



LE BISTROT MARIN

HUÎTRES ET CRUSTACÉS

LES COQUILLAGES GRATINÉS AU BEURRE D'AIL

Les praires (12 pièces) 14€

Les couteaux (12 pièces) 18€

LES HUÎTRES DE LA GUITTIÈRE

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 (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€

Le Bo-Bun aux crevettes : nouilles de riz au bouillon asiatique, nems de crevette, crevettes au wok, légumes croquants, cacahuètes 19€

LES ENTRÉES

Le lieu jaune, en tartare, ail, gingembre, citron vert et pomme verte 14€

Le foie gras de canard de la maison Soulard, mi- cuit, chutney de poire aux quatre épices 20€

Les moules de Bouchot à la Sablaise : servies froides, lait de coco et curcuma 13€

Bisque de homard, en croûte de feuilletage au parmesan 19€

NOS POISSONS

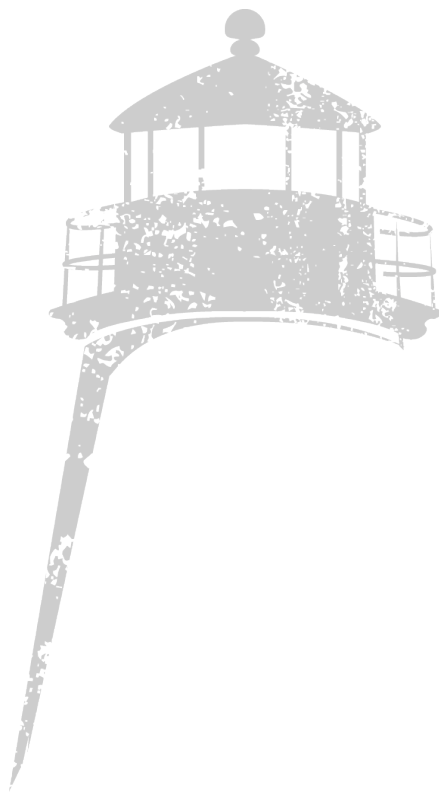
Le Bar sauvage : filet grillé à la plancha, purée de pommes de terre, crème de coquillages	30€
Les gambas : grillées à la plancha, risotto carnaroli aux cèpes	30€
Le ½ homard bleu européen (350 gr) : rôti au beurre salé et piment d'Espelette	42€
Le filet de merlu : panais braisé au miel, beurre blanc au vinaigre de cidre	22€
La plancha du jour selon vents et marées....	A l'ardoise

NOS VIANDES

La pintade de « plein-air » de Vendée : suprême cuit en basse température, poêlée de raisins aux champignons	22€
Le filet de bœuf français, race à viande : cuit au sautoir, poêlée de champignons, sauce au foie gras de canard de Vendée	32€
Coeur de ris de veau Français : en cocotte aux morilles	32€

NOS DESSERTS

La myrtille : croquante en financier, crémeux à la fève de Tonka	11.50€
Le chocolat grand cru « Caraïbes », mousse aérienne, biscuit extra noir, nougatine grué de cacao	12.50€
La figue, pochée et confite, brioche de Vendée au miel de fleurs, crème fraîche glacée	12.50€
Bowl cake, ananas et noix de coco, sorbet thé vert Matcha	11.50€
Le café / Thé gourmand et ses douceurs du jour	9.50€
Le chariot de fromages	14€



MENU PAQUEBOT

L'entrée du jour

ou

Le lieu jaune, en tartare, ail, gingembre, citron vert et pomme verte

ou

Les moules de Bouchot à la Sablaise : servies froides, lait de coco et curcuma

...

Plat retour de marché

ou

Le filet de merlu : panais braisé au miel, beurre blanc au vinaigre de cidre

ou

La pintade de « plein-air » de Vendée :
suprême cuit en basse température, poêlée de raisins aux champignons

...

Le dessert du jour

ou

La myrtille : croquante en financier, crémeux à la fève de Tonka

ou

Le café / Thé gourmand et ses douceurs du jour

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

32€

ENTRÉE - PLAT
ou
PLAT - DESSERT

26€

MENU TRANSATLANTIQUE

Bisque de homard, en croûte de feuilletage au parmesan

ou

Le foie gras de canard de la maison Soulard, mi- cuit,
chutney de poire aux quatre épices

ou

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

•••

Le Bar sauvage : filet grillé à la plancha, purée de pommes de terre,
crème de coquillages

ou

Les gambas : grillées à la plancha, risotto carnaroli aux cèpes

ou

Le filet de bœuf français, race à viande : cuit au sautoir,
poêlée de champignons, sauce au foie gras de canard de Vendée

•••

Bowl cake, ananas et noix de coco, sorbet thé vert Matcha

ou

Le chocolat grand cru « Caraïbes », mousse aérienne, biscuit extra noir,
nougatine grué de cacao

ou

La figue, pochée et confite, brioche de Vendée au miel de fleurs,
crème fraîche glacée

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.