




## ENTREES Côté « Terre et mer »

---

Huître de la Maison DAVID Beauvoir sur Mer  n°3 (la pièce)	1.95 €
Assiette de crevettes roses (environ 200gr)	14.50 €
Assiette de langoustines (environ 250gr)	19.00 €
Assiette de la mer (4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes)	23.00 €
Soupe de poissons  et sa garniture	11.00 €
Salade gourmande (salade, ganache de foie gras, gésiers, magrets fumés, lardons)	17.50 €
Escargots Bio de St Paul en Pareds  , en coquille, beurre aux herbes aillé	18.50 €
Gravelax de saumon maison aux baies roses	16.50 €
Tartelette aux pommes et boudin noir, petite salade	13.00 €



## NOS PLATS

---

### Viandes

Tartare de bœuf charolais (VBF 180 gr) frites, salade ( <u>non préparé</u> )	15.90 €
Bourguignon charolais, pâtes	17.90 €
Contre-filet de Bœuf charolais BIO (160 gr VBF) crème de cèpes	24.90 €
Burger du Chef (bacon, camembert) frites	18.90 €
Pic de bœuf Charolais (200 gr VBF) sauce tartare, frites et salade	22.90 €

### Poissons



Suprême de saumon vapeur au beurre blanc	21.00 €
Poisson du moment (selon arrivage)	20.00 €
Brochette de St Jacques snackées, beurre blanc aux agrumes	26.00 €
Lotte à la vendéenne 	23.00 €
Choucroute de la mer au beurre blanc  (choux, pomme vapeur, saumon, haddock, églefin, coques, crevette et langoustine)	23.50 €

Prix net –service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.

## NOS DESSERTS A LA CARTE Dessert à commander en début de repas

---

<b>Trilogie de fromages</b> (maroilles, camembert au lait cru, chèvre) <b>salade, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier</b> 	<b>9.50 €</b>
<b>Croustillant d'agrumes, caramel beurre salé, sorbet orange sanguine, crème fouettée</b>	<b>8.20 €</b>
<b>Mi-cuit au chocolat maison, crème anglaise</b>	<b>8.20 €</b>
<b>Crème brûlée au café du pâtissier</b>	<b>8.20 €</b>
<b>Kouign amann, sauce au caramel beurre salé maison et glace caramel</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Gaufre liégeoise, poires et crème de marron, glace vanille</b> 	<b>9.00 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>11.00 €</b>

## NOS COUPES GLACEES ARTISANALES


---

2 boules avec crème fouettée **6.50 €**      3 boules avec crème fouettée **7.50 €**  
Vanille, sorbet fraise, caramel au beurre salé, citron vert, orange sanguine, cerise, pomme cidrée,  
café, chocolat, framboise, menthe-blanche, stracciatella

<b>Nut's</b> Glace vanille, Nutella, noisettes et crème fouettée	<b>8.50 €</b>
<b>Liégeois</b> chocolat OU Café OU Caramel	<b>8.50 €</b>
<b>Picasso</b> Sorbets citron vert, framboise, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, crème fouettée	<b>9.90 €</b>
<b>Banana split</b> glaces vanille, chocolat, sorbet fraise, banane, sauce chocolat et crème fouettée	<b>9.90 €</b>

## NOS COUPES GLACEES ARTISANALES avec alcool

---

<b>Coupe Vendéenne</b> : Glace café, Kamok 	<b>9.00 €</b>
<b>Coupe Fraicheur</b> : Menthe-blanche, menthe pastille	<b>9.00 €</b>
<b>Coupe Colonel</b> : Sorbet citron vert, Vodka	<b>9.00 €</b>
<b>Coupe Normande</b> : Sorbet pomme cidrée, Calvados	<b>9.00 €</b>

Prix net –service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.

**Assiette de la mer** (4 huîtres , 4 langoustines, 4 crevettes) supplément 4.00 €

**Ou Salade gourmande** (salade, ganache de foie gras, gésiers, magrets fumés, lardons)

**Ou Tartelette aux pommes et boudin noir**, petite salade

**Ou Gravelax de saumon maison aux baies roses**



**Lotte à la vendéenne** 

**Ou Contre-filet de Bœuf charolais Bio (160 gr VBF), crème de cèpes**

**Ou Brochette de St Jacques snackées, beurre blanc aux agrumes** supplément 4.00 €


**Ou Croustillant de caille à la napolitaine**



**Dessert à commander en début de repas**

**Coupe Colonel** (sorbet citron vert et Vodka)

**Ou Kouign amann, sauce caramel au beurre salé maison et glace caramel**

**Ou Trilogie de fromages** (Maroilles, Camembert au lait cru, Chèvre)  
beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier  et salade

**Ou Gaufre liégeoise, poires et crème de marron, glace vanille**

**Menu Plaisir ENTREE+PLAT+DESSERT (non modifiable)**

**28.90 €**

---

**Formule 2 PLATS**



**23.90 €**

**ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT (non modifiable)**

**Excepte SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI ET JOURS FERIES**

---

**Nem de camembert au lait cru et lard fumé**

- Ou 6 Huîtres de la Maison David de Beauvoir sur Mer n°3**  supplément 4.00 €
- Ou Terrine de campagne maison et sa confiture d'oignons**
- Ou Crème Dubarry et sa tartine de ganache de foie gras**   
(sans la ganache pour les végétariens)



~

**Pic de bœuf Charolais (180 gr VBF) sauce tartare, frites et salade**

- Ou Poisson du moment (selon arrivage)**
- Ou Pavé végétal, sauce napolitaine** 
- Ou Choucroute de la mer au beurre blanc**   
(Choux, pomme vapeur, saumon, haddock, églefin, coques, crevette et langoustine)
- Ou Bourguignon charolais, pâtes**

~

**Dessert à commander en début de repas**

- Croustillant d'agrumes, caramel beurre salé, sorbet orange sanguine, crème fouettée**
- Ou Déclinaison de 2 fromages, beurre aux cristaux de sel de Noirmoutier**  et salade
- Ou Crème brûlée au café du pâtissier**
- Ou Salade de fruits** 
- Ou Mi-cuit au chocolat maison, crème anglaise**
- Ou Coupe de glaces artisanales 2 boules et crème fouettée**

Vanille, sorbet fraise, caramel au beurre salé, citron vert, orange sanguine, cerise, pomme cidrée,  
café, chocolat, framboise, menthe-blanche, stracciatella

Prix net –service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles auprès du personnel.



Petite brochette de bœuf Charolais, frites

Ou

Jambon blanc, frites

Ou

Saumon Beurre Blanc, purée maison

\*\*\*\*\*

Compote

Ou

Une boule de glace artisanale, crème fouettée

Vanille, sorbet fraise, caramel au beurre salé, citron vert, orange sanguine, cerise, pomme cidrée,  
café, chocolat, framboise, menthe-blanche, stracciatella



