

Fruits de Mer et coquillages

LES HUÎTRES DE LA GUITTIÈRE

Les huîtres Fines de Claires n°3

Les 6 : 14€ Les 9 : 17€ Les 12 : 21€

Les huîtres Spéciales de Claires n°2 - Médaille d'Or

Les 6 : 17€ Les 9 : 21€ Les 12 : 25€

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Les 12 palourdes farcies au beurre d'escargot et pastis de Luçon, façon Bruschetta 18€

Les langoustines vivantes (250gr) 24€

Le demi-homard mayonnaise 29€

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

Le plateau de fruits de mer 48€
(3 huîtres n°3, 6 langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises)

Le plateau de fruits de mer royal 62€
(3 huîtres n°3, 3 huîtres n°2 Médaille d'or, 6 langoustines, ½ homard, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises)

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.

À la Carte

SALADES

- La salade Caesar au magret fumé** 22€
Salade romaine, magret fumé, copeaux de parmesan, crumble de parmesan, vinaigrette Caesar
- La salade Caesar aux langoustines** 24€
Salade romaine, langoustines vivantes cuites à l'eau de mer, copeaux de parmesan, vinaigrette Caesar
-

ENTRÉES

- Queues de langoustines rôties à la fleur de sel de l'île d'Olonne** 19€
brunoise de légumes, vinaigrette citron basilic
- Tataki de bœuf mariné au soja** 18€
salade de légumes croquants au sésame, sauce ponzu
- Les moules à la Sablaise, servies froides** 15€
dans une sauce à base de crème et de jus de citron
- Velouté d'avocat servi froid et gambas** 16€
lait de coco et curry vert

À la Carte

NOS POISSONS SAUVAGES DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE

Le filet de bar de ligne rôti	30€
tomate confite au citron, mousseline de pomme de terre au curcuma, jus de bouillabaisse	
La sole	45€
meunière ou grillée, découpée en salle, pommes de terre grenaille	
Le filet de cabillaud au curry Madras	24€
fèves de soja, oignon rouge et lait de coco	
La pêche miraculeuse de la criée selon temps et marée...	A l'ardoise

NOS VIANDES

Suprême de poulet «Label Rouge» rôti	24€
chutney de carotte jaune au gingembre et jus de rôti	
Le filet de boeuf, «race à viande Normande»	32€
cœur de sucrine grillé, frites maison et crème de morilles	
Tartare de bœuf à la truffe	30€
salade de roquette au parmesan et frites maison	

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

Riz de Bambou comme un risotto	25€
burrata et crème de morilles	

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.

À la Carte

NOS DESSERTS

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

Le finger citron vert crèmeux fruits rouges, crumble fraise et framboise	11€
La pavlova exotique meringue et crème végétale à la noix de coco, cœur glacé au rhum, mangue et fruits de la passion	12€
Le chocolat Valrhona « Amatika » 46% Crèmeux au gingembre, streusel aux amandes, fruits de saison crus et cuits	12€
Assiette de fromages affinés	14€
La coupe de fraises de Vendée nature, au sucre ou chantilly...	9€

Suggestion du jour, venez découvrir notre vitrine

NOS COUPES GLACÉES

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

La Côte Ouest Sorbet framboise, glace yaourt, chantilly, coulis de fruits rouges et framboises fraîches	10€
La Coupe oursonne Glace guimauve, oursons au chocolat	6€
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 Paquebot

DÉBUTER...

Entrée du jour

ou

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

ou

Velouté d'avocat servi froid et gambas,
lait de coco et curry vert

POURSUIVRE...

Plat retour du marché

ou

Le filet de cabillaud au curry Madras, fèves de soja, oignon rouge et lait de coco

ou

Suprême de poulet «Label Rouge rôti»,
chutney de carotte jaune au gingembre et jus de rôti

FINIR EN BEAUTÉ...

Le dessert du jour

ou

Le finger citron vert, crémeux fruits rouges, crumble fraise et framboise

ou

La coupe glacée Côte Ouest

Sorbet framboise, glace yaourt, chantilly, coulis de fruits rouges et framboises fraîches

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat - Dessert

37€

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

30€

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 Transatlantique

DÉBUTER...

Queues de langoustines rôties à la fleur de sel de l'île d'Olonne
brunoise de légumes, vinaigrette citron basilic

ou

Tataki de bœuf mariné au soja
salade de légumes croquants au sésame, sauce ponzu

POURSUIVRE...

Le filet de bar de ligne rôti
tomate confite au citron, mousseline de pomme de terre au curcuma, jus de bouillabaisse

ou

Le filet de boeuf, «race à viande Normande»
Cœur de sucrine grillé, frites maison et crème de morilles

FINIR EN BEAUTÉ...

La pavlova exotique, meringue et crème végétale à la noix de coco,
cœur glacé au rhum, mangue et fruits de la passion

ou

Le chocolat Valrhona « Amatika » 46%
Crémeux au gingembre, streusel aux amandes, fruits de saison crus et cuits

LE MENU TRANSATLANTIQUE

Entrée - Plat - Dessert

55€

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.

Thomas Evanno

Le Chef & sa Brigade pour une Cuisine Engagée...

