

Nos boissons fraîches

Soda	3,90€
(Coca-cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Orangina, Schweppes Agrum, Fuze Tea, French Tonic...)	
Jus de Fruits Charles Papillon 25cl	5,30€
(orange, pomme, tomate, nectar abricot, nectar fraise ou nectar poire)	
Eau + sirop	1,50€
Diabolo	2,50€
(menthe, fraise, citron, grenadine, pamplemousse, pêche ou violette)	

Nos Whiskies (4cl)

Ballantine's	5,90€
Jack Daniel's	7,50€
Glenfiddich 12 ans	9,80€
Lagavulin 16 ans	16,90€
Hatozaki Blended Japon	7,50€
Whisky Mainclaye (Vrignaud)	8,50€
Whisky Single Malt Georges	9,00€
Clonakilty double oak Irish	11,20€
Torabhaig Ecosse French Edition.....	13,50€
Intravaganza Ecosse M.Couvreur	13,60€

Nos Cocktails sans Alcool

Virgin Mojito	6,90€
Bora-Bora	6,90€
(Ananas, Passion, Citron et grenadine)	

Nos apéritifs classiques

Kir (10cl)	3,20€
Kir pétillant (10cl)	4,20€
Kir Impérial (12cl)	12,20€
Coupe de Champagne A.Bergère (12cl)	12,00€
Ricard ou Pastis de Vendée (2cl)	3,50€
Trouspernette, Pineau, Porto (6cl)	4,80€
Martini, Campari, Suze (4cl)	4,80€

Nos Cocktails

Ti'Punch (Rhum 3 ans d'âge)	7,90€
Apérol Spritz	10,50€
Mojito	10,50€
Planteur maison	9,90€
Le Gin'To à la Corse	12,90€
(Gin de Murtoli, French Tonic, citron)	
Le Gin'To de Vendée	10,50€
(Gin des Achards, French Tonic pamplemousse, citron)	
Le Moscow mule	10,50€
(Vodka, French Ginger beer, citron vert)	
Le Spritz vendéen	10,50€
(Amer des Achards, pétillant, orange)	
Cocktail du moment	9,50€

Nos produits à partager à l'Apéro

Planche locale.....	12,50€
(charcuterie et fromages vendéens)	
Préfou à l'ail maison	5,90€

Nos bières pression

Gallia coq d'habitude 4,2°, 25cl	4,20€
50cl	8,00€
Ciney (belge) 7°, 25cl	4,70€
50cl	9,00€
Panaché ou Monaco, 25cl	3,80€
Picon Bière, 25cl	4,90€

Nos Eaux

Micro-filtrée Plate 75cl	2,00€
Micro-filtrée Pétillante 75cl	2,50€
Thonon 75cl	5,50€
Chateldon 75cl	6,80€

Nos bières 33cl

Gallia Nouveau Western 6°, 33cl	6,90€
Desperados 5,9°, 33cl	5,80€
Mort Subite blanche 5,5°, 33cl	6,20€
Pelforth brune 6,5°, 33cl	5,20€
Heineken 0,0%, 33cl	4,80€

Nos bières 75cl

(Brasserie SMEELE en Vendée)

Blonde ARAMIS	13,90€
Blanche WITBIER	13,90€
Noire STOUT	13,90€

Lay Fruits de Mer
(Selon arrivage)

Plateau LAY4SENS 125€

Pour 2 personnes

1 Homard breton (env. 500g), 12 Huîtres,
12 Langoustines, 12 Crevettes, Bulots

Plateau DU MAREYEUR 82€

Pour 2 personnes

1 Tourteau, 12 Huîtres, 12 Langoustines,
12 Crevettes, Bulots

Bateau DU MAREYEUR 42€

Pour 1 personne

1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 6 Langoustines,
6 Crevettes, Bulots

