





À PARTAGER OU PAS

CÔTÉ TERRE

Assiette de charcuterie Vendéenne	13.00
Assiette mixte charcuterie et fromages affinés	15.00
Camembert Rôti	10.00
Terrine Campagnarde	10.00

CÔTÉ MER

6 Huîtres de la Guittière	10.90
Bouquet de crevettes	10.00
6 Langoustines	12.00
Ballotin de la mer	8.00
Assortiment du pêcheur	35.00

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

Tout les plats de notre restaurant sont «Faits Maison» 



— MENU DU LAC —

19 €

ENTRÉES

Le POTIRON, en soupe avec crème fraîche et Comté affiné

Les HUITRES, de la Guittière, savoureuses et par 6

Le SAUMON, sorti du fumoir et roulé en cannelloni avec mascarpone et citron vert

Le CAMEMBERT, servi rôti, avec délicieux jambon de Vendée

PLATS

Le MERLAN, de ligne en filet, beurre rouge très crémeux, et écrasé d'Agata à l'huile d'olive

Le POISSON de nos côtes, servi en bouillon Thaï

Le BOEUF, en pavé au poivre, avec ses savoureux légumes du marché

La VOLAILLE, de Challans évidemment, au coulis de crustacés et pomme grenailles

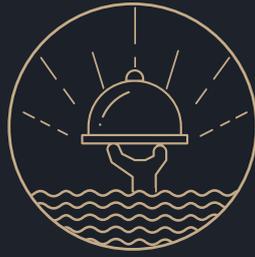
DESSERTS

La POMME, rôtie à la Badiane, palet Breton et Caramel beurre salé

Le CAFE, très gourmand ! (+2€)

Le TIRAMISU, notre fameux dessert Italien au chocolat

Le PAMPLEMOUSSE, délicieusement gratiné aux amandes



— MENU DES GOURMETS —

35 €

ENTRÉES

Le FOIE GRAS, en terrine au Miel de Truffe

Les HUITRES, de la Guittière, savoureuses par 12

Le SAUMON, fumé maison, avec Crème de Yuzu et algues Wakamé

La CAILLE, en filet snackée, Mâche Nantaise aux fruits secs, vinaigrette Framboise

PLATS

Le CANETTE, de Challans, délicate compotée de coings et purée de panais

Le BAR, juste grillé, avec risotto aux pignons de pins et corail d'Oursins

Le CABILLAUD, dos rôti sur peau avec Aïoli et légumes de saison

Le BOEUF, en filet aux nouvelles girolles et sauce foie gras

FROMAGES

Assiette de fromages Français, affinés par la maison BELLEVAIRE (+4€)

DESSERTS

Faites-vous plaisir ! Dessert au choix à la carte

— LA FONDUE VIETNAMIENNE —

26€ par personne / Minimum 2 personnes.

Plat typique de l'Asie du Sud-Est. Il s'agit d'un bouillon au Saté et autres saveurs, dans lequel vous plongez un assortiment de poissons en provenance directe de la criée Sablaise. Servi avec légumes, fruits et champignons.



— L'ÉTAL À POISSON —

Prix sur étal

Nous proposons sur notre étal une sélection de poissons de lignes, en provenance direct du port des Sables d'Olonne.

Nous vous cuisinerons ces poissons "à la Portugaise" juste grillés sans matière grasse. Vous agrémenterez ensuite ces poissons avec une sélection de sauces, huiles d'olives et autres condiments.

Les garnitures sont à volonté, au choix Risotto, légumes du marché grillés, ou pomme de terre grenailles.

— LA CARTE —

ENTRÉES

Potage de potiron, crème fraîche et comté râpé	9.90
6 Huîtres	10.90
9 Huîtres	12.90
12 Huîtres	14.90
Cannelloni de saumon fumé maison, mascarpone et citron vert	13.50
Demi camembert rôti, Jambon de pays et salade de mâche	12.00
Terrine de foie gras maison au miel de truffes	18.90
Saumon fumé, crème de Yuzu, blinis et algues wakamé	16.50
Filet de caille snacké, mâche Nantaise, fruits secs et vinaigrette framboise	14.50

PLATS

Filet de Merlan de ligne, beurre rouge et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	13.50
Poisson du Jour en bouillon Thaï, nouilles Asiatiques	11.90
Pavé de boeuf, Sauce au poivre et Légumes saison	15.90
Suprême de volaille de Challans au coulis de crustacés, pommes grenailles	17.00
Filet de canette de Challans, compoté de coings, purée de panais	19.00
Bar à la plancha, tuile de parmesan et risotto crémeux, pignons de pins	23.00
Dos de Cabillaud rôti, Aïoli et légumes du moment	18.00
Filet de boeuf aux girolles, sauce foie gras	26.00

— LA CARTE —

FROMAGES

Assiette de fromages affinés BELLEVAIRE	11.50
---	-------

DESSERTS

Pomme rôti à la Badiane, palet Breton et caramel beurre salé	7.90
--	------

Café gourmand	7.50
---------------	------

Tiramisu au chocolat	00.
----------------------	-----

Gratin de pamplemousse aux amandes	6.50
------------------------------------	------

