

Notre équipage est heureux de vous accueillir après les redoutables tempêtes que nous avons tous traversées. Ce retour brutal à l'activité ne se passe pas sans difficultés, notre métier est particulièrement impacté. Aussi, nous comptons sur votre bienveillance et nous engageons à tout mettre en œuvre pour assurer votre bien-être.
Sylvie Dubreuil - Président / Directrice Générale

Le Bistrot Marin



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 CUITS À L'EAU DE MER

Les langoustines vivantes (250gr)	22€
Le ½ homard bleu (250gr), mayonnaise	29€

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le plateau de fruits de mer (3 huîtres n°3, 6 langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises)	45€
Le plateau de fruits de mer Royal (6 huîtres n°3, 6 langoustines, ½ homard bleu, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises)	59€

SALADES ET ENTRÉES

La Caesar salade : Salade romaine, poulet mariné, copeaux de parmesan, vinaigrette Caesar	18€
Salade homard : ½ homard décortiqué, ananas, avocat, pousses de soja	29€
La Burrata : carpaccio de tomates « Green Zébra », vierge de févettes au pistou de basilic	17€
Salade Végan : salade de légumes croquants aux fruits de la passion, Falafel, vinaigrette soja/ piment	23€
Tataki de thon rouge au sésame noir, salsa de mangue et sauce « Ponzu »	17€
Le foie gras de canard de la maison Soulard, mi- cuit, marmelade de fraises au basilic thaï	19€
Tartare d'avocat et chair de crabe, croustillant à la tapenade	13€
Les moules de Bouchot à la Sablaise : servies froides, cuites dans une sauce à base de crème, mayonnaise et jus de citron	13€

NOS POISSONS SAUVAGES DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE

Le St Pierre : le filet grillé à la plancha, tajine de légumes au citron confit	30€
Les gambas grillées au piment secret : salade de légumes croquants à la menthe	30€
Le dos de cabillaud rôti, courgettes grillées au thym, coulis de ratatouille	23€
La sole : Meunière ou grillée, découpée en salle, pomme de terres grenailles de Noirmoutier à l'estragon	42€
La plancha du jour selon vents et marées...	A l'ardoise

NOS VIANDES

Le filet de canette jaune de Vendée, grillé au Piri-Piri, fondant de patate douce au gingembre	23€
Le filet de bœuf, « race à viande française » : cœur de sucrose grillé, frites maison et sauce aux cèpes	32€
Le West Coast burger : Pain aux céréales du boulanger, steak haché au couteau, cheddar, oignons rouges et tomates confites, sauce cocktail, frites maison	22€
Le tartare de bœuf Charolais au couteau : assaisonné à la provençale, frites maison	22€

Le Bistrot Marin



NOS DESSERTS

Pour votre confort, nous vous préconisons de commander vos desserts en début de repas.

La Coupe de fraises : Nature, au sucre ou chantilly	8,5€
La Pavlova : Onctuosité fruits de la passion, cœur fruits rouges	11,5€
La Fraise de Vendée : Tiramisu, marmelade fraise / citron vert, petits boudoirs	10,5€
Le Chocolat grand cru «Caraiïbes 66%» : Entremet chocolat noir, crémeux caramel fleur de sel, crumble cookies	11,5€
Le Chariot de fromages	14€

La Suggestion du Chef Pâtissier

A l'ardoise

NOS COUPES GLACÉES

Pour votre confort, nous vous préconisons de commander vos desserts en début de repas.

La Côte Ouest (Sorbet framboise, glace vanille, framboises fraîches, meringue et chantilly)	9€
La Coupe oursonne (Glace guimauve, oursons au chocolat)	5€
Glace deux boules	5€
Glace trois boules	7€

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



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.



Le Bistrot Marin



LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat - Dessert

33€

Débuter...

L'Entrée du jour

ou

Tartare d'avocat et chair de crabe, croustillant à la tapenade

ou

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

Poursuivre...

Plat retour du marché

ou

Le dos de cabillaud rôti : courgette jaune grillée au thym, coulis de ratatouille

ou

Le filet de canette jaune de Vendée : Grillé au piri piri, fondant de patate douce au gingembre

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

26€

Finir en beauté...

Le dessert du jour

ou

La fraise de Vendée : Tiramisu, marmelade fraise-citron vert, petits boudoirs

ou

Coupe glacée « Côte Ouest » : Sorbet framboise, glace vanille, framboises fraîches, meringue et chantilly

LE MENU TRANSATLANTIQUE

Entrée - Plat - Dessert

49€

Débuter...

Le tataki de thon rouge en croûte de sésame, salsa de mangue, sauce Ponzu

Ou

Le foie gras de canard de Vendée de la maison Soulard, marmelade de fraises au basilic thai

Ou

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

Poursuivre...

Le filet de St Pierre grillé à la plancha, tajine de légumes au citron confit

Ou

Gambas grillées au piment secret, salade de légumes croquants à la menthe

Ou

Le bœuf français, «race à viande Française», cœur de sucrine grillé, frites maison et sauce aux cèpes

Finir en beauté...