- Huîtres N°3 de l'Aiguillon :
 - 6 huîtres : 11,90€
 - 9 huîtres : 17,80€
 - 12 huîtres : 23,80€
- La douzaine de Langoustines (calibre 20/30) et sa mayonnaise 21,90€
- La douzaine de Crevettes roses (calibre 40/60) et sa mayonnaise 8,90€
- L'assiette de la mer (3 Huîtres, 2 langoustines, 6 crevettes) 14,90€
- Le Tourteau mayonnaise 17,00€
- Homard breton mayonnaise (env. 500g) (prix aux 100 grammes) 11,00€

Nos Entrées

- Tartare de légumes et son poisson mariné 8,50€
- Carpaccio de Bœuf fumé 9,50€
- La tomate - burrata (120gr) 10,50€
- 9 Escargots BIO de Vendée (Maison Royer) 13,50€
- Gravlax de Saumon sauvage aux agrumes 14,90€
- Seiche au chorizo 12,10€
- Soupe de Poissons et langoustines 8,50€
- Foie Gras maison et son chutney pomme-vanille 15,20€

Nos Poissons

- Retour de Pêche (selon arrivage) rôti à l'ail des ours,
Risoni de Vendée et son beurre blanc aux algues 17,50€
- Notre Choucroute de la Mer 21,50€
- Sole meunière (200/300gr), jardin de légumes
et son beurre noisette citronné 29,80€
- Pavé de Maigre Corse (label rouge), jardin de légumes,
beurre blanc aux algues 27,90€
- Gambas sauvages, linguine vendéenne à l'encre de seiche
et sa sauce au curry breton..... 18,50€
- Pavé de Thon mi-cuit (env.200gr), ratatouille maison,
Cannellonis de courgette, sauce Teriyaki 19,50€
- Homard breton grillé (prix aux 100 grammes),..... 13,00€
accompagné de son jardin de légumes et sa bisque
- Joue de Cabillaud, sauce au curry breton, jardin de légumes
et jambon de Vendée..... 23,90€

Nos Viandes

- Mon Burger (pain du boulanger, steak haché charolais 150gr,
oignons confits, sauce burger, tomme de Vendée, tomate, salade) 17,50€
- 1/2 Magret de Canard (175/200gr), pommes de terre grenaille,
sauce jus de viande 17,30€
- Cœur d'Aloyau BIO, façon Rossini, sauce jus de viande et pommes de terre
grenailles 23,90€
- Parmentier de Canard (purée de pommes de terre
et effiloché de Canard) (+ Foie Gras poêlé : +4,00€)..... 17,50€
- Brochette de poire de bœuf, pommes de terre grenailles
et sauce roquefort..... 18,90€
- Travers de porc breton confit, frites et mayonnaise algues-citron..... 18,90€

(toutes nos sauces sont réalisées sans gluten)

Nos Grandes Salades

- Notre Grande Tomate / Burrata (240gr) et jambon serrano affiné 15 mois .. 17,90€
- Notre Salade Terre-Mer (salade, tomates, crevettes, langoustines, saumon gravlax, foie gras, charcuterie vendéenne) 21,90€
- Notre Caesar (salade, filet de poulet pané, croûtons, parmesan, œuf, tomates cerise et sauce Caesar 17,90€
- Notre Salade Vendéenne (salade, chèvre rôti, toasts de chèvre, tomates, lardons et jambon de Vendée)..... 17,90€

Les Moules de l'Aiguillon (selon arrivage)

(toutes nos moules sont servies avec des frites)

Moules marinière	12,80€
Moules sauce Crème	13,80€
Moules sauce Roquefort et ses noix	15,40€
Moules sauce curry-citron et ses langoustines	17,40€

Nos Desserts

(tous nos desserts sont entièrement réalisés maison)

- Notre trio de fromages vendéens 7,50€
- Notre crème brûlée à la vanille de Tahiti 7,50€
- L'incontournable Mousse au chocolat Valrhona 7,50€
- 3 boules de glace au choix 6,60€
(supplément 1,50€ : chantilly ou sauce chocolat
ou caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges)
- Le dessert du jour 7,50€
(voir ardoise)
- Le baba au Rhum et son nuage de crème à la vanille de Tahiti 7,50€
(+ 2cl de Rhum Diplomatico : + 4,00€)
- Tiramisu Coco-fruits rouge 8,50€
- Finger exotique (ananas, passion, vanille) 7,50€
- La tartelette aux fraises 7,50€
- Nos profiteroles glace vanille, nappées de chocolat Valrhona 8,50€
- Café Gourmand 8,90€
- Thé Gourmand 9,50€
- Champagne ou Irish Gourmand 18,90€
- Digestif Gourmand 14,90€