Thomas Evanno propose de changer notre regard sur la cuisine de tous les jours, de donner du sens à des choix essentiels pour préserver notre jolie planète tout en assurant le plaisir des palais les plus fins.

○ Privilégier des producteurs locaux et des circuits courts : la maison Soulard, les poissons de la criée des Sables...

○ Respecter la saisonnalité : En hiver, pour les fruits, place aux agrumes, pommes ou poires... et pour les légumes redécouvrons les choux, les navets ou encore le panais...

○ Respecter les périodes de reproduction : en hiver le bar fait des petits... découvrons plutôt le Saint Pierre...! Et oublions momentanément les moules pour déguster des praires...!

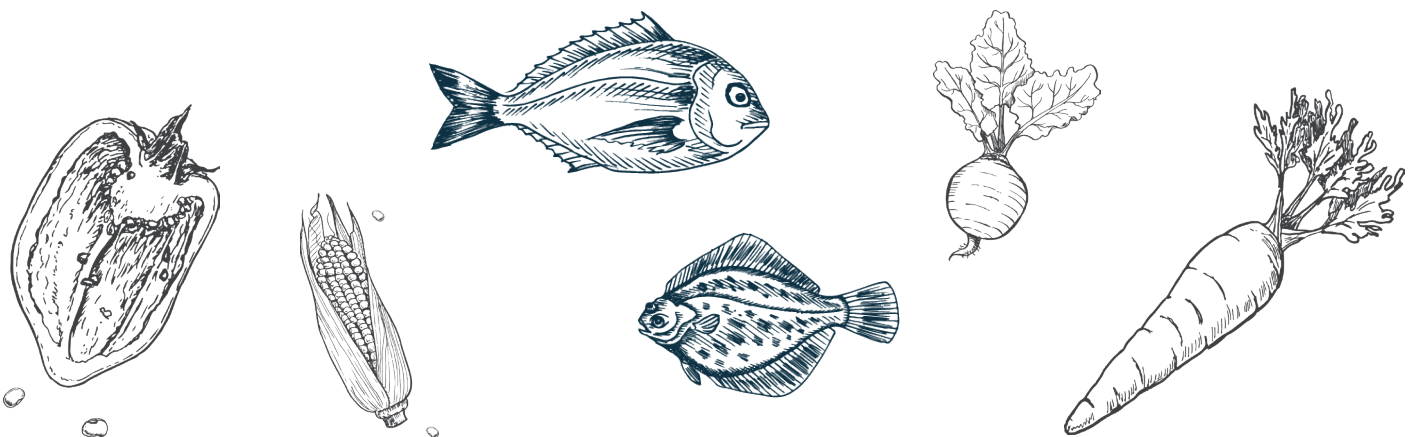
○ Offrir uniquement du FAIT MAISON : nous avons le label « Maître Restaurateur » et adhérons à toutes ses valeurs d'authenticité.

○ Lutter activement contre le gaspillage.

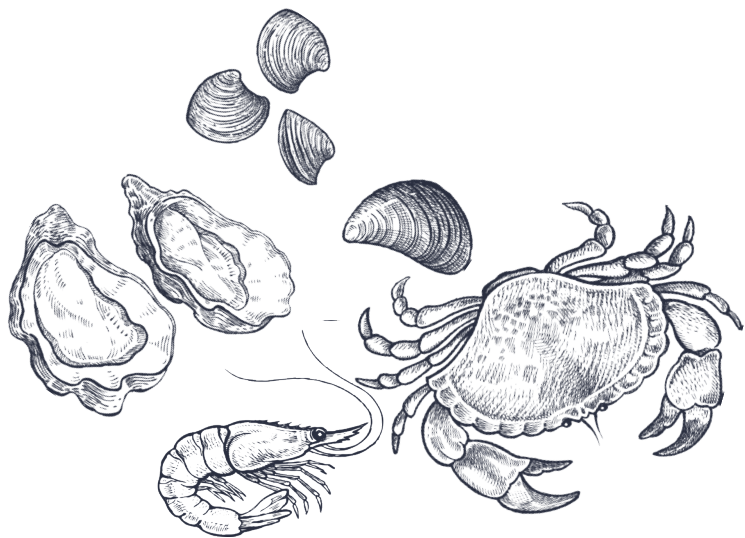
○ Sensibiliser et former les équipes à ces valeurs.

○ Répondre aux besoins (allergies) et aux attentes (Végan, Végétarien...).

Une cuisine engagée pour partager nos valeurs sur le développement durable.



NOS RENDEZ-VOUS...



Le Dimanche midi

Le Buffet de fruits de mer
et de desserts maison.

65€ / PERSONNE

Le menu enfant

ENTRÉES 6,00€

Saladine de jambon cru

ou

Saumon fumé, carpaccio de concombre

ou

Entrée «Retour du marché»

PLATS 8,00€

Nuggets de poulet

ou

Poisson du jour

ou

Steak haché du boucher - viande Bovine Française
(accompagnements : frites ou légumes du jour
ou pâtes ou purée maison)

DESSERTS 6,00€

Brownie au chocolat, crème anglaise, pop-corn

ou

Coupe oursonne

(glace biscuitée, guimauves au chocolat)

ou

Compote de pomme Bio

