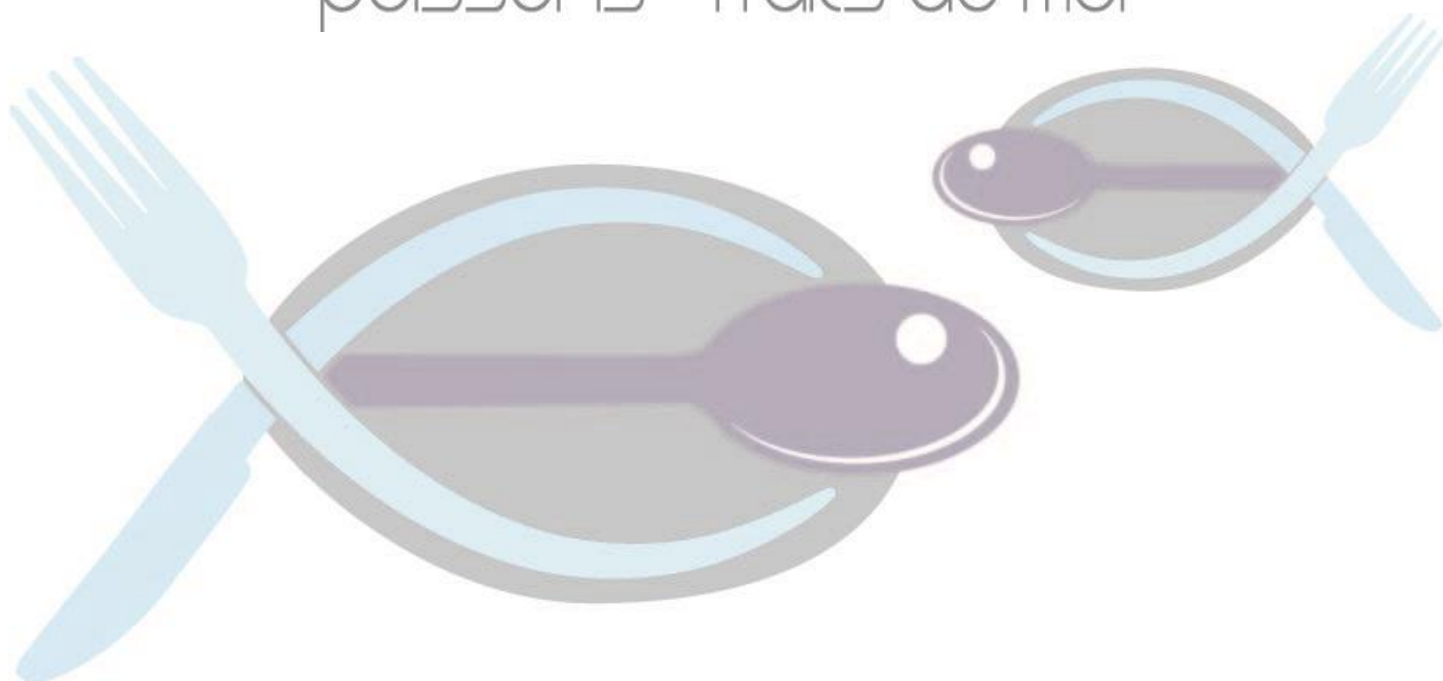


LA HOULE

restaurant

poissons - fruits de mer



103 avenue de la Corniche
85270 Saint Hilaire de Riez

Téléphone : 02 51 55 52 50

www.restaurant-lahoule.fr

APERITIFS

Kir au Muscadet *	12cl	4.00€
Le Nantillais (apéritif nantais au Muscadet)	12cl	4.00€
Kir pétillant *	12cl	5.50€
Kir royal *	12cl	8.50€
Coupe de Champagne	12cl	8.00€
Planteur maison	12cl	7.50€
Sangria maison	12cl	7.50€
Américano maison	10cl	7.00€
Apéritifs anisés	2cl	3.00€
Martini (rouge, blanc)	5cl	4.50€
Pineau des Charentes (rouge, blanc)	5cl	4.50€
Porto (rouge, blanc)	5cl	4.50€
Suze	5cl	4.50€
Tariquet « Premières Grives »	12cl	5.50€
Troussepinette (apéritif vendéen)	5cl	4.50€
Whisky Paddy	2cl 3.40€ 4cl	5.50€
Whisky supérieur Aberlour 10 Ans	4cl	6.50€
Aberlour 12 Ans	4cl	7.50€
Aberlour 15 Ans	4cl	9.50€
Whisky Japon Tokinoka White Oak	4cl	8.00€
Whisky Talisker Port Ruigh "Tourbé"	4cl	8.00€

