

# LA POTINIÈRE – PLAGE DES DAMES –

---

## APERITIF –

Trouspinette (5cl) .....	4,00€
Spritz (14,5cl) .....	9,00€
Américano Maison (10cl) .....	9,00€
P'tit Bleu – Pastis de Marseille (2cl) .....	4,00€
Coupe de Champagne Gruet (12,5cl) .....	11,00€
Coupe de Champagne Deutz (12,5cl) Brut .....	15,00€
La Petite Bulle Veuve De Lalande - Méthode Traditionnelle (12,5cl) .....	7,00€

## BIÈRES ARTISANALES DE NOIRMOUTIER – ARTISANAL BEER OF NOIRMOUTIER

<u>Bouteilles 33cl</u>		<u>Pression 20 cl</u>	
La Jouzel (6,5°) .....	6 €	La Triple Hop .....	4,00€
La Blanche de No (5,5°).....	6 €	La Noirmoutrine .....	3,80€
La Ambrée.....	6 €		

## WHISKIES (4CL) –

Bushmills .....	8,00€	Dailuane Douglas 16 ans .....	16,00€
Chivas 12 ans.....	9,00€	Connemara .....	18,00€
Glenn Fiddish 12 ans .....	10,00€	Smoked Joe .....	19,00€

## COCKTAILS – ALCOHOL COCKTAIL

Planteur Maison .....	8,00€	Mojito .....	10,00€
Ti Punch (5cl) .....	8,00€	Gin to Yuzu .....	12,00€
Tequila Sunrise .....	10,00€		

## COCKTAILS SANS ALCOOL – VIRGIN COCKTAIL 7,00€

Chantaco - orange, pamplemousse, ananas, grenadine Orange, Pineapple, grapefruit, grenadine syrup	Chant des Sirènes - mangue, goyave, fruit de la passion Mango, Guava, Passion fruit juices.
Vent de Tendresse - fraise, citron vert, limonade, parfum Mojito) - Strawberry juice, limon, soda, Mojito syrup	Virgin Spritz - orange, pamplemousse, eau gazeuse Orange, Grapefruit, sparkling water.
Virgin Mojito – menthe fraîche, citron vert, sucre, jus de pomme, parfum Mojito, eau gazeuse Fresh Mint, Lime, sugar, apple juice, Mojito syrup, sparkling water.	

## SOFT –

Diabolo (25cl) .....	4,00€
Coca cola (33cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl) .....	4,80€
Perrier sirop (33cl, Perrier Tranche (33cl) .....	4,50€
Thé Glacé Maison Pêche ou Citron (30cl) – Iced Tea homemade Peach or Lemon .....	6,00€
Limonade Maison Pêche, Pamplemousse ou Myrtille (30cl) – Limonade homemade Peach, Grapefruit .....	6,00€
Chateldon (eau gazeuse 75cl) - Sparkling water 75cl Thonon (eau plate 75cl) - Mineral Water 75cl .....	6,00€

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION –  
- ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH – CONSUME WITH MODERATION –

LES PERSONNES PRESENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES SONT PRIÉES DE SE RAPPROCHER DU PERSONNEL DE SALLE  
PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES ARE REQUESTED TO APPROACH THE POTINIÈRE STAFF

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT ET LES CHEQUES VACANCES NE SONT PAS ACCEPTÉS -

## NOS FRUITS DE MER – OUR SEAFOOD

---

Plateau de fruits de mer / Seafood Platter ..... 40,00€/pers  
5 Huîtres n°2, Langoustines (environ 250gr), Crevettes (environ 120gr), Bulots (environ 120gr), Palourdes (environ 100gr),  
1 Demi Tourteau (environ 350gr)  
Oyster, Dublin Bay Prawns, Shrimps, Whelks, Clams and Half Crab (350gr)

Assiette de la Mer / Plate of the Sea ..... 18,00€  
3 Huîtres n°2, 3 Langoustines, 3 Crevettes, 3 Bulots – 3 Oyster, 3 Dublin Bay Prawns, 3 Shrimps, 3 Whelks.

Assiette de Bulots (environ 300gr) - Whelks Platter ..... 9,50€

Assiette de Crevettes (environ 200gr) - Shrimps Platter..... 12,00€

Tourteau Mayonnaise au Piment d'Espelette Maison ..... **Tourteau entier** = 3,00€ les 100gr  
A full Crab with homemade Espelette Pepper Mayonnaise

Langoustines (environ 450gr) Mayonnaise Maison au Piment d'Espelette ..... 24,00€  
Dublin Bay Prawns, homemade Espelette Pepper Mayonnaise

Huîtres n°2 de Nicolas Pineau - Oyster from Nicolas Pineau  
Par (By) 12 ..... 20,00€  
Par (By) 06 ..... 10,00€

### Autour du Homard Bleu :

Comme nos homards sont vivants, un temps minimum de cuisson et de refroidissement, d'une trentaine de minutes, est nécessaire à partir de la commande. – **Around French Lobster** - Our Lobster are alive so we need about 30 minutes to prepare and cook these following plates -

