

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 poulet	22€
Salade romaine, poulet mariné, copeaux 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€
chaud froid d'artichaut à l'huile de noisette	
Noix de Saint Jacques	18€
en carpaccio à la vanille, crème de chou-fleur, fondue de poireaux et notes de café	
Eglefin fumé	16€
en maki de blé noir, mayonnaise au wasabi	
Velouté de champignons sauvages	15€
tartines de pain grillées au parmesan et à l'ail noir	

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 rôti	30€
potimarron confit et oignon botte, sauce matelote	
La sole	45€
Meunière ou grillée, découpée en salle, mousseline de pomme de terre au beurre salé et échalote confite	
Le filet de lieu jaune rôti	24€
risotto de quinoa aux coques et citron confit, jus de coquillages à l'encre de seiche	
La pêche miraculeuse de la criée selon temps et marée...	A l'ardoise

NOS VIANDES

Suprême de poulet «Label Rouge» rôti	24€
champignons et oignons, crumble à la fleur de sel et jus viande à l'estragon	
Le filet de bœuf, « race à viande Normande »	32€
mille-feuille de pommes de terre au lard de Colonnata, crème de cèpes	

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto de quinoa	26€
au citron confit, burrata et crème de cèpes	

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 figue confite	11€
biscuit moelleux aux amandes et à la cannelle, ganache infusée au thé noir	
La pavlova	12€
meringue et crème végétale, sorbet clémentine et grains de grenade	
Le chocolat Valrhona « Manjari 64% »	12€
myrtilles à l'estragon, sablé au quinoa soufflé	
Assiette de fromages affinés	14€

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	10€
Glaces caramel et vanille noix de pécan, sauce caramel au beurre salé et chantilly maison	
La Coupe oursonne	6€
Glace cookies, oursons au chocolat	
Glace deux boules	5€
Glace trois boules	7€

Parfums

Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, passion, citron vert, vanille noix de pécan

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

Velouté de champignons sauvages,
tartines de pain grillées au parmesan et à l'ail noir

ou

Eglefin fumé
en maki de blé noir, mayonnaise au wasabi

POURSUIVRE...

Plat retour du marché

ou

Filet de lieu jaune rôti,
risotto de quinoa aux coques et citron confit, jus de coquillages à l'encre de seiche

ou

Suprême de poulet Label Rouge rôti
champignons et oignons, jus de volaille à l'estragon

FINIR EN BEAUTÉ...

Le dessert du jour

ou

La figue confite
biscuit moelleux aux amandes et à la cannelle, ganache infusée au thé noir

ou

Coupe glacée « Côte Ouest »
Glaces caramel et vanille noix de pécan, sauce caramel au beurre salé et chantilly

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 langoustine rôties à la fleur de sel de l'Île d'Olonne
Chaud / froid d'artichaut à l'huile de noisette

ou

Noix de St jacques
en carpaccio à la vanille, crème de choux fleur, fondue de poireaux et notes de café

POURSUIVRE...

Filet de Saint Pierre rôti
Potimarron et oignon botte, sauce matelote

ou

Le filet bœuf français, race à viande Charolaise
Mille-feuille de pommes de terre au lard de colonnata, sauce aux cèpes

FINIR EN BEAUTÉ...

La Pavlova
Meringue et crème végétale, sorbet clémentine et grains de grenade

ou

Le chocolat Valrhona « Manjari » 64 %
myrtilles sauvages à l'estragon, sablé au quinoa soufflé

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...!

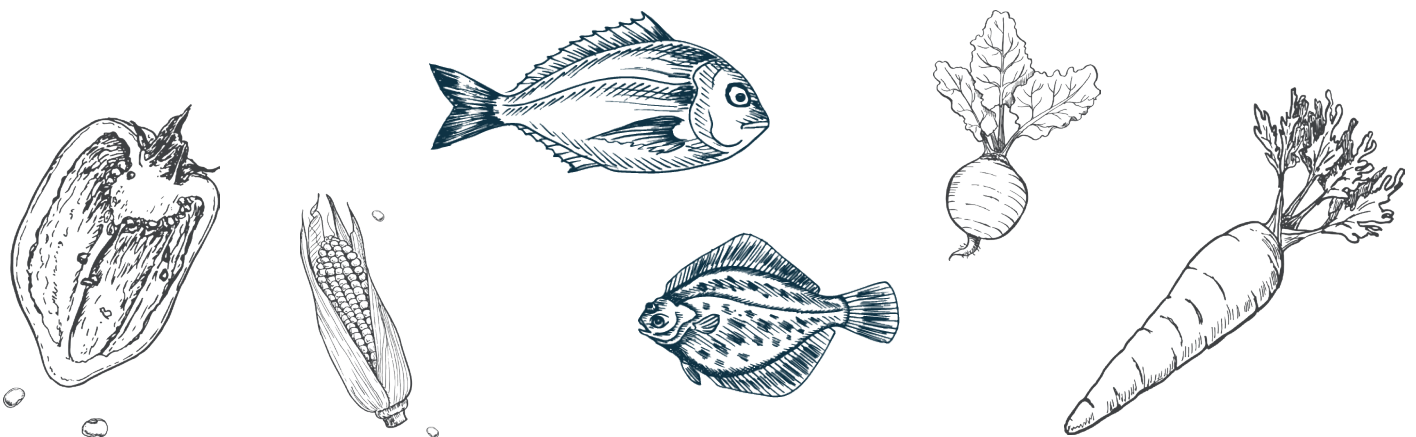
○ Offrir uniquement du FAIT MAISON : nous avons le label « Maître Restaurateur » et adhérons à toutes ses valeurs d'authenticité.

○ Lutter activement contre le gaspillage.

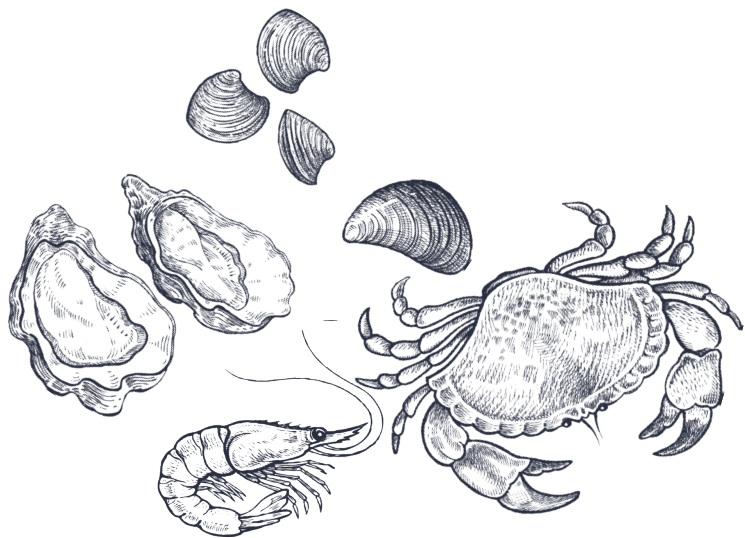
○ Sensibiliser et former les équipes à ces valeurs.

○ 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

