CARTE VALIDE A PARTIR DU MERCREDI 17 AVRIL 2024

APERITIF –

Champagne Gruet Brut Coupe (12cl) ..... 13,00€
Champagne Besserat de Bellefon - Bleu Brut Coupe (12cl) ..... 15,00€
P'tit Bleu – Pastis de Marseille (2cl) ..... 5,00€
Bleu'Tiful (P'tit Bleu, menthe glaciale, perrier) ..... 7,00€
Américano Maison (10cl) ..... 10,00€
Martini Dry (6cl) (Gin Sorgin, Martini Dry, Olive) ..... 12,00€
Spritz Apérol ou Vendéen (14,5cl) ..... 12,00€

A PARTAGER : PLANCHE SAUCISSON **PORC NOIR DE BIGORRE** (256GR) ..... 16,00€

BIERES

Bière Artisanale de Noirmoutier Bouteilles 33cl ..... 7,00€
Bière Pression Corona ou Pietra 25cl ..... 6,00€

WHISKIES (4CL)

Bushmills ..... 10,00€
Jack Daniels ..... 12,00€
RozelieureS - Whisky Français Single Malt ..... 14,00€
Cardhu 12 ans ..... 13,00€
Connemara ..... 18,00€
Johnnie Walker « Blue Label » ..... 40,00€
Uisce de Profondis (whisky vieilli sous la mer) ..... 50,00€

COCKTAILS - LONG DRINK - ALCOOL

Gin Bio Acrobate (4cl), Tonic ..... 10,00€
Gin Vendéen à la Criste Marine (4cl) Tonic ..... 11,00€
Sorgin Gin (4cl), Tonic ..... 12,00€
Gin to Yuzu (4cl) (Sorgin) ..... 14,00€
Ti Punch (5cl) ..... 10,00€
Tequila Sunrise ..... 11,00€
Mojito ..... 12,00€
Moscow Mule ..... 12,00€
London Mule ..... 13,00€
Tequila Don Julio 1942 (4cl) 50,00

COCKTAIL CHAMPAGNE

Mimosas ..... 13,00€
Champagne, Jus d'Orange
Bellini Pêche ou Fraise ..... 14,00€
Champagne, Purée de Fraise ou Pêche
French 75 ..... 16,00€
Champagne, Gin, Citron, Sucre de Canne
French Spritz (14,5cl) ..... 15,00€
Champagne, St Germain, Citron, Eau Gazeuse
La Part des Anges ..... 18,00€
Champagne, Liqueur de Framboise, Triple Sec, Jus de Goyave
Mojito Royal ..... 18,00€
Champagne, Rum Cubain, Citron Vert, sucre de canne, menthe

COCKTAIL SANS ALCOOL - 7,50€

Chantaco - orange, pamplemousse, ananas, grenadine
Virgin Spritz - orange, pamplemousse, eau gazeuse
Chant des Sirènes - mangue, ananas, fruit de la passion

SOFT –

Diabolo (25cl) ..... 4,00€
Coca cola (33cl), ... 5,00€
Thé Glacé Maison Citron, Pêche (30cl) ..... 6,50€
Limonade Maison Pêche (30cl) ..... 6,50€
Perrier Sirop ou Tranche (33cl) ..... 5,00€
Tonic Dry Bitter J.Gasco (20cl) ..... 5,00€
Châteldon 75cl ..... 7,00€
Thonon 75cl ..... 6,30€
Kombucha Gingembre Citron Thé Fermenté(33cl) ..... 7,00€

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT, LES CHEQUES VACANCES ET BANCAIRES NE SONT PAS ACCEPTES –
CB, AMEX ET ESPECES UNIQUEMENT

MENU SAVEURS - Hors boissons 37,00€

ENTREE+ PLAT* OU PLAT+DESSERT * - Hors boissons ..... 29,90€

* Formules servies **uniquement au Déjeuner du Lundi au Samedi (hors Jours Fériés)**

Marbré d'Églefin à la Betterave, Saveur Thaï
OU
Raviole de Céleri au Fromage Frais, Noix, Noisettes, Pesto et Jambon de Vendée
~
Matelote de l'Océan (Poisson et Crustacés du moment)
OU
Filet de Canard au Miel et Vinaigre Balsamique
~
Desserts au Choix
(Hors Café Thé Gourmand ou Bulle Gourmande)

MENU DES DAMES - Hors boissons 48,00€

Tataki de Bœuf au Saké
OU
Asperges Mimosa aux Saveurs de Truffe
~
Ballotine de Lotte, Bisque de Homard
OU
Noix d'Entrecôte aux Morilles
~
Assiette de Fromages
~
Desserts au Choix
(Sup +1€ Café ou Thé Gourmand, +9€ Bulle Gourmande,)

MENU DES PROFONDEURS - Hors boissons. SELON ARRIVAGE HOMARD 90,00€

Carpaccio de Langoustines Passion, Framboise
~
Homard Flambé au Whisky
~
Desserts au Choix
(Sup + 9€ pour la Bulle Gourmande)

.

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT, LES CHEQUES VACANCES ET BANCAIRES NE SONT PAS ACCEPTES –
CB, AMEX ET ESPECES UNIQUEMENT

Fruits de Mer

Assiette de Bulots (environ 300gr) Mayonnaise Maison au Piment d'Espelette ..... 15,00€
Assiette de Crevettes (environ 200gr) Mayonnaise Maison au Piment d'Espelette ..... 16,00€
Assiette de Langoustines (environ 400gr) Mayonnaise Maison au Piment d'Espelette ..... 27,00€
Huîtres n°2 de Nicolas Pineau : Par (By) 12 ..... 24,00€

Nos Plateaux de Fruits de Mer sont servis jusqu'à 13h30 pour le déjeuner et 20h30 pour le diner.

