



La Langoust'in restaurant

Bienvenue...

*Toute l'équipe du Restaurant La Langoust'in est ravie
de vous accueillir et vous souhaite un agréable moment.*

Bon appétit !



Ne manquez pas notre actualité !



www.facebook.com/lalangoustine85



[#lalangoustin](https://www.instagram.com/lalangoustin)

NOUVEAU

LES TAPAS

La Planche pour 2/3 personnes

Accras, crevettes tempura, rillettes de crabe, thon fumé..... 24.00€

Les Huîtres Vendée Atlantique N°3

	par 3	par 6	par 9	par 12
Nature	6.00€	12.00€	17.00€	21.00€
Gratinées classiques	8.00€	15.00€	21.00€	26.00€
<i>Echalote, beurre persillé, vin blanc, emmental</i>				
Gratinées ibériques	9.00€	16.00€	22.00€	27.00€
<i>Echalote, chorizo, vin blanc, parmesan</i>				

Les Accras

par 6 5.00€ | par 12 9.00€

Les Crevettes Tempura

par 6 8.00€ | par 12 15.00€

Le Thon fumé de l'Île d'Yeu

Les 100 g 10.00€

Les Bulots

Les 200 g 10.00€

Les Tartinables de la Conserverie de l'Île d'Yeu

Le pot de 100 g 5 parfums au choix..... 9.00€



Les Apéritifs

Coupe de Champagne ou kir Royal 12.5cl	10.00€
Kir vin blanc ou pétillant 12.5cl	5.00€
<i>Cassis, pêche, mûre, framboise, pamplemousse</i>	
Martini blanc ou Rouge 6cl	6.00€
Trousipinette 6cl	5.00€
Pineau des Charentes 6cl	5.00€
Pastis ou Ricard 2.5cl	5.00€

Les Cocktails

Cocktail "Le Langoust'in" 20cl	8.00€
<i>Trousipinette, Gin, jus de pamplemousse</i>	
Spritz 20cl	8.00€
Américano 20cl	9.00€
Mojito 20cl	10.00€
Ti' punch 5cl	8.00€
Virgin Mojito sans alcool 20cl	7.00€



Les Bières

Lefe pression 25cl	4.50€
Bière sans alcool 25cl	3.50€

Les Rhums

Plantation XO 20th - La Barbade 4cl	12.00€
Grizzly - Vénézuéla 4cl	10.00€
Neisson 52.5 - Martinique 4cl	8.00€

Les Whiskies

Eddu silver - Bretagne - Au blé noir 4cl	10.00€
Nikka from the Barrel - Japon 4cl	11.00€
Lagavulin 16 ans - Ecosse - Tourbé 4cl	12.00€

Les Softs

Ice tea 25cl	4.00€
Orangina 25cl	4.00€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4.00€
Perrier 33cl	4.00€
Coco-cola 33cl	4.00€
Jus de fruits 25cl	4.00€
<i>Orange, pomme, anans, abricot, tomate</i>	
Diabolo 25cl	3.00€
Sirop à l'eau 25cl	2.00€

Les Eaux

Vittel 1L	6.00€
Vittel 50cl	4.00€
San Pellegrino 1L	6.00€
San Pellegrino 50cl	4.00€

Carte des vins en dernière page de ce menu

Les Plateaux de Fruits de Mer

pour une personne

LE PETIT ECAILLER

40.00€

4 huîtres de Vendée n°3

Langoustines
150 g env.

1 pince de crabe

5 crevettes roses

Bulots
100 g env.



L'ECAILLER

54.00€

1/2 Tourteau ou 1/2 Araignée

6 huîtres de Vendée n°3

Langoustines
200 g env.

1 pince de crabe

6 crevettes roses

Bulots ou Bigorneaux
200 g env.

LE TOUT CUIT

54.00€

1/2 Tourteau ou 1/2 Araignée

Langoustines
300 g env.

1 pince de crabe

12 crevettes roses

Bulots ou Bigorneaux
200 g env.



PLATEAU "ROYAL"

1/2 homard
à la place du 1/2 tourteau ou 1/2 araignée :

+ 30.00€

Si vous souhaitez modifier les plateaux, composez- le !



Composez votre plateau

LES FRUITS DE MER À LA CARTE

LES HUÎTRES

3 huîtres de Vendée n°3.....	6.00€
6 huîtres de Vendée n°3.....	12.00€
9 huîtres de Vendée n°3.....	17.00€
12 huîtres de Vendée n°3.....	21.00€



LES TOURTEAUX & ARAIGNÉES

1/2 tourteau ou 1/2 araignée..	10.00€
Tourteau entier ou araignée..	18.00€
Pince de crabe 100 g/pièce env. .	9.00€

LES HOMARDS

1/2 homard bleu européen . . .	40.00€
Homard bleu européen entier 700 g env.	75.00€

LES COQUILLAGES CUIITS

Bigorneaux 200 g env.....	12.00€
Bulots 200 g env.	10.00€

LES LANGOUSTINES

Langoustines	16.00€
200 g env.	
Langoustines.....	23.00€
300 g env.	
Langoustines	29.00€
400 g env.	

