



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, vigneron...

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



Huitres n°3 de la Guittière Les 6 : 14€ Les 9 : 18€ Les 12: 24€

Langoustines vivantes cuites à l'eau de mer (selon arrivage) : 23€ par personne
300g de langoustines vivantes tout calibre

Assiette de Fruits de Mer : 23€ par personne
Huitres, langoustines cuites à l'eau de mer, crevettes, bigorneaux, bulots épicés

Plateau de Fruits de Mer : 52€ par personne
Huitres, 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 24h à l'avance
½ Homard Breton (+/- 250g par pers.), huitres, langoustines cuites à l'eau de mer, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots épicés

ENTREES



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

Le Tourteau : 18€
Tartelette croustillante, tomates des jardins de Saint-Hilaire, panna cotta aux herbes fraîches et condiments

Le Thon Rouge des Sables : 18€
Ventrière servie rosée, salade de légumes d'été, vinaigrette acidulée, crémeux de feta et huile de basilic thaï

Le Foie Gras de la Maison Soulard : 19€
Pâté en croute porc & canard, foie gras mi-cuit, truffe d'été et fraises confites

POISSONS



Le Maigre de nos Côtes : 26€
Dos rôti, émulsion de coquillages et salade d'herbes de mer

Les Ravioles de Langoustines Sablaises : 29€
Petits légumes et crème de crustacés

La Lotte : 32€
Médallions nacrés, coulis de tomates Leeloo au Cognac de l'île de Ré

LA CARTE



VIANDES



Le Filet de Bœuf Aberdeen Angus de Vendée 200g VBF à la Plancha : 30€

Beurre maître d'hôtel à l'estragon & frites maison

Le Veau VBF : 27€

Quasi de veau cuit en feuilles de figuier, girolles, jus court et condiment myrtilles sauvages

Le Burger : 21€

Steak haché Angus VBF 150g, cheddar fumé, coleslaw et frites maison

FROMAGES ET DESSERTS



Fromage: 12€

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

Chocolat & Cacahuète : 12€

Biscuit moelleux au cacao, croustillant, cacahuètes torréfiées, mousse légère au chocolat grand cru Ambanja 64%

Pêche & Nectarine : 12€

Tartelette nectarine, confit de pêche, gel herbacé, crème mascarpone et sorbet

Baba Cool (possibilité sans alcool) : 12€

Baba au vieux rhum et fruits rouges

Chocolat au lait & Caramel : 12€

Sphère de mousse caramel et chocolat, glaçage miroir, noisette & insert tagete Lemmonii

MENU DU JOUR : 37€



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

Menu végétarien

MENU



MENU PLAISIR : 49€

Le Tourteau

Tartelette croustillante, tomates des jardins de Saint-Hilaire, panna cotta aux herbes fraîches et condiments

Ou

Le Foie Gras de la Maison Soulard

Pâté en croute porc & canard, foie gras mi-cuit, truffe d'été et fraises confites

Le Maigre de nos Côtes

Dos rôti, émulsion de coquillages et salade d'herbes de mer

Ou

Le Veau VBF

Quasi de veau cuit en feuilles de figuier, girolles, jus court et condiment myrtilles sauvages

Pêche & Nectarine

Tartelette nectarine, confit de pêche, gel herbacé, crème mascarpone et sorbet

Ou

Chocolat au lait & Caramel

Sphère de mousse caramel et chocolat, glaçage miroir, noisette & insert tagete Lemmonii

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.