

## « Bienvenue au quai des saveurs »

Nous y élaborons **1 menu unique**  
renouvelé en fonction du retour de la **pêche locale**,  
des **produits de nos maraîchers** et **éleveurs locaux**,  
avec qui nous partageons **la passion du métier**

Menu des saveurs en  
« 5 Temps » (5 plats)  
décliné en « 3 » ou « 4 Temps »  
**Servi à l'heure du déjeuner & du dîner**

Nous vous invitons à découvrir également notre  
**menu déjeuner** (sous un autre onglet) en 2 ou 3 plats  
servi à l'heure du déjeuner excepté le dimanche

Le menu présenté ci-dessous est renouvelé selon le marché et  
le retour de pêche. Il peut donc y a voir quelques modifications par  
rapport à celui que vous découvrez actuellement sur notre site  
Nous vous remercions de votre compréhension

## **Association Française des Maitres Restaurateurs,**

Tous nos plats sont faits maison

(les plats faits maisons sont élaborés à partir de produits frais bruts)

### **Menu 5 Temps**

67 €

Aïoli de petites seiches et tentacules en escabèche, jeune fenouil confit, coulis de poivrons brûlés

Saté d'espadon de nos côtes juste saisi, crémeux citron jaune, rougail de tomate au lait de coco, achard de christophine et cacahuètes

Côte de veau rôtie aux anchois doux, fricassée d'haricots vert des jardins de Beauregard à la sarriette et oignons nouveaux grillés, croquette de ris de veau en salade caesar

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière et la ferme du Cap'Vert*

Framboises de Vendée et tomate cerise confite au sucre d'épices, burratina à la pistache et citron vert, croquant amaretti

### **Menu 5 Temps**

92 € **Accords Mets & Vins - 4 Verres de Vin de 12 cl**

(apéritif, eau et boisson chaude non inclus)

## **Menu 4 Temps**

55 €

Aïoli de petites seiches et tentacules en escabèche

Saté d'espadon ou Côte de veau

Fromages cuisinés

Framboises de Vendée et tomate cerise confite

## **Menu 3 Temps**

49 €

Aïoli de petites seiches et tentacules en escabèche

Saté d'espadon ou Côte de veau

Framboises de Vendée et tomate cerise confite

## **Menu des gastronomes en culotte courte**

Servi aux jeunes gastronomes (de moins de 12 ans)

Etabli en fonction du retour de la pêche locale et du marché

13€

*Menus hors boissons  
(TVA 10 % et services compris)*

***Toutes nos viandes sont d'origine française***

***Notre fournisseur pour le poisson : « Chez le Sablais » Mareyeur-Poissonnier à la criée des Sables d'Olonne***

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande*

## A la Carte

Aïoli de petites seiches et tentacules en escabèche, jeune fenouil confit, coulis de poivrons brûlés

20 €

Saté d'espardon de nos côtes juste saisi, crémeux citron jaune, rougail de tomate au lait de coco, achard de christophine et cacahuètes

28 €

Côte de veau rôtie aux anchois doux, fricassée d'haricots vert des jardins de Beauregard à la sarriette et oignons nouveaux grillés, croquette de ris de veau en salade caesar

30 €

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière et la ferme du Cap'Vert*

9 €

Framboises de Vendée et tomate cerise confite au sucre d'épices, burratina à la pistache et citron vert, croquant amaretti

9,50€