La Pavlova, onctuosité fruits de la passion, cœur fruits rouges

Ou

Le Chocolat grand cru «Caraïbes 66%» : Entremet chocolat noir, crémeux caramel fleur de sel, crumble cookies

Ou

Assiette de fromages affinés

LE JEUDI HOMARD

Entrée - Plat - Dessert

49€

Tous les jeudis, découvrez un menu imaginé par notre chef autour du homard.

DIMANCHE MIDI

Buffet de fruits de mer et de desserts maisons à volonté

59€ / personne

Menu Vedette : entrée du marché, plat du marché et buffet des desserts d'Olivier et son équipe

52€ / personne

Carte Enfant



ENTRÉES

5,00€

Salade de tomates et jambon cru
ou
Salade de saumon fumé, concombre et tomate

PLATS

7,00€

Nuggets de poulet
ou
Poisson du jour
ou
Steak haché du boucher - viande Bovine Française
(accompagnement : frites ou légumes du jour ou pâtes)

DESSERTS

5,00€

Brownies au chocolat, crème anglaise
ou
Coupe oursonne (glace biscuitée, guimauves au chocolat)





La Cave du Commandant





La Vallée de La Loire



Ses cépages blancs : *Melon de Bourgogne, Sauvignon, Chenin*
Ses cépages rouges : *Cabernet Franc, Gamay, Pinot noir*

LES BLANCS	37,5 cl	75 cl
Fiefs Vendéens – Vix AOC Vent d'Ouest – Domaine Mercier		26.00€
Fiefs Vendéens - Mareuil AOC  Marie du Fou – Vignobles Mourat	13.00€	23.00€
Fiefs Vendéens Mareuil AOC  Clos St André J. Mourat		36.00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Château de Chasseloir	14.00€	23.00€
Muscadet de Sèvre et Maine Le Pallet AOC « Jubilation Le Pallet »		30.00€
Pouilly Fumé AOC Hubert Veneau	21.00€	35.00€
Sancerre AOC Le MD de Bourgeois	39.00€	54.00€
Quincy AOC Domaine Didier Rassat		34.00€
Savennières AOC Domaine des Deux Arcs		45.00€
Cuvée M Addict VDF (demi-sec) Domaine Mercier		25.00€
Coteaux du Layon AOC (moelleux) Cuvée Or et Lumière		35.00€

LES ROUGES

Fiefs Vendéens - Vix AOC Cuvée M « La Rose » – Domaine Mercier		26.00€
Fiefs Vendéens - Mareuil AOC Marie du Fou – Vignobles Mourat	13.00€	23.00€
Brem Fiefs Vendéens AOC  Reflets Thierry Michon	21.00€	31.00€
Saumur Champigny AOC Thierry Germain	15.00€	25.00€
Menetou Salon AOC « Les Thureaux »		39.00€
Sancerre AOC Château de Crézancy	24.00€	45.00€
Chinon AOC  Moulin à Tan		26.00€

LES ROSES

Fiefs Vendéens Mareuil AOC Marie du Fou - Vignobles Mourat	13.00€	23.00€
--	--------	--------

Le Languedoc et Le Sud Ouest



Ses cépages blancs : *Grenache blanc, Macabeu, Carignan blanc, Picpoul*
Ses cépages rouges : *Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre*

LES BLANCS	37,5 cl	75cl
Côtes du Marmandais AOC  Château La Bastide		22.00€
LES ROUGES		
Faugères AOC Mas Lou-Angaco		29.00€
Pic Saint Loup AOC  Domaine des Rocs		36.00€
LES ROSES		
Côteaux du Languedoc AOC  Devois des Agneaux		28.00€

La Bourgogne

Ses cépages blancs : *Chardonnay, Aligoté*
Ses cépages rouges : *Pinot Noir, Gamay*







LES BLANCS	37,5 cl	75 cl
Macon-Uchizy AOC Domaine Raphaël Sallet		30.00€
Chablis AOC Jean Marc Brocard	21.00€	35.00€
Pouilly Fuissé AOC Les Vieux Mûrs		50.00€
Hautes Côtes de Beaune AOP Delagrangue et Fils		42.00€
Mercurey AOC Château du Cray - André Goichot		43.00€
Rully 1er Cru «Les Cloux» AOC André Goichot		56.00€
Meursault AOC «Les Vireuils» - André Goichot		84.00€
LES ROUGES		
Bourgogne AOC Pinot Noir Secret de Famille		39.00€
Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Delagrangue		44.00€
Givry 1er cru AOC Clos de Choué Domaine Chofflet Valdenaire		62.00€
Pernand Vergelesses AOC André Goichot		49.00€
Auxey Duresses 1er Cru AOC André Goichot		56.00€

La Vallée du Rhône

Ses cépages blancs : *Marsanne, Roussanne, Viognier*
Ses cépages rouges : *Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault*