LES CREVETTES ROSES

6 crevettes Roses 100 g env.....	6.00€
12 crevettes Roses 200 g env....	12.00€
18 crevettes Roses 300 g env....	18.00€



Les Entrées

Tataki de thon, légumes croquants	15.00€		
Ceviche de dorade, légumes croquants	16.00€		
Crevettes et avocat au pesto	15.00€		
Saumon gravelax, suprêmes de pamplemousse	16.00€		
Huîtres gratinées classiques	Par 6 : 15.00€	Par 9 : 21.00€	Par 12 : 26.00€
<i>Echalote, beurre persillé, vin blanc, emmental</i>			
Huîtres gratinées ibériques	Par 6 : 16.00€	Par 9 : 22.00€	Par 12 : 27.00€
<i>Echalote, chorizo, vin blanc, parmesan</i>			

Les Plats

Rôti de lotte mariné, pesto, légumes poêlés	24.00€
Dos de cabillaud vapeur, sauce vierge, mousseline de patate douce	22.00€
Filet de bar rôti, sauce combawa, riz parfumé	23.00€
Filet de bœuf sauce de la cheffe, grenailles	26.00€
Choucroute de la mer	26.00€
<i>saumon, haddock, cabillaud, fruits de mer, julienne de légumes, choucroute et beurre blanc</i>	
Choucroute royale de la mer	65.00€
<i>1/2 homard, saumon, haddock, cabillaud, fruits de mer, julienne de légumes, choucroute et beurre blanc</i>	



1/2 homard rôti, garniture et sauce au choix	44.00€
Homard rôti entier, garniture et sauce au choix - 700 g env	75.00€

Les Desserts

Fondant chocolat, glace vanille	8.00€
Crème brûlée	8.00€
Dôme choco-caramel	9.00€
Financier abricot chocolat blanc	9.00€
Café ou thé gourmand	10.00€

Aucune modification possible

Les Coupes de Glace

SANS ALCOOL

Dame blanche 9.50€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Liégeois (café, caramel ou chocolat) ... 9.50€
3 boules, sauce, chantilly

AVEC ALCOOL

Iceberg 9.50€
2 boules menthe-chocolat, get 27, chantilly

Colonel 9.50€
3 boules citron vert, vodka

1 boule 2.70€

2 boules 5.00€

3 boules 7.00€

Supplément chantilly ..1.50€

Supplément sauce1.50€
chocolat, café, caramel

GLACES : *vanille, chocolat, café, caramel, menthe-chocolat, noix de coco, fraise*

SORBETS : *citron vert, cassis, ananas, passion*

Les Boissons chaudes

Café expresso Cellini 2.50€

Déca expresso Cellini 2.50€

Irish coffee 9.50€

Thé ou infusion 2.90€



Les Digestifs

Get 27 5cl 7.00€

Get 31 5cl 7.00€

Menthe Pastille 5cl 7.00€

Poire Williams 5cl 7.00€

Cognac XXO Fontagard 5cl 10.00€

Bas Armagnac XO - Domaine Tariquet 5cl 10.00€

NOUVEAU

Menu La Langoust'in

40€

Crevettes et avocat au pesto

ou

Tataki de thon, légumes croquants

ou

6 huîtres Vendée Atlantique

La suggestion

ou

Dos de cabillaud vapeur, sauce vierge, mousseline de patate douce

ou

Filet de bar rôti, sauce combawa, riz parfumé

Fondant chocolat, glace vanille

ou

Crème brûlée

ou

Glace 2 boules

ou

Café gourmand +2€

MENU

La Carte des Vins

Bouteille 75cl

Carafe 25cl

Verre 12,5cl

LES BLANCS

VENDÉE

AOC Mareuil - Château de Rosnay	25.00€	8.60€	4.50€
AOC Brem - Dom. A l'Orée du Sabia	34.00€		

VAL DE LOIRE

IGP Chardonnay - La Garnaudière	20.00€	7.50€	3.90€
AOC Muscadet sur Lie - Dom. Du Bois Brulé	24.00€		
AOC Quincy - Dom. Valéry Renaudat	38.00€		
AOC Sancerre - La Comtesse Dom. Laporte	45.00€		
AOC Coteaux de l'Aubance - Dom. Bois Mozé	45.00€	15.80€	8.00€

BORDEAUX

AOC Entre deux Mers - Château Lalande de Bertin	30.00€	10.20€	5.20€
---	--------	--------	-------

ALSACE

AOC Riesling - Dom. Edelweiss	35.00€		
-------------------------------------	--------	--	--

CÔTES DU RHÔNE

AOC Croze-Hermitage - P. Jaboulet	45.00€	15.80€	8.00€
AOC Condrieu - P. Jaboulet	60.00€		

LES ROUGES

VENDÉE

AOC Mareuil - Château de Rosnay	25.00€	8.60€	4.50€
AOC Brem - Dom. A l'Orée du Sabia	34.00€		

VAL DE LOIRE

AOC St Nicolas de Bourgueil - Le clos du Vigneau	30.00€		
--	--------	--	--

BORDEAUX

AOC Lalande de Pomerol - Château Pont de Guitres	45.00€		
AOC Moulis - Château Maucaillou	50.00€		

CÔTES DU RHÔNE

AOC Croze-Hermitage - P. Jaboulet	40.00€		
AOC Châteauneuf du Pape - P. Jaboulet	50.00€		

LES ROSÉS

VENDÉE

AOC Mareuil - Château de Rosnay	25.00€	8.60€	4.50€
---------------------------------------	--------	-------	-------

SUD OUEST

AOC Côtes du Roussillon - Dom. Lafage	30.00€		
AOC Côtes de Provence - Château Maïme	45.00€		

LES EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE

Mathelin brut Tradition	Bouteille 75cl 75.00€	1/2 bouteille 37,5cl 40.00€
Ruinard Blanc de blancs	160.00€	