

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€
Trouspinette, 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,
16 Langoustines, 16 Crevettes, Bulots

Plateau DU MAREYEUR 82€

Pour 2 personnes

1 Tourteau, 12 Huîtres, 16 Langoustines,
16 Crevettes, Bulots

Bateau DU MAREYEUR 42€

Pour 1 personne

1/2 Tourteau, 6 Huîtres, 8 Langoustines,
8 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, 3 langoustines, 6 crevettes) 14,90€
- Le Tourteau mayonnaise 17,00€
- Homard breton mayonnaise (env. 500g) (prix aux 100 grammes) 11,00€

Nos Entrées

- Soupe de Poissons et langoustines 8,90€
- Velouté de Butternut et burrata 9,50€
- Salade de gésiers et son œuf parfait 9,50€
- Nems de Gambas et petits légumes 11,50€
- 9 Escargots BIO de Vendée (Maison Royer) 13,50€
- Gravlax de Saumon sauvage aux agrumes 14,90€
- Finger de Foie Gras et son chutney maison 15,90€

Nos Poissons

- Retour de Pêche (selon arrivage) rôti au pesto rosso, blé vert,
et sa sauce vadouvan 17,90€
- Notre Choucroute de la Mer 21,20€
- Mijoté de ventrêche de thon rouge à l'encre de seiche,
purée du moment et frites de polenta 23,50€
- Noix de St Jacques snackées façon Rossini
aux saveurs automnales, sauce aux champignons 27,90€
- Médallions de lotte de nos côtes, jambon de Vendée,
pommes Duchesse de butternut et sauce vadouvan 28,50€
- Sole Meunière (200/300 gr), jardin de légumes,
et son beurre noisette citronné 29,80€
- Homard grillé (prix aux 100 grammes), 13,00€

Nos Viandes

- Mon Burger (pain du boulanger, steak haché charolais 150gr,
oignons confits, sauce burger, tomme de Vendée, tomate, salade) 17,50€
- Parmentier de Canard (purée de pommes de terre
et effiloché de Canard) (+ Foie Gras poêlé : +4,00€) 17,90€
- Camembert rôti, pommes de terre grenailles, poêlée de champignons et
Jambon de Vendée 17,90€
- Hampe de Bœuf irlandaise « hereford » (200gr),
frites et sauce au jus de viande 18,90€
- Filet de Bœuf français (180/200gr), pommes de terre grenailles
et sa sauce au foie gras 28,90€

(toutes nos sauces sont réalisées sans gluten)

Nos Grandes Salades

- 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€
- Notre Salade Terre-Mer (salade, tomates, crevettes, langoustines, saumon gravlax, foie gras, charcuterie vendéenne) 21,90€

Nos Desserts

(tous nos desserts sont entièrement réalisés maison)

- Notre trio de fromages vendéens 7,90€
- Notre crème brûlée à la vanille de Tahiti 7,90€
- L'incontournable Mousse au chocolat Valrhona 7,90€
- Gâche façon pain perdu et sa boule de glace 7,90€
- 3 boules de glace au choix 6,80€
(supplément 1,50€ : chantilly ou sauce chocolat
ou caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges)
- Le baba au Rhum et son nuage de crème à la vanille de Tahiti 7,90€
(+ 2cl de Rhum Diplomatico : + 4,00€)
- Dessert du jour 7,90€
- Paris-Brest Signature 8,90€
- Ma vision de la forêt noire 8,90€
- Omelette norvégienne vanille-rhum raisin 8,50€
(+ 2cl flambage Grand Marnier : + 4,00€)
- Mes 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€

(toutes nos sauces sont réalisées sans gluten)

Le Menu Classique

Entrée + Plat + Dessert26,90€

Velouté de Butternut
et burrata

ou

Salade de gésiers
et son œuf parfait

Retour de pêche (selon arrivage) rôti au pesto
rosso et son blé vert

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

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

ou

Mijoté de Ventrèche de thon rouge à
l'encre de seiche, purée, frites de polenta

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 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)

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€

Finger de foie gras et son chutney maison

ou

Assiette de la Mer prestige

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

ou

Gravlax de Saumon sauvage aux agrumes

Noix de St Jacques snackées façon Rossini
aux saveurs automnales

ou

Médallions de lotte de nos côtes, jambon de Vendée,
pommes Duchesse de butternut, sauce vadouvan

ou

Filet de Bœuf français (180/200 gr)
sauce au foie gras et pommes de terre grenailles

Trio de fromages vendéens

Dessert au choix

(supplément 5€ si digestif ou irish ou champagne gourmand)

*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 »

Maitre 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