Plateau de fruits de mer Royal - Lobster Seafood Platter..... 120,00€/2pers  
(10 Huîtres n°2, Langoustines (environ 500gr), Crevettes (environ 240gr), Bulots (environ 240gr),  
Palourdes (environ 200gr), 1 Homard (environ 500gr).  
Oyster, Dublin Bay Prawns, Shrimps, Whelks, Clams and full Lobster (500gr)

Homard Mayonnaise au Piment d'Espelette ..... **Homard Entier** : 13,00€ les 100gr  
Full French Lobster with Homemade Espelette Pepper Mayonnaise

Homard Juste Rôti – Just Roasted Full Lobster ..... **Homard Entier** : 13,00€ les 100gr

---

LES PERSONNES PRESENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES SONT PRIEES DE SE RAPPROCHER DU PERSONNEL DE SALLE  
PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES ARE REQUESTED TO APPROACH THE POTINIERE STAFF

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT ET LES CHEQUES VACANCES NE SONT PAS ACCEPTES -

## NOS ENTREES - OUR STARTERS

---

Alliance Gourmande de Foie Gras de Canard et d'Effilochés Confit de la Maison Rougié – Mix of Foie Gras and Duck Rillettes from Rougie House .....	16,10€
Rillettes de Poissons Maison – Homemade Rillettes of Fish .....	12,00€
Gravlax de Daurade et Betterave, <i>Sea Bream Gravlax and Beet</i> .....	18,00€
Solens (Couteaux) farcies par 9 - Stuffed Razor Clams by 9 .....	17,00€

## NOS PLATS - COTE TERRE - OUR MEAT

---

Suprême de Poulet sauce Forestière, Ecrasé Pomme de terre et Ciboulette .....	18,00€
<i>Suprême Chicken with Mushroom Sauce served with home made Crush Potatoes Chives</i>	
Le Chessy - Burger de Bœuf VBF 150gr - Recette Maison avec Bacon, Frites et salade .....	16,90€
<i>Home made Bacon and Beef Burger served with French Fries Potatoes and salad.</i>	
Entrecôte de Bœuf (environ 300gr) race Normande, Frites et salade .....	25,00€
<i>Rib steak (about 300gr) Normandy Breed, served with French Fries Potatoes and salad</i>	
Côte de Bœuf Extra à Partager (de 1kg à 1,2kg environ) race Normande, Frites et salade .....	56,00€
<i>Prime Rib to Share (weight : about 1kg-1,2kg), Normandy Breed served with French Fries Potatoes and salad</i>	

## NOS PLATS - COTE MER – OUR FISH

---

Comme pour vos viandes, n'hésitez pas à nous spécifier la cuisson de votre poisson que vous souhaitez : nacré ou bien cuit.

*As your meat, do not hesitate to specify the cooking of your fish wanted (rare, medium or well done)*

Filet de Lieu en croûte de Chorizo – <i>Fillet of Coalfish in Chorizo Crust</i> .....	18,00€
Turbot Sauvage au beurre de Salicornes - <i>Turbot with Salicorne butter</i> .....	29,00€
Poisson du Jour – Selon l'arrivage - <i>Fish of the day – See the Server</i> .....	Voir l'Ardoise
Risotto aux queues de Langoustines et Morilles - <i>Dublin Bay Prawns and Morels Risotto</i> .....	25,00€
Risotto au Homard et pointes d'Asperges Vertes - <i>Lobster and Green Asparagus Risotto</i> .....	36,00€

Nos plats Côté Mer sont accompagnés de légumes cuisinés en deux façons. Our Fish are served with vegetable cooked in two way.

## NOTRE PLAT VEGAN – OUR VEGAN PLATE

---

Risotto Vegan - Riz, Lentilles Corail, crème végétale, Curcuma et pointes d'Asperges .....	25,00€
<i>Rice, Coral Lentils, Vegetable cream, Curcuma and Green Asparagus</i>	

---

LES PERSONNES PRESENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES SONT PRIEES DE SE RAPPROCHER DU PERSONNEL DE SALLE  
PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES ARE REQUESTED TO APPROACH THE POTINIERE STAFF

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT ET LES CHEQUES VACANCES NE SONT PAS ACCEPTES -

## MENU DE SAISON – SEASON MENU

22,90€

Alliance Gourmande de Foie Gras de Canard et d'Effiloché confit OU Rillettes de Poissons Maison,

Mix of Foie Gras and Duck Rillettes OR Home-made Rillettes of Fish

Suprême de Poulet sauce Forestière OU Lieu en croûte de Chorizo,

Suprême Chicken with Mushroom Sauce OR Fillet of Coalfish in Chorizo Crust

2 boules de Glaces Chantilly au choix OU Cheese Cake aux Framboises.

Two scoops of Ice Cream with whipped cream OR Cheese Cake with raspberries.