* Nos crèmes : cassis, pêche, mûre, griotte, framboise

LES EAUX

Eau de Perrier	50cl	3.50€	100cl	4.50€
Eau de Vittel	50cl	3.50€	100cl	4.50€
San Pellegrino			100cl	4.50€

BIERE PRESSION / CIDRES

Becks	25cl	4.00€
Cidre BIO fermier de Haute Bretagne (doux / brut)	75cl	12.00€

SODAS ET JUS DE FRUITS

Perrier	33cl	4.00€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	4.00€
Limonade artisanale	25cl	3.50€
Jus de Fruits Granini (ananas, orange, pomme, abricot, tomate)	25cl	3.70€
Orangina	25cl	4.00€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33cl	4.00€
Lipton Ice Tea Pêche	25cl	3.80€
Cocktail de fruits « sans alcool »	20cl	5.50€

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE 12 CL

Les vins blancs

Sauvignon de Touraine Domaine de Marcé	4.00€
Chardonnay Domaine Camu	5.00€

Les vins rosés

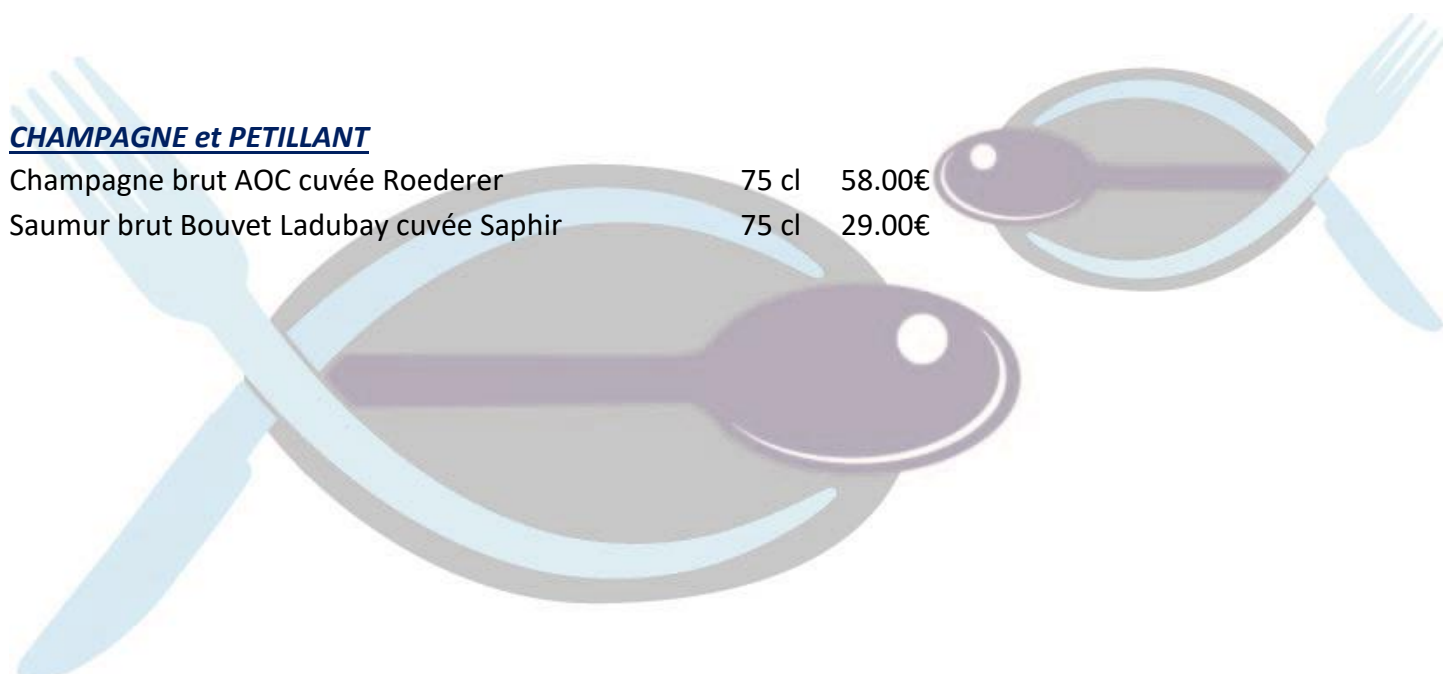
Côte de Provence cuvée St Tropez	4.00€
----------------------------------	-------

