vanille-citron vert, glaçage craquant

ou

Le café / Thé gourmand et ses douceurs du jour

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

32€

ENTRÉE - PLAT
ou
PLAT - DESSERT

26€

MENU TRANSATLANTIQUE

Le thon à la tahitienne, en tartare au lait de coco et citron vert

ou

Le foie gras de canard de la maison Soulard, mi- cuit,
marmelade de fraise au basilic thaï

ou

Les 9 huîtres n°3 de la Guittière, vinaigre à l'échalote

...

Le St Pierre : le filet grillé à la plancha, risotto au lait de coco et curry vert

ou

Le filet de bœuf français, race à viande :
grillé, sauce aux morilles et frites maison

ou

La lotte : en navarin, pommes de terre de Noirmoutier à l'estragon

...

Buddha Bowl : Perles du Japon au lait végétal, granola et fruits de saison

ou

Le Chocolat grand cru Guanaja 70% : Crémeux noisette torréfiée,
Biscuit Streuzel cacao et pointe de fleur de sel de l'île d'Olonne

ou

Assiette de fromages affinés

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

49€



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos sauces sont faites maison, nous pouvons avoir recours à des fonds de liaison.
Nos desserts sont faits maison. Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maître Artisan Glacier « Fleur de Glace »
Prix TTC et en Euros-TVA nourriture 10% -TVA alcool 20% -Prix nets
Viande bovine et volaille d'origine Française et agneau d'origine U.E.