

Fruits de Mer et coquillages

LES HUÎTRES DE LA GUIITIÈRE

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 langoustines vivantes (250gr)

24€

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

Le plateau de fruits de mer

48€

(3 huîtres n°3, 6 langoustines, 1/2 tourteau, 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	21€
Salade romaine, magret fumé, copeaux de parmesan, crumble de parmesan, vinaigrette Caesar	
La salade Caesar aux langoustines	23€
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€
nage de légumes parfumée au bouillon de carapaces	
Le foie gras de canard de la maison Soulard	21€
gelée au vieux rhum vanille, marmelade d'ananas au piment d'Espelette	
Les coques à la Sablaise	15€
servies froides, dans une sauce à base de crème et de jus de citron	
Effiloché d'aile de raie au citron confit	15€
mayonnaise aux câpres	

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 POISSONS SAUVAGES DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE

Le filet de Saint-Pierre	30€
grillé à la plancha, légumes de saison et crème de coquillages comme un «aïoli»	
La sole	42€
meunière ou grillée, découpée en salle, véritable purée de pommes de terre au beurre salé	
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

Filet de canette jaune de Vendée rôti	24€
compotée de mangue au gingembre et condiment cacahuète	
Le filet de boeuf, race à viande française	32€
millefeuille de pommes de terre grillé à la plancha et crème de morilles	

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 Maitre 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.

La pomme Tatin crème au miel de printemps, pâte sablée amande	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 praliné cacahuète moelleux et crémeux, ganache chocolat caraïbes 66%, caramel fondant	12€
Assiette de fromages affinés	14€

Le dessert du moment A l'ardoise

NOS COUPES GLACÉES

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

La Côte Ouest Sorbet banane, glace chocolat Valrhona, chantilly, crumble cacao, sauce chocolat	9€
La Coupe oursonne Glace guimauve, oursons au chocolat	6€
Glace deux boules	5€
Glace trois boules	7€

Parfums

café, vanille, chocolat, caramel, fraise, citron vert, passion et banane.

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

Effiloché d'aile de raie au citron confit, mayonnaise aux câpres

ou

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

POURSUIVRE...

Plat retour du marché

ou

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

ou

Filet de canette jaune de Vendée rôti,
comptée de mangue au gingembre et condiment cacahuète

FINIR EN BEAUTÉ...

Le dessert du jour

ou

La pomme Tatin, crème au miel de printemps, pâte sablée amande

ou

La coupe glacée Côte Ouest

sorbet banane, glace chocolat Valrhona, chantilly, crumble cacao, sauce chocolat

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat - Dessert

35€

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

28€

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
nage de légumes parfumée au bouillon de carapaces

ou

Le foie gras de canard de la maison Soulard
gelée au vieux rhum vanille, marmelade d'ananas au piment d'Espelette

POURSUIVRE...

Le Filet de Saint-Pierre
grillé à la plancha, légumes de saison et crème de coquillages comme un « aioli »

ou

Le filet de bœuf, race à viande française,
millefeuille de pommes de terre grillé à la plancha 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 praliné cacahuète moelleux et crémeux,
ganache chocolat caraïbes 66%, caramel fondant

LE MENU TRANSATLANTIQUE

Entrée - Plat - Dessert

52€

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...!

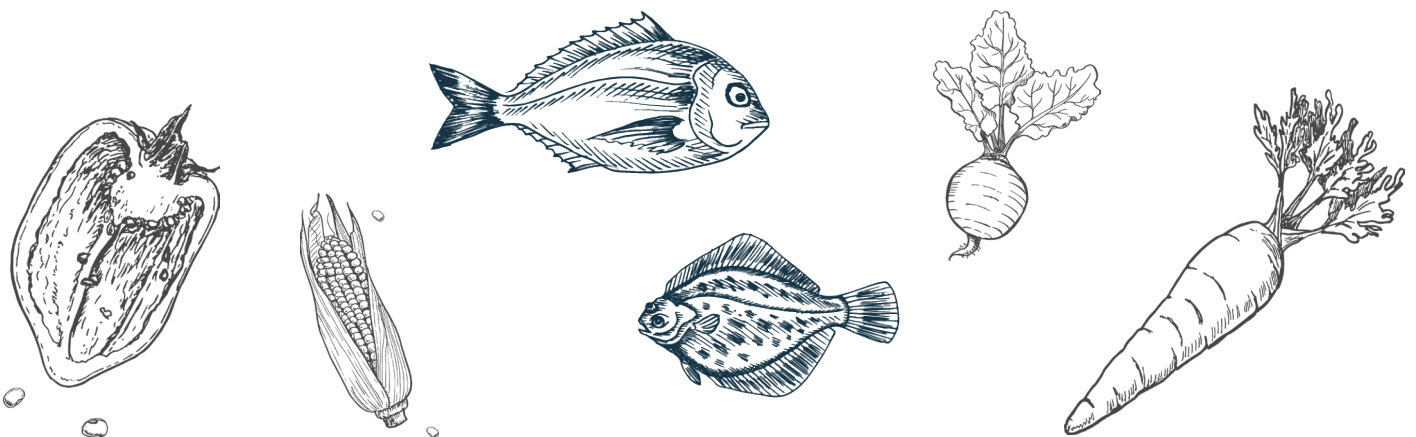
○ Offrir uniquement du FAIT MAISON : nous avons le label « Maître Restaurateur » et adhérons à toutes ses valeurs d'authenticité.

○ 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.

62€ / PERSONNE

Le menu enfant

ENTRÉES 5,00€

Saladine de jambon cru

ou

Saumon fumé, carpaccio de concombre

ou

Entrée «Retour du marché»

PLATS 7,00€

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 5,00€

Brownie au chocolat, crème anglaise, pop-corn

ou

Coupe oursonne

(glace biscuitée, guimauves au chocolat)

ou

Compote de pomme Bio

