

NEW LODGE RESTAURANT



UNE CUISINE AUTHENTIQUE.
DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON.
UN CADRE IDYLLIQUE.

PLANCHES À PARTAGER • 16 €

Planche fromages Selon arrivages, servi avec son beurre de cristaux de Noirmoutier

Planche vietnamienne Nems, samoussas, rouleaux de printemps

Planche de charcuteries Saucissons, jambons secs, émincé de poulet, aiguillettes de rumsteack

Planche végétarienne Assortiment de légumes de saisons

Planche mixte Charcuterie fromage

CARTE DES ENTRÉES

Camembert rôti au lait cru, pomme de terre grenaille et jambon	12,90 €
Assiette de saumon gravlax à l'aneth.....	12,00 €
Salade végétarienne	8,00 €
Tartare de saumon et sa boule citron vert	13,00 €
Foie gras maison	18,00 €

NOS HŪÎTRES DE LA GUIITIÈRE

L'huître à l'unité	1,50 €
6 huîtres	9,00 €
9 huîtres	13,00 €
12 huîtres	16,50 €
Le plateau de 24 huîtres	32,00 €
Le plateau de 36 huîtres	48,00 €
Le plateau de 48 huîtres	62,00 €

CARTE DES SALADES

Tomates mozza Au pignon de pin et citron vert.....	10,00 €
Salade d'Antan Sorbet tomate basilic	9,50 €
Salade de melon à l'italienne	
Jambon, melon, gorgonzola, basilic, amandes grillées	14,50 €
Salade tropicale de crevettes et saumon gravlax à l'ananas et à la coriandre	15,00 €
Salade César Salade romaine, anchois, filet de poulet, croûtons, parmesan	12,50 €

CARTE DES MOULES

Moules à la crème	13,50 €
Moules marinières.....	12,00 €
Moules au roquefort.....	13,90 €
Moules au curry.....	13,40 €
Moules à l'espagnol Accompagnées de leur jus de viande, chorizos, jambons secs, poivrons	14,00 €

Les moules sont servies avec salade verte ou des frites.

MENU DU MARCHÉ

Formule 25 € : entrée / plat / dessert

Formule 19,50 € : entrée / plat ou plat / dessert

(Formule à 19,50 € : uniquement le midi en semaine, hors jours fériés)

ENTRÉES

Camembert rôti au lait cru, pomme de terre grenaille et jambon
6 huîtres de la Guitière
Assiette de saumon gravlax à l'aneth
Salade de tomate d'Antan / Sorbet basilic

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille au curry légumes du moment
Pièce de bœuf du boucher sauce au poivre, gratin dauphinois
Sardines à la plancha pomme grenaille beurre demi-sel
Blanc de seiches à la provençale riz thaï
Moules marinières

DESSERTS

Assiette de fromages
Fondue de fruits de saison au chocolat
Tiramisu aux fraises
Moelleux au chocolat
Glaces ou sorbets 3 boules

MENU ENFANT • 12,90 €

Stack haché frites ou poisson légumes frites
Glace 2 boules ou glace surprise

CARTE DES VIANDES À LA PLANCHA

Côte de bœuf VBF (pour 2 / 1 kg 100 environ).....	60,00 €
Pavé de rumsteack VBF	16,00 €
Brochette de bœuf VBF	13,90 €
Bavette VBF	14,90 €
Brochette de poulet mariné barbecue (300 g environ)	13,90 €
Tartare de bœuf préparé ou non préparé	18,90 €
Veggie bowl	15,90 €

Toutes nos viandes sont servies avec des légumes de saison et sauce au choix.

CARTE DES POISSONS

Voir notre ardoise et selon arrivage et la marée.

Tous nos poissons sont servis avec des légumes de saison et sauce au choix.

CARTE DES DESSERTS

Moelleux au chocolat Glace caramel au beurre salé	8,00 €
Crème catalane	6,90 €
Assiette de fromages	8,50 €
Café ou thé gourmand	7,90 €
Tiramisu aux fraises.....	6,90 €
Fondue de fruits au chocolat	10,50 €
Salade de fruits frais de saison	8,50 €
Glace et sorbet	voir carte des glaces