Les vins rouges

Saumur Champigny	4.00€
Bordeaux « Château Obrion »	5.00€

CHAMPAGNE et PETILLANT

Champagne brut AOC cuvée Roederer	75 cl	58.00€
Saumur brut Bouvet Ladubay cuvée Saphir	75 cl	29.00€



**SUGGESTION DU MOMENT
L'ARDOISE**

Menu à 21,80 €

6 Huîtres creuses n°4

Assortiment de fruits de mer *
(Crevettes grises, bulots, bigorneaux, coques)

Soupe de poissons artisanale

Feuilleté de fruits de mer

Terrine de canard maison aux pommes

Pavé de merlu en cocotte sur lit de fenouil

Paupiette de saumon beurre blanc et son riz

Aile de raie beurre noisette

Bavette d'ailon grillée sur fondue d'échalote

Duo de tête et fraise de veau sauce gribiche*

Dessert au choix

*Selon Arrivage



Tous nos plats sont « faits maison et fabriqués sur place »

Tout changement dans les menus entraînera un retour à la carte

Menu à 30,50€

Assiette de 4 langoustines et 4 Huîtres creuses n°4 *

Crumble de St Jacques au chou

Salade gourmande

(Filet de caille, croustillant de canard au cidre, foie gras maison)

Mille-feuille d'émietté d'araignée et avocat*

Douzaine de vanets en persillade*

Seiche grillée aux herbes*

Choucroute de la mer

(3 poissons selon arrivage, langoustine, coquillage, chou, beurre blanc)

Dos de cabillaud et sa purée aux algues*

Entrecôte grillée (origine France) sauce roquefort

Rognons de veau au Porto et sa purée

Duo de fromages

Dessert au choix

*Selon Arrivage



Tous nos plats sont « faits maison et fabriqués sur place »

Tout changement dans les menus entraînera un retour à la carte

Prix net et service compris

Menu à 39,90 €

Assiette du pêcheur *

(Crevettes grises, bulots, bigorneaux, coques, huîtres, langoustines, 1/2 araignée)

Foie gras de canard frais maison

Brochette de queues de langoustines sur son risotto

Brochette de noix de St Jacques grillées beurre blanc

Choucroute de l'océan*

(3 poissons selon arrivage, st jacques, langoustine, coquillage, chou, beurre blanc)

Sole meunière

Filet de bœuf sauce foie gras

Trio de fromages

Dessert au choix

*Selon Arrivage



Tous nos plats sont « faits maison et fabriqués sur place »

Tout changement dans les menus entraînera un retour à la carte

Prix net et service compris



MENU HOMARD *

(sur commande uniquement / prix en fonction du cours)

