



Le Sloop

Restaurant

NOTRE PHILOSOPHIE

Maître Restaurateur depuis plus de dix ans, Guillaume Drion et son équipe cuisinent tout maison, à partir de produits bruts. Ici, que du vrai : des produits locaux, de saison, souvent bio, pour une cuisine simple, saine et pleine de goût.

Nous avons à cœur de vous faire découvrir le meilleur de nos terroirs et ceux qui les font vibrer : maraîchers, pêcheurs, éleveurs, vignerons...

À votre table, les légumes d'Olivier, des Jardins de Saint-Hilaire, nés d'anciens marais salants qui révèlent la force d'une terre exigeante ; les micropousses pleines de pep's de Christophe, cultivées à la ferme urbaine de La Gaillarde au Girouard, les produits ultra-frais de la mer sélectionnés par la famille Merceron à Sion-sur-l'Océan : coquillages et crustacés de saison... et bien d'autres artisans passionnés qui donnent du sens à chaque assiette.

Parfois, l'inspiration nous emmène plus loin : une vanille Bourbon, un fruit de la passion... toujours choisis avec soin. Et si un produit vient à manquer, c'est qu'on respecte la saison. Laissez-vous surprendre par nos suggestions du jour.

Abigaëlle Herrero et toute l'équipe sont là pour vous guider, vous conseiller et adapter chaque détail à vos envies et besoins (allergies, régimes, etc.).

Installez-vous, savourez l'instant... et bonne dégustation !

LA CARTE



FRUITS DE MER



Huîtres n° 3 de la Guittière

Les 6 : 14€

Les 9 : 18€

Les 12: 24€

Couteaux de pays en persillade (selon arrivage) : 18€

Plateau de Fruits de Mer : 52€ par personne

Sur commande 24 h à l'avance

Huîtres, langoustines cuites à l'eau de mer, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots épicés

Plateau de Fruits de Mer Royal : 72€ par personne

Pour 2 personnes minimum - Sur commande 24 h à l'avance

½ Homard Breton (+/- 250 g par pers.), huîtres, langoustines cuites à l'eau de mer, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots épicés

ENTREES



Merlu de nos côtes : 18€

Fumé à chaud au foin, rémoulade de céleri à la pomme, noisettes et condiment mimosa

Champignons des bois & Saint-Jacques : 18€

Royale de champignons, pickles de girolles, fines tranches de Saint-Jacques, poudre de cèpe et crumble

Le Foie Gras de la Maison Soulard : 19€

Mi-cuit et assaisonné au vin de noix, gel Granny-Smith, pulpe de coing et petit pain maison

POISSONS



La Saint-Jacques : 26€

Noix snackées à la plancha, espuma de barbes à la truffe et pop-corn de sarrasin

Les Ravioles de Langoustines : 29€

Petits légumes et crème de crustacés

Le Bar Sauvage : 30€

Filet de bar rôti, mousseline aux algues parfumée au gingembre, crème de coques aux poivres des marais

Poissons et viandes accompagnés de légumes de saison et garnitures du jour.

LA CARTE



VIANDES



La Joue de Bœuf : 28€

Confité & fondante, jus gourmand au vin rouge et condiment gremolata

Le Filet de Bœuf : 31€

Sauce au poivre sauvage & frites maison

Le Ris de Veau : 34€

Ris poêlés servis dans un jus crémé à l'ail noir

Le Burger du Sloop & frites maison : 22€

Steak façon bouchère, coleslaw au choux rouge, Saint-Nectaire et pickles maison

FROMAGES ET DESSERTS



Fromage : 12€

Sélection de fromages affinés par la maison BEILLEVAIRE, petite salade et chutney de saison

Sphère Tiramisu : 12€

Glaçage miroir, biscuit cuillère, crème mascarpone à la vanille bio et insert espresso martini

Tout Agrume : 12€

Ring sablé, suprêmes d'agrumes, crèmeux, guimauve à l'huile d'olive et sorbet yuzu

Le Chou-chou : 12€

Crème montée vanille au sucre muscovado, praliné, poire Comice pochée

Le Chocolat de la Maison Cluizel : 12€

Finger de mousse légère au chocolat Kayambe, grué de cacao, sablé chocolat

MENU DU JOUR : 37€



Menu à consulter sur la planche avec une entrée, un plat et un dessert

Menu végétarien

MENU



MENU PLAISIR : 49€

Merlu de nos côtes

Fumé à chaud au foin, remoulade de céleri à la pomme, noisettes et condiment mimosa

Ou

Le Foie Gras de la Maison Soulard

Mi-cuit et assaisonné au vin de noix, gel Granny-Smith, pulpe de coing et petit pain maison

Le Bar Sauvage

Filet de bar rôti, mousseline aux algues parfumée au gingembre, crème de coques aux poivres des marais

Ou

La Joue de Bœuf

Confité & fondante, jus gourmand au vin rouge et condiment gremolata

Tout Agrume

Ring sablé, suprêmes d'agrumes, crémeux, guimauve et sorbet yuzu

Ou

Le Chocolat de la Maison Cluizel

Finger de mousse légère au chocolat Kayambe, grué de cacao, sablé chocolat

NOS PARTENAIRES

Merci à nos fournisseurs locaux, partenaires du quotidien, qui partagent avec nous l'exigence de la qualité :

Pour les fruits & légumes : Olivier des Jardins de Saint Hilaire

Pour les fruits de mer : Julien de Vendée Crustacés

Pour le poisson : David de Berjac

Pour les viandes : Stéphane d'Anjou Vendée Viandes

Pour les micropousses : Christophe de la Gaillarde

Pour le pain : Frédéric du Moulin de la Chaume

ALLERGÈNES

Vous avez une allergie ? Merci de nous en informer dès votre commande.

Notre équipe peut également vous transmettre la liste des allergènes présents dans nos plats.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Nous vous informons que les paiements par chèque ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.