Le Menu Classique

Entrée + Plat + Dessert26,90€

Tartare de légumes
et son poisson mariné

ou

Carpaccio
de bœuf fumé

Retour de pêche (selon arrivage) rôti à l'ail
des ours, Risoni de Vendée
et beurre blanc aux algues

ou

Mon burger (pain du boulanger, steak haché
charolais, oignons, sauce burger, tomme de
Vendée, tomate, salade)

L'incontournable
Mousse au chocolat
Valrhona

ou

2 boules de Glace au
choix

ou

Dessert du jour

Le Menu Gourmand

Plat + Dessert + Boisson27,90€

Notre Choucroute de la Mer

ou

1/2 Magret de Canard (175/200gr),
pommes de terre grenaille,
sauce jus de viande

ou

Parmentier de Canard
(+ Foie Gras poêlé + 4,00€)

L'incontournable Mousse au chocolat
Valrhona

ou

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

ou

3 boules de glaces au choix

1 eau micro-filtrée, 1 soda ou 1 bière avec
ou sans alcool

Le Menu Express

Plat + Dessert + Boisson24,90€

Notre grande Tomate / Burrata (240gr)
et son jambon serrano affiné

ou

Notre Caesar (salade, filet de poulet pané,
croûtons, parmesan, œuf, tomates, sauce Caesar)

ou

Notre Salade vendéenne
(salade, chèvre rôti, toasts de chèvre, tomates,
lardons, jambon de Vendée)

L'incontournable Mousse au chocolat Valrhona

ou

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

ou

3 boules de glaces au choix

1 eau micro-filtrée, 1 soda ou 1 bière avec
ou sans alcool

Le Menu pour les petits Matelots

Boisson + Plat + Dessert 12,90€

Sirop à l'eau

ou

Verre de jus de
fruits (orange ou
ananas)

Moules marinières et ses frites

ou

Filet de poulet pané, frites et ketchup maison

ou

Steak haché charolais, frites et ketchup maison

ou

Filet de poisson, purée de légumes
et beurre blanc nantais

Mousse au
chocolat

ou

2 boules de
Glace au choix

Notre Menu Prestige

43,80€

Foie gras maison et son chutney pomme-vanille

ou

Assiette de la Mer prestige

(4 huîtres N°3, 3 langoustines, 6 crevettes)

ou

Gravlax de Saumon sauvage aux agrumes

Pavé de Maigre Corse (label rouge), beurre blanc aux algues
et son jardin de légumes

ou

Cœur d'Aloyau de bœuf BIO, façon Rossini,
sauce jus de viande et pommes de terre grenailles

ou

Joue de cabillaud, sauce curry breton, jardin de légumes
et jambon de Vendée

Trio de fromages vendéens

Dessert au choix

*Ici, nous privilégions la cuisine faite maison, la fraîcheur des produits et leur proximité.
Nous tenons à remercier tous nos partenaires.*

Fruits et Légumes, maison « Devaud »

Poissons et Crustacés

« Vives Eaux » et « Vendée Crustacés »

Ostréiculteur à l'Aiguillon la presqu'île

Mytiliculteur à l'Aiguillon la presqu'île

Canard français par « Rougié »

Maître Artisan glacier de la maison

« Fleur de Glace »

Nos pâtes « Grain d'épi » Luçon

Escargots Bio de la maison « Royer »

Chocolat de la maison « Valrhona »

« Flo met son grain de sel » de Noirmoutier

Fromages vendéens :

Bergerie du brandais

à Talmont saint hilaire

Ferme de Nermoux à Nalliers

« La ferme de Camille »

à Saint Florant des Bois