Plateau de Fruits de Mer pour 1 Personne ..... 55€
5 Huîtres n°2, Langoustines (environ 200gr), Crevettes (environ 120gr), Bulots (environ 120gr), 1 Tourteau entier (environ 500gr)

Plateau de Fruits de Mer pour 2 Personnes ..... 90€
10 Huîtres n°2, Langoustines (environ 400gr), Crevettes (environ 240gr), Bulots (environ 240gr), 1 Tourteau (environ 500gr)

Plateau de Fruits de Mer Royal de Mer pour 2 Pers. *Homard Selon Arrivage* ..... 140€
10 Huîtres n°2, Langoustines (environ 400gr), Crevettes (environ 240gr), Bulots (environ 240gr), 1 Homard (environ 500gr).

Homard Selon Arrivage
Homard Mayonnaise au Piment d'Espelette - Homard Entier : ..... 13€/Les 100gr
Homard Flambé au Whisky - Homard Entier : ..... 13€/Les 100gr

Entrees

Marbré d'Églefin à la Betterave, Saveur Thaï ..... 17,00€
Raviole de Céleri au Fromage Frais, Noix, Noisettes, Pesto et Jambon de Vendée ..... 16,00€
Tataki de Bœuf au Saké (V.B.F Bio) ..... 21,00€
Asperges Mimosa aux Saveurs de Truffe ..... 19,00€
Carpaccio de Langoustines, Passion, Framboise ..... 23,00€

Plats - Cote Terre – Accompagnements du Moment

Côte de Bœuf (V.B.F Pays de Retz) pour 2 (env.1 à 1,2kg), Sauce Poivre ..... 70,00€
Noix d'Entrecôte (U.E) aux Morilles (environ 250gr) ..... 28,00€
Côte de Porc Noir de Bigorre, Moutarde à l'Ancienne ..... 29,00€
Filet de Canard *(Vendée)* au Miel et Vinaigre Balsamique ..... 22,00€

Plats - Cote Mer – Accompagnements du Moment

Ballotine de Lotte, Bisque de Homard ..... 28,00€
Matelote de l'Océan (Poisson et Crustacés du moment) ..... 22,00€
Sole Meunière (env. 300 à 400gr) ..... 40,00€

Nous nous reservons la **possibilite de facturer 10€ de Droit de Couvert** en cas de Personne ne mangeant pas ou, qui partage un plat unique, Formule Ou Menu avec un autre Convive.

Prix Nets – Les Tickets Restaurant, les Cheques Vacances Et Bancaires ne sont pas acceptes – CB, Amex et Especes Uniquement

FROMAGES

Assiette de 4 Fromages du Moment ..... 14,00€

DESSERTS, CREMES GLACEES ET SORBETS

L'Exotisme - Banane, Ananas et Cacao ..... 12,00€
Quand la Fraise rencontre la Rhubarbe (Tartelette déstructurée) ..... 12,00€
Le Finger Myrtille, Citron et Thé Vert ..... 12,00€
Le Pop Orange-Caramel ..... 12,00€

Café ou Thé Gourmand - Assortiment de mini desserts maison ..... 14,00€
Bulle Gourmande - Assortiment de mini desserts maison et sa Coupe de Champagne Gruet 12cl ..... 23,00€

L'After-Eight - Crème Glacée Menthe-Pastille, Éclats de Chocolat, Liqueur de Menthe Vive 2cl ..... 12,00€
Le Colonel - Sorbet Citron de Sicile, Vodka 2cl ..... 12,00€
La Balade Irlandaise – Crème Glacée Café, Whisky 2cl, Café, Chantilly, ... 12,00€

Vanille bourbon de Madagascar, Café, Caramel au Beurre Salé, Fraise de Plougastel, Framboise du Morbihan, Citron de Sicile, Abricot, Chocolat, Menthe-Pastille, Noisette. ..... 1 Boule : 4,00€
..... 2 Boules : 7,50€

BOISSONS CHAUDES

Café express, Déca express ..... 3,20€
Café Double ..... 5,50€
Café Crème ..... 4,00€
Thé DAMMANN ..... 4,00€
Noir, Darjeeling, Earl Grey, Vanille, Fruits Rouge, Jardin Bleu, Lapsang Souchong, Ceylan, Menthe, Soleil Vert, Jasmin, Rooibos.

Infusion Verveine, Verveine Menthe, Tilleul ..... 4,00€
French Coffee ..... 14,00€
(Cognac, double café, sucre de canne, chantilly)
Irish Coffee ..... 13,00€
(Whisky, double café, sucre de canne, chantilly)
Dom Tom ..... 13,00€
(Rhum brun, double café, sucre de canne, chantilly)

LIQUEURS, DIGESTIFS (4CL) ET RHUM (5CL)

Mentilla Vrignaud ..... 10,00€
Bailey's ..... 10,00€
Calvados ..... 10,00€
Cognac ..... 13,00€
Cognac XO ..... 35,00€
Poire Williams ..... 16,00€
Vieille Prune ..... 20,00€

Rhum Zacapa X.O ..... 20,00€
Rhum Ryoma Japanese Rum 7ans ..... 17,00€
Rum Mafana ..... 12,00€
Rhum El Dorado 15 ans ..... 14,00€
Rhum Depaz Cuvée Prestige ..... 15,00€
Rhum Clément VSOP ..... 12,00€
Rhum Stroh ..... 19,00€

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION –

PRIX NETS – LES TICKETS RESTAURANT, LES CHEQUES VACANCES ET BANCAIRES NE SONT PAS ACCEPTES –
CB, AMEX ET ESPECES UNIQUEMENT