Entrée au choix à la carte

ou

Brochette de noix de St Jacques grillées beurre blanc

ou

Assiette de l'écailler

(Crevettes grises, bulots, bigorneaux, palourdes, huîtres, langoustines, 1/2 araignée)

Homard grillé 500g

Trio de fromages

Dessert au choix à la carte

*Selon Arrivage



Tous nos plats sont « faits maison et fabriqué sur place »

Prix net et service compris

Nos Fruits de Mer *

6 Huîtres creuses n°4	11.50€
9 Huîtres creuses n°4	14.50€
12 Huîtres creuses n°4	17.00€
Assiette de bulots	12.00€
Assiette de crevettes grises	13.50€
Assiette de langoustines	19.00€
Araignée	15.00€
Assiette du pêcheur (1 personne)	32.00€
Plateau de fruits de mer (2 personnes)	64.00€

Plateau de fruits de mer
pour 2 personnes

A EMPORTER 60.00€
(A commander ½ journée à
l'avance)

Les Entrées

Salade gourmande (Filet de caille, croustillant de canard au cidre, foie gras maison)	15.00€
Foie gras frais de canard maison	17.50€
Crumble de St Jacques au chou	16.50€
Soupe de poissons artisanale	10.50€
Douzaine de vanets en persillade*	15.00€
Feuilleté de fruits de mer	13.00€
Mille-feuille d'émietté d'araignée et avocat*	14.50€
Brochette de queues de langoustines et son risotto	16.00€
Terrine de canard maison aux pommes	12.00€
Assiette de tagliatelles fraîches et ses légumes	12.00€

* Selon arrivage

Supplément de 4.00€ pour tout plat partagé

Les Poissons

Paupiette de saumon au beurre blanc et son riz	15.50€
Aile de raie beurre noisette	15.00€
Pavé de merlu en cocotte sur lit de fenouil	15.50€
Seiche grillée aux herbes*	16.50€
Choucroute de l'océan*	17.50€
(3 poissons selon arrivage, st jacques, langoustine, coquillage, chou, beurre blanc)	
Sole meunière	19.50€
Homard 500 g (<i>sur commande uniquement / prix en fonction du cours</i>)	
Brochette de noix de St Jacques grillées beurre blanc	19.00€
Dos de cabillaud et sa purée aux algues*	17.50€

Les Viandes

Duo de tête et fraise de veau sauce gribiche*	15.50€
Rognons de veau au Porto et sa purée	16.00€
Entrecôte grillée (origine France) sauce roquefort	16.50€
Filet de bœuf sauce foie gras	18.50€
Bavette d'ailou grillée sur fondue d'échalote	15.00€



Fromages

Trio de fromages	6.50€
------------------	-------

* Selon arrivage

MENU ENFANT à 10,50 € boisson comprise (moins de 10 ans)

Sirop à l'eau ou limonade ou cocktail de jus de fruits

Steak haché grillé frites

Filet de poulet pané frites

Filet de merlu beurre blanc frites

2 Boules de glace au choix ou compote à boire

Supplément de 4.00€ pour tout plat partagé

Prix net et service compris

Nos Desserts Maison

Crème brûlée à la vanille bourbon	7,50€
Baba aux pommes et Calvados	7,00€
Pavé chocolat, cœur de menthe	7,50€
Moelleux pistache et son cœur framboise	7,00€
Profiteroles chocolat chaud ou caramel beurre salé ou mixte	7,50€
Dôme norvégien « au grand marnier »	7,50€

Nos Verrines Meringuées Glacées Maison

Verrine glace palet breton, glace limoncello	7,00€
Verrine glace nougat, sorbet fruits rouges	7,00€
Verrine glace meringue , sorbet orange sanguine	7,00€



Nos Coupes Alcoolisées

Coupe Glaciale (glace menthe blanche, liqueur de menthe blanche)	9,00€
Coupe Normande (sorbet pomme verte, calvados)	9,00€
Coupe Williamine (sorbet poire, eau de vie de poire)	9,00€
Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka)	9,00€
Coupe Créole (glace rhum raisin, rhum ambré)	9,00€