LES BLANCS		
Grignan-lès-Adhémar AOC Le Colombier 		27.00€
Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire		69.00€
Côtes du Rhône AOC Château de Manissy 		29.00€
Saint Joseph AOP Domaine Christophe Pichon		49.00€
LES ROUGES		
Côtes-du-Rhône AOC  Château de Manissy	17.00€	30.00€
Saint Joseph AOP Domaine Christophe Pichon		48.00€
Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire		67.00€
Crozes-Hermitage AOC  Domaine des Enfrefaux	28.00€	39.00€

Le Bordelais

Ses cépages blancs : *Sémillon, Sauvignon, Muscadelle*
Ses cépages rouges : *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot*



LES BLANCS

Entre deux Mers AOC

Château Landereau

20.00€

Graves AOP

Château Peyrat

33.00€

LES ROUGES

Bordeaux AOC

Dourthe N°1

15.00€

25.00€

Bordeaux Supérieur AOC

Pey la Tour

16.00€

28.00€

Graves AOC

Château Peyrat

36.00€

Moulis AOC

Château Gressier Grand Poujeaux

58.00€

Saint Emilion Grand Cru AOC

Petit Corbin-Despaigne

67.00€

Margaux AOC

Baron de Brane

76.00€

La Provence

Ses cépages blancs : *Ugni blanc, Clairette, Marsanne, Rolle*
Ses cépages rouges : *Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan*



LES BLANCS

Côteaux Varois en Provence AOC

Domaine Masson

29.00€

LES ROUGES

Côteaux Varois en Provence AOC

Domaine Masson

29.00€

LES ROSES

Côteaux Varois en Provence AOC

Domaine Masson

27.00€

Côtes de Provence AOC

La Vie en Rose

28.00€

Bandol AOP

Domaine Pieracci

38.00€


Sable de Camargue IGP

Domaine Le Pive Gris

22.00€

Prix TTC Boissons alcoolisées TVA 20% - Boissons non-alcoolisées 10%
Tarifs affichés en euros Prix Nets




L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
AOC Appellation d'Origine Contrôlée, AOP Appellation d'Origine Protégée,
IGP Indication Géographique Protégée

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Vin bio signalé par 



Notre sélection de vins au verre

15 cl



NOS BLANCS

Fiefs Vendéens - Mareuil AOC Marie du Fou – Vignobles Mourat	5.50€
Fiefs Vendéens – Vix AOC Cuvée Vent d'Ouest – Domaine Mercier	6.00€
Fiefs Vendéens AOC Clos St André – Vignobles Mourat 	7.00€
Addict VDF (demi-sec) Domaine Mercier	6.00€
Coteaux du Layon AOC Cuvée Or et Lumière	7.00€
Muscadet de Sèvre et Maine Le Pallet AOC « Jubilation le Pallet »	7.00€
Entre deux Mers AOC Château Landereau	5.00€
Côtes du Marmandais AOC Château La Bastide 	5.50€
Macon-Uchizy AOC Domaine Raphaël Sallet	6.00€
Grignan-lès-Adhémar AOC Le Colombier 	6.00€

NOS ROUGES

Fiefs Vendéens Mareuil AOC Marie du Fou – Vignobles Mourat	5.50€
Fiefs Vendéens – Vix AOC Cuvée M « La Rose » – Domaine Mercier	6.00€
Brem Fiefs Vendéens AOC Reflets Thierry Michon 	6.50€
Bordeaux Supérieur AOC Pey La tour	6.00€
Côtes-du-Rhône AOC Château de Manissy 	6.00€
Bourgogne AOC Pinot Noir Secret de Famille	8.00€
Faugères AOC Mas Lou-Angaco	6.00€

NOS ROSES

Fiefs Vendéens Mareuil AOC Marie du Fou – Vignobles Mourat	5.50€
Sable de Camargue IGP Domaine Le Pive Gris 	5.00€
Côteaux Varois en Provence Domaine Masson	5.50€
Côtes de Provence AOC La Vie en Rose	6.00€
Languedoc AOC Devois des Agneaux 	6.00€

La Champagne

Ses cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



NOS BRUTS	12 cl (la coupe)	75 cl
Charles Heidsieck Brut	13.50€	79.00€
Taittinger Brut Réserve		75.00€
NOS BLANC de BLANCS		
Bouché Père & Fils Blanc de Blancs	12.50€	69.00€
Charles Heidsieck Blanc de Blancs		110.00€
NOS ROSES		
Bouché Père & Fils Rosé	13.50€	75.00€
Charles Heidsieck Rosé	15.50€	91.00€
NOS GRANDS CRUS		
Charles Heidsieck Millésimé 2006		130.00€
Dom Pérignon		210.00€

Les Eaux Minérales

NOS EAUX PLATES	50 cl	100 cl
Evian	3.00€	4.50€
Vittel	3.00€	4.50€
NOS EAUX GAZEUSES		
Badoit	3.20€	4.50€
Eau de Perrier	3.20€	4.50€
San Pellegrino	3.20€	4.50€
Chateldon		6.00€