

# 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, 1/2 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, 1/2 homard, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises)

# À la Carte

---

## SALADES

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

---

## ENTRÉES

<b>Queues de langoustines rôties à la fleur de sel de l'Île d'Olonne</b>	19€
nage de légumes parfumée au bouillon de carapaces	
<b>Le foie gras de canard, mi-cuit</b>	21€
gelée au rhum infusé à la menthe, marmelade de fraise au basilic thaï	
<b>Les moules à la Sablaise, servies froides</b>	15€
dans une sauce à base de crème et de jus de citron	
<b>Velouté d'avocat servi froid et gambas</b>	16€
lait de coco et curry vert	

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

<b>Le filet de Saint-Pierre</b>	30€
grillé à la plancha, légumes de saison et crème de coquillages comme un «aïoli»	
<b>La sole</b>	42€
meunière ou grillée, découpée en salle, véritable purée de pommes de terre au beurre salé	
<b>Le filet de cabillaud au curry Madras</b>	24€
fèves de soja, oignon rouge et lait de coco	
<b>La pêche miraculeuse de la criée selon temps et marée...</b>	A l'ardoise

## NOS VIANDES

---

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

## NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

---

<b>Riz de Bambou comme un risotto</b>	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.*

<b>Le finger citron vert</b> crèmeux fruits rouges, crumble fraise et framboise	11€
<b>La pavlova exotique</b> meringue et crème végétale à la noix de coco, cœur glacé au rhum, mangue et fruits de la passion	12€
<b>Le praliné cacahuète</b> moelleux et crèmeux, ganache chocolat «caribbes 66%», caramel fondant	12€
<b>Assiette de fromages affinés</b>	14€
<b>La coupe de fraises de Vendée</b> 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.*

<b>La Côte Ouest</b> Sorbet framboise, glace yaourt, chantilly, coulis de fruits rouges et framboises fraîches	10€
<b>La Coupe oursonne</b> Glace guimauve, oursons au chocolat	6€
<b>Glace deux boules</b>	5€
<b>Glace trois boules</b>	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  
nage de légumes parfumée au bouillon de carapaces

ou

**Le foie gras de canard, mi-cuit**

gelée au rhum infusé à la menthe, marmelade de fraise au basilic thaï

## POURSUIVRE...

**Le Filet de Saint-Pierre**

grillé à la plancha, légumes de saison et crème de coquillages comme un « aioli »

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 praliné cacahuète** moelleux et crémeux,

ganache chocolat « caraïbes 66% », caramel fondant

## 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...!

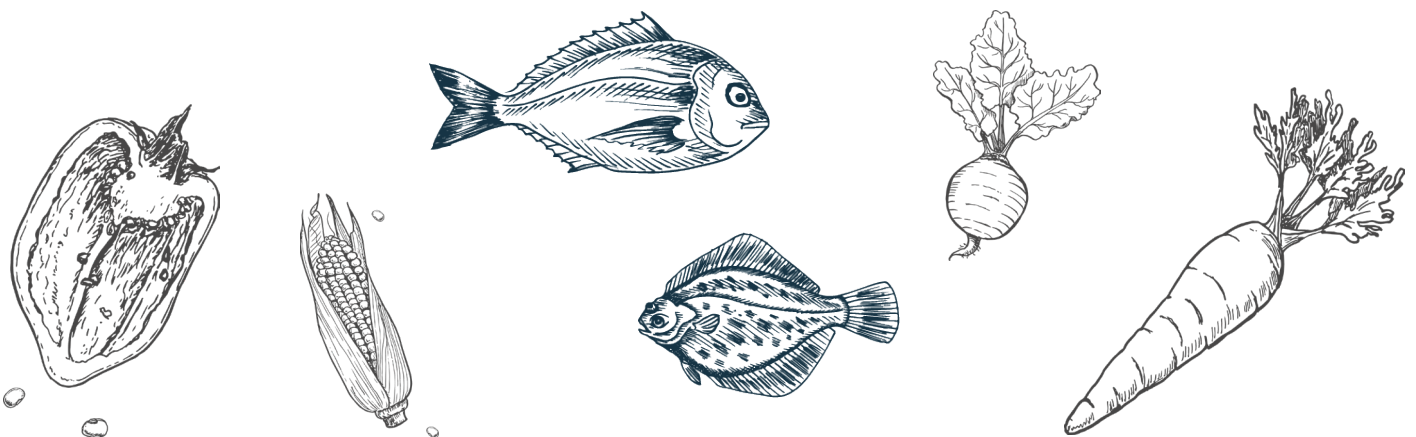
○ Offrir uniquement du FAIT MAISON : nous avons le label « Maître Restaurateur » et adhérons à toutes ses valeurs d'authenticité.

○ 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

