

Côté Fruits de Mer

Les Huîtres de la Baie de l'Aiguillon sur Mer

- ◆ 6 Huîtres 12.00€
- ◆ 9 Huîtres 15.50€
- ◆ 12 Huîtres 19.00€

Les Plateaux (Sur Commande Uniquement 24h à l'avance)

Le Plateau 39.90€

6 Huîtres, Langoustines, Amandes, Bulots, ½ Tourteau, Crevettes, Bigorneaux

Le Plateau Royal (pour 2 personnes) 105.00€

1 Homard, 12 Huîtres, Langoustines, Amandes, Bulots, Crevettes, Bigorneaux

Côté Hors d'Œuvres

Salade de Saison Charcutière 9.50€

Garnie de Museau Vinaigrette, Croûtons, Œuf de Caille et Cornichons


Soupe de Poisson Artisanale de Notre Poissonnier « Méricq » 9.50€

Accompagnée de Rouille et de Croûtons

Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Toast, Huile Vierge et Citron 9.50€

Salade de Toasts de Mizotte au Sirop d'Erable,  10.50€

Vinaigrette à la Granny Smith et Lardons Vendéens

Feuilleté de Supions Persillés, Crème à l'Ail doux  10.50€

Terrine de Foie Gras Mi- Cuit aux Saveurs du Moment, Toasts Briochés  14.90€

Menu Enfant

11€

Salade de chèvre chaud

Steak Haché Frites Ou Poisson du Jour

2 Boules de Glace

Côté Mer

Linguine aux Supions Persillés, Crème d'Ail doux et Tomates Confites	☰	14.50€
Retour de Pêche et sa Sauce selon l'humeur du Chef	☰	15.90€
Dos de Cabillaud Rôti au Sésame en Croustillant de Feuille de Brick,		16.50€
Vinaigrette Tiède au Balsamique	☰	
Filet de Bar à l'Unilatéral, Sauce Vin Blanc	☰	17.90€
Sole Portion Belle Meunière	☰	21.50€

Côté Terre

Jambon Moquette des Chouans	☰	14.50€
Tartare de Bœuf Préparé par Nos Soins, Pommes Frites	☰	14.90€
Poire de Bœuf au Poivre de Sechouan, Pommes de Terre du Moment	☰	15.90€
Mizottiflette et sa Salade Verte,	☰	15.90€
Pommes de Terre Sautées, Lardons et Oignons Gratinés au Four à la Mizotte,		
Quasi de Veau aux Cèpes à la Crème Persillée	☰	19.90€

Menu du Jour 14.00€

Servi uniquement le midi
Sauf le week end et jours Fériés

Assiette de Crudités Variées
Ou
Salade du Jour
Ou
Potage du Moment

Poisson du Jour
Ou
Pièce du Boucher sauce Béarnaise
Ou
Plat du Jour

Duo de Fromages Ou Ile Flottante Ou Salade de Fruits
Ou Glace 2 boules Ou Fromage Blanc

Menu des Dunes

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert 19.90 €

Entrée + Plat + Dessert 25.90 €

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

Salade de Toasts de Mizotte au Sirop d'Erable,
Vinaigrette à la Granny Smith et Lardons Vendéens 

Ou


Feuilleté de Supions Persillés, Crème à l'Ail doux 

Ou

Grande Soupe de Poisson Artisanale de Notre Poissonnier « Méricq »

Retour de pêche et sa sauce selon l'humeur du Chef 

Ou

Mizottiflette et sa Salade Verte, Pommes de Terre Sautées,
Lardons et Oignons Gratinés au Four à la Mizotte 

Ou

Poire de Bœuf au Poivre de Sechouan, Pommes de Terre du Moment 

Assiette de 3 fromages et Salade Verte

Ou

Verrine Marrons et Chocolat, Demi-Poire pochée au Sirop d'Epices, Glace Vanille 

Ou

Profiteroles à la Vanille Ganache Tiède 

Ou

Chocolat Liégeois ou Caramel Liégeois ou Café Liégeois

Menu Faites vos Jeux 28 €

Menu des Dunes Entrée Plat Dessert avec 5€ de jetons pour les machines à sous au Casino des Dunes

Menu Embruns 35.90 €

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande


9 Huîtres de la Baie de l'Aiguillon

Ou

Terrine de Foie Gras Mi- Cuit aux Saveurs du moment, Toasts Briochés 

Filet de Bar à l'Unilatéral, Sauce Vin Blanc 

Ou

Quasi de Veau aux Cèpes à la Crème Persillée 

Dessert au Choix à la Carte

(Hors Café ou Thé Gourmand)

Menu Homard Gourmand

Sur commande 24h à l'avance

Pour 2 personnes minimum, 59€ par personne

Kir Pétillant

Assiette Découverte 

Demi-Homard Rôti et sa Bisque,

Garniture du Moment 

Dessert au Choix

Menu Brasseur 18.90€

Servie tous les jours sauf samedi soir et dimanche et jours fériés.

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

Salade de Saison Charcutière

Garnie de Museau Vinaigrette, Croûtons, Œuf de Caille et Cornichons

Ou

Soupe de Poisson Artisanale de Notre Poissonnier « Mericq »

Accompagnée de Rouille et de Croûtons

Ou

Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Toast, Huile Vierge et Citron

Linguine aux Supions Persillé, Crème d'Ail doux et Tomates Confites 

Ou

Jambon Moquette des Chouans 

Ou

Tartare de Bœuf Préparé par Nos Soins, Pommes Frites

Crème Brûlée à la Vanille

Ou

Feuilleté à la Crème de Citron, Eclats de Meringue 

Ou

Poire Belle Hélène

Côté Douceur

Assiette de 3 fromages et Salade Verte	6.00€
Fromage Blanc Battu Nature ou Coulis	3.50€
Salade De Fruits Frais	4.50€
Crème Brûlée à la Vanille	5.50€
Feuilleté à la Crème de Citron, Eclats de Meringue ☰	5.90€
Verrine Marrons et Chocolat, Demi-Poire pochée au Sirop d'Epices, Glace Vanille ☰	7.00€
Profiteroles à la Vanille Ganache Tiède ☰	8.50€
Café ou Thé Gourmand ☰	9.50€

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

Nos Glaces

1 Boule : 3.00€ 2 Boules : 4.50€ 3 Boules : 6.00€

Parfums : Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Menthe Chocolat, Pistache, Noix de Coco

Caramel au Beurre Salé, Rhum Raisins, Citron Vert, Cassis, Framboise

Coupes Glacées

<u>Chocolat Liégeois ou Café Liégeois ou Caramel Liégeois</u>	7.50€
(2 Boules Chocolat ou Café ou Caramel au beurre salé, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat ou Café ou caramel, Chantilly)	
<u>Poire Belle Hélène</u>	7.50€
(2 Boules Vanille, Poire Pochée, Sauce Chocolat, Chantilly)	
<u>Dame Blanche</u>	7.50€
(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)	
<u>Colonel</u>	8.50€
(3 Boules de Citron Vert, Vodka)	
<u>After Eight</u>	8.50€
(3 Boules Menthe-Chocolat, Get 27)	
<u>Général</u>	8.50€
(2 Boules Vanille, Whisky)	

Notre Carte