Tous nos desserts sont « faits maison »

Composez votre coupe*

1 Boule 2,50€

2 Boules 5,00€

Supplément Chantilly 1,50€

Glace artisanale



Café



Caramel



Chocolat



Menthe Blanche



Pistache



Rhum Raisin



Vanille

Sorbets Plein Fruits



Cassis noir



Citron vert



Coco



Fraise



Framboise



Fruits des tropiques



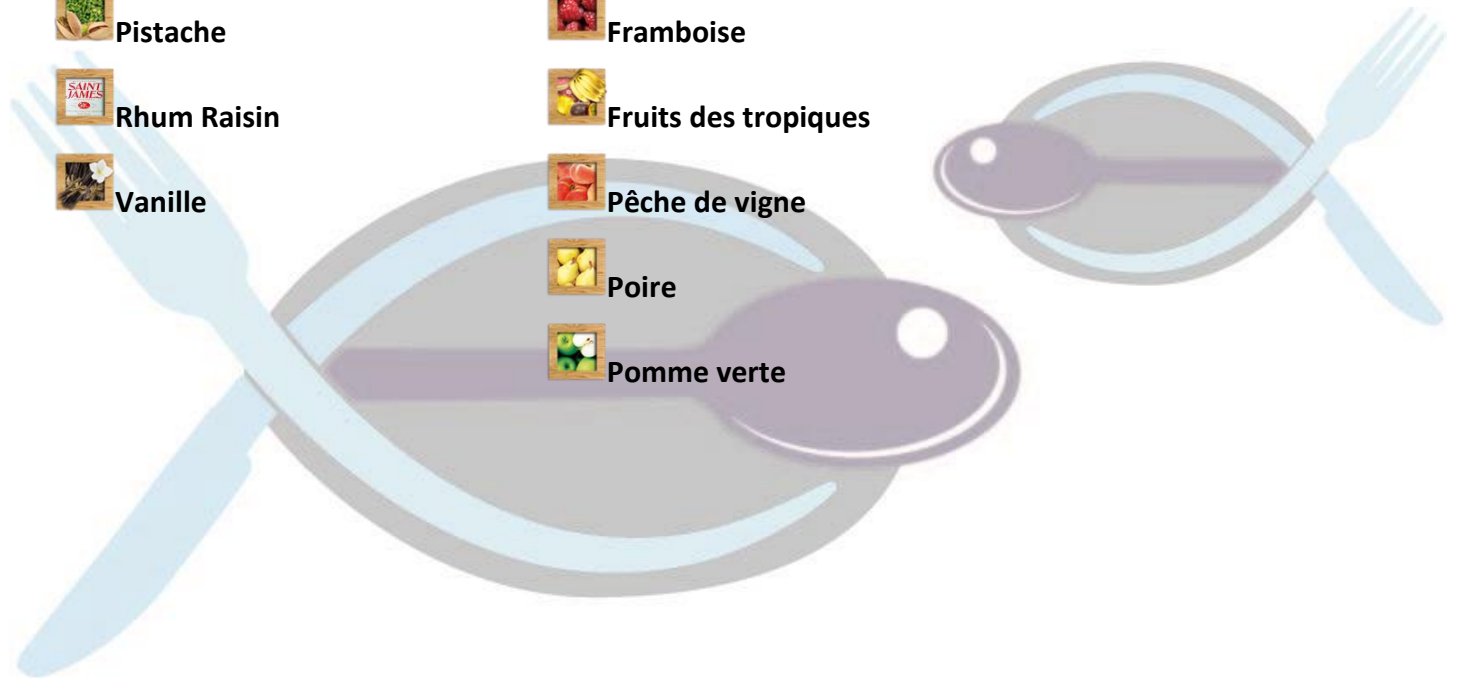
Pêche de vigne



Poire



Pomme verte



*1 ou 2 boules dans les menus hors chantilly