



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



Huitres n° 3 de la Guittière

Les 6 : 14€

Les 9 : 18€

Les 12 : 24€

Coquillages & Crustacés (200g ; accompagnés de mayonnaise maison) :

Bulots épicés : 10€

Bigorneaux : 11€

Crevettes de Madagascar : 11€

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

3 Huitres, 120g de langoustines cuites à l'eau de mer, 5 crevettes, bigorneaux, bulots

Plateau de Fruits de Mer : 52€ par personne

6 Huitres, 200 g de langoustines cuites à l'eau de mer,

½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), 100g de 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.), 6 huitres, 200g de langoustines cuites à l'eau de mer,

½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), 100g de crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots épicés

ENTREES



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

Saisis minute, parfumés et délicatement iodés

Asperges & Tourteau : 18€

Asperges vertes pochées, chair de crabe, mayonnaise à l'huile de livèche, oeufs de poisson fumés et kadaïf croustillant

La Daurade Royale Sauvage: 18€

Médailon confit à l'huile d'olive, ail et aromates, tartelette crouillante à la tomate des Jardins de Saint-Hilaire et yaourt grec fumé

Le Foie Gras de Vendée : 19€

Mi-cuit au torchon, déclinaison autour de l'artichaut, olive Kalamata et pain maison aux noix

LA CARTE



POISSONS



Le Lieu Jaune de nos côtes* : 27€

Juste nacré, crème de salicorne et couteaux farcis

Le Turbot* : 33€

Filet poêlé, beurre noisette, espuma de sauce hollandaise, agrumes et herbes fraîches

Orecchiette & Coquillages : 29€

Al dente, crème d'ail confit et coquillages du moment

(coques, palourdes, crevettes, moules et langoustines selon arrivage)

VIANDES



Le Filet de Bœuf Salers & frites maison : 32€

Beurre maître d'hôtel à l'estragon

Le Burger du Sloop & frites maison : 21€

Poulet crispy, salade romaine, tomates d'Olivier et sauce César

Cochon fermier de Bretagne* : 28€

Cœur d'entrecôte, cuisson basse température, jus façon barbecue et tomates confites

*Plat accompagné de légumes de saison et de garnitures du jour, au fil des arrivages.

FROMAGES ET DESSERTS



Fromage : 12€

Sélection de fromages affinés - Maison Beillevaire - petite salade et chutney de saison

Tout Chocolat : 12€

Entremet chocolat lacté, noisettes caramélisées, biscuit madeleine et petit parfait glacé

Pêche, Nectarine ou Abricot (selon saison) : 12€

Mousse légère à la pêche, biscuit citronnelle, gel à la bière de Vendée et caramel gingembre

Flower Power : 13€

Financier, tartare de fruits rouges, guimauve framboise, chantilly à la vanille et siphon aux herbes

Chocolat et Pistache : 13€

Mousse légère au chocolat 64 %, ganache montée, pistache caramélisée, crème glacée et sponge cake

MENU



MENU DU JOUR : 39€



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

Menu végétarien

MENU PLAISIR : 49€



Asperges & Tourteau

Asperges vertes pochées, chair de crabe, mayonnaise à l'huile de livèche, oeufs de poisson fumés et kadaïf croustillant

Ou

Le Foie Gras de Vendée

Mi-cuit au torchon, déclinaison autour de l'artichaut, olive Kalamata et pain maison aux noix

Le Lieu Jaune de nos côtes*

Juste nacré, crème de salicorne et couteaux farcis

Ou

Cochon fermier de Bretagne*

Coeur d'entrecôte, cuisson basse température, jus façon barbecue et tomates confites

Tout Chocolat

Entremet chocolat lacté, noisettes caramélisées, biscuit madeleine et petit parfait glacé

Ou

Pêche, Nectarine ou Abricot (selon saison)

Mousse légère à la pêche, biscuit citronnelle, gel à la bière de Vendée et caramel gingembre

*Plat accompagné de légumes de saison et de garnitures du jour, au fil des arrivages.

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 le poisson : David de Berjac

Pour les micropousses : Christophe de la Gaillarde

Pour le pain : Frédéric du Moulin de la Chaume

Pour les fruits de mer : Julien de Vendée Crustacés

Pour les viandes : Stéphane d'Anjou Vendée Viandes

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.