Parfait marron glacé au sirop d'érable	9.00
--	------

Tarte fine aux pommes, glace à la crème d'Isigny flambé au Calvados (+3€)	8.50
---	------

— MENU BAMBINS —

12 €



Steack de boeuf, haché maison

ou poisson du jour grillé

Garniture au choix:

Pommes sautées, purée

ou légumes du marché

Mousse au chocolat ou glace surprise

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

Tout les plats de notre restaurant sont «Faits Maison» 

CARTE DES VINS

VINS BLANC

VAL DE LOIRE

		12cl	75cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer « Le Grand Large »	Éric Sage	3.	16.
*IGP Vendée «La Bien Nommée »	Éric Sage	3.	16.
*IGP de Vendée « L'Effet-Mer »	Éric Sage		18.
*IGP de Vendée « Bout au Vent »	Éric Sage		26.
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Chasseloir »	Chéreau Carré	4.	18.
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le Clos »	Chéreau Carré		36.
Savennières « Roche aux Moines »	Sébastien Branchereau		39.
Menetou Salon « Vignes de Ratier »	Domaine Pellé	5.	31.
Sancerre « La croix au Garde »	Domaine Pellé		31.
Coteaux du Layon « Domaine des Forges »	Sébastien Branchereau	5.	21.
Quart de Chaume Grand Cru « Domaine des Forges »	Sébastien Branchereau		55.

VALLÉE DU RHIN

Riesling "Baden" Allemagne	Domaine Schierferkopf		17.
----------------------------	-----------------------	--	-----

BOURGOGNE

Chablis "Domaine Testut"	Cyril Testut	6.	34.
Puligny Montrachet	Albert Bichot		72.
Meursault 1er Cru Charmes	Albert Bichot		76.
Pouilly Fuissé	Domaine Ternel		39.

LANGUEDOC

Limoux "La Butinière"	Anne de Joyeuse		28.
-----------------------	-----------------	--	-----

VALLÉE DU RHÔNE

*IGP Viognier de l'Ardèche Granges de Mirabel	Michel Chapoutier	5.	25.
Condrieu "Invitare"	Michel Chapoutier		58.
Saint Peray "Les Tanneurs"	Michel Chapoutier		31.

CHAMPAGNE

		12cl	75cl	150cl
Cuvée Réserve Brut	Bouché P&F	9.	60.	
Cuvée Brut Réserve	Taittinger		75.	150.
Cuvée Prélude Grand Cru	Taittinger		90.	

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

		12cl	75cl
Fiefs Vendéens Brem sur Mer « Le Grand Large	Éric Sage	3.	16.
*IGP Vendée « Fief Amont » 100% Negrette	Éric Sage		24.
Saumur Champigny « Clos des Cordeliers » Tradition *	Marie F. Ratron		18.
Saumur Champigny « Clos des Cordeliers » Prestige	Marie F. Ratron		36.
Menetou Salon « Le Carroir » Domaine Pellé	Domaine Pellé	5.	34.

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignon	Domaine Ternel	4.	16.
Hautes côtes de Nuits « Les Dames Huguettes »	Albert Bichot		34.
Nuits St Georges « Clos Frantin »	Albert Bichot		58.
Vosnes Romanée « Domaine Frantin »	Albert Bichot		72.

BORDELAIS

Pessac Léognan Seigneurie d'Olivier	Château Olivier	6.	45.
Saint Emilion Grand Cru « Château Dassault »	Château Dassault		55.
Margaux 3ème GC Classé Château Marquis d'Alesme	Château d'Alesme		65.
Pauillac 5ème GC Classé Château Grand Puy Ducasse	Château G.P. Ducasse		78.

LANGUEDOC / ROUSSILLON

*IGP d'Oc "Marius Cépage" Grenache	Michel Chapoutier	4.	16.
Limoux « La Butinière »	Anne de Joyeuse		28.
Côtes du Roussillon « Les Vignes de Bila Haut »	Michel Chapoutier		18.

VALLÉE DU RHÔNE

		12cl	75cl
Costières de Nîmes "La Ciboise"	Michel Chapoutier		17.
Côtes du Rhône « Belleruche »	Michel Chapoutier	5.	19.
Côte Rôtie « Les Bécasses »	Michel Chapoutier		61.
Saint Joseph « Grande Réserve »	Domaine Guyot		46.
Hermitage « Monier de la Sizeranne »	Michel Chapoutier		74.
Crozes Hermitage « Millepertuis »	Domaine Guyot		42.
Cornas « Les Arènes »	Michel Chapoutier		49.
Châteauneuf du Pape « La Nerthe »	Château La Nerthe		55.

Tous nos vins sont en AOP sauf indication * et s'entendent toutes taxes comprises en Euro.
L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS ROSÉS

LANGUEDOC

		12cl	75cl
*IGP d'Oc " French Défilé "	Anne de Joyeuse	4.	19.

PROVENCE

Côte de Provence " Château d'Astros "	Bruno Maurel		21.
---------------------------------------	--------------	--	-----

Tous nos vins sont en AOP sauf indication * et s'entendent toutes taxes comprises en Euro.
L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.