## MENU SAVEURS DE L'ILE DE NOIRMOUTIER

34,00€

NOIRMOUTIER FLAVOUR MENU

Gravlax de Daurade et Betterave,

Sea Bream Gravlax and Beet

Turbot Sauvage au beurre de Salicornes

Turbot with Salicorne butter

Gâche Vendéenne façon Pain Perdu et sa boule de glace caramel salé

Gache Vendée way French toast with his scoop of saled Caramel

## MENU HOMARD – UNIQUEMENT LE SOIR

78,00€

LOBSTER MENU - AVAILABLE ONLY THE EVENING

Tartare de St Jacques – Tartar of Scallop

Homard Rôti au Piment d'Espelette - Roasted Lobster with Espelette Pepper

Dessert de la carte au choix\*\* – Dessert of the choice menu\*\*

\*\*Café, thé Gourmand ou Assiette de Fromages = supplément 2€

\*\* Coffe or tea gourmand and Cheese plate = add 2€

Suivez notre actualité sur notre page Facebook potiniere.no - www.potiniere.noirmoutier.com

LES PERSONNES PRESENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES SONT PRIEES DE SE RAPPROCHER DU PERSONNEL DE SALLE  
PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES ARE REQUESTED TO APPROACH THE POTINIERE STAFF

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT ET LES CHEQUES VACANCES NE SONT PAS ACCEPTES -

## LES DESSERTS – OUR DESSERT

---

Assiette de Fromages du Moment - Plate of Cheese of moment .....	10,00€
Gâche Vendéenne façon Pain Perdu et sa boule de glace caramel salé .....	8,00€
Gache Vendée way French toast with his scoop of saled caramel	
Cheese Cake aux Framboises - Cheese Cake with raspberries .....	8,00€
Café Gourmand - Assortiment de minis desserts maison – Assorted homemade mini desserts .....	10,00€
Thé Gourmand .....	11,00€
Dessert du Moment - Dessert of the day – See the Server .....	Voir l'Ardoise

## LES GLACES – ICE CREAM –

---

### GLACES 100% ARTISAN - 100% CREATIF - 100% MTBG

Pâte à Tartiner Noisette (hazelnut pastel), Noisette d'Italie (Italy hazelnut), Vanille bourbon de Madagascar (vanilla from Madagascar), Café Arabica (arabica coffee), Caramel au Beurre Salé (salt butter caramel), Chocolat noir (black chocolaté), Fraise Sengana (strawberry Sengana), Framboise (raspberry), Cassis noir de Bourgogne (black currants from Bourgogne), Citron de Sicile (lemon from Sicile), Noix de Coco (coconut), Façon Mojito (way of Mojito), .

1 Boule (1 scoop) : 3€ // 2 Boules (2 scoops) : 5,60€ // 3 Boules (3 scoops) : 7,70€

<b>Liégeois Café ou Chocolat</b> : Glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly .....	8,10€
Chocolate or Coffee, topping Chocolate or Coffee, whipped cream	
<b>K-rément-K</b> : Glace Caramel à la fleur, sauce caramel, carambar, chantilly .....	8,50€
Salt Caramel, topping caramel, carambar and whipped cream	
<b>Dame Blanche</b> : Glace vanille, sauce chocolat, chantilly .....	8,40€
Vanilla, topping chocolat, whipped cream	
<b>Pirogue</b> : Glace noix de coco, sauce chocolat, chantilly .....	9,20€
Coconuts, chocolaté topping, whipped cream	
<b>Nougatine</b> : Glace vanille, nougatine et chantilly .....	9,50€
Vanilla, nougatine and whipped cream	
<b>Potinière</b> : Glace cassis, fraise, framboise, citron, crème de cassis .....	9,20€
Black Currants, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant liquor	
<b>Colonel</b> : Sorbet citron, Vodka - Lemon sorbet and Vodka .....	10,20€
<b>Coupe Mojito</b> : Glace Façon Mojito, alcool de Menthe, Rhum et chantilly .....	10,50€
Mojito Ice cream, liquor of Mint and Rum, whipped cream	

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION -  
- ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH – DRINK IN MODERATION -

---

LES PERSONNES PRESENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES SONT PRIEES DE SE RAPPROCHER DU PERSONNEL DU SALLE

PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES ARE REQUESTED TO APPROACH THE POTINIERE STAFF

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT ET LES CHEQUES VACANCES NE SONT PAS ACCEPTES -

## LES BOISSONS CHAUDES – HOT BEVERAGES

---

Café express, Déca express .....	2,90€
Café double .....	4,20€
Café crème .....	3,90€
Thé ou infusion .....	A partir de 4,00€
Irish Coffee (Whisky, double café, sucre de canne, chantilly) .....	12,00€
Dom Tom (Rhum brun, double café, sucre de canne, chantilly) .....	12,00€

## LES LIQUEURS, DIGESTIFS (4CL) – LIQUOR, DIGESTIFS

---

Armagnac .....	10,00€
Calvados .....	8,00€
Cognac .....	10,00€
Cognac XO .....	14,00€
Get 27 ou 31 .....	8,00€
Bailey's .....	8,00€

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION -  
- ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH – DRINK IN MODERATION -

---

LES PERSONNES PRESENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES SONT PRIEES DE SE RAPPROCHER DU PERSONNEL DU SALLE

PEOPLE WITH FOOD ALLERGIES ARE REQUESTED TO APPROACH THE POTINIERE STAFF

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT ET LES CHEQUES VACANCES NE SONT PAS ACCEPTES -