

## APERITIFS

Punch Planteur.....	5,50 €
Téquila Sunrise.....	6,50 €
Américano .....	7,90 €
Kir pétillant (10cl).....	4,50 €

Ti-Punch .....	6,50 €
Chivas (4 cl) .....	7,50 €
Jack Daniel's (4cl) .....	7,50 €
Glen Fiddich (4 cl) .....	7,50 €
Cardhu (4cl).....	7,50 €

## FRUITS DE MER

### Huîtres de la Baie N°3

Les 6 : 9,90 €...../ Les 9 : 14,50 €..../ Les 12 ..... 18.90 €

### Langoustines calibre 20/30

Les 6 : 9,90 €...../ Les 9 : 14.50 €.../ Les 12 ..... 18.90 €

Crevettes roses mayonnaise ..... 10.50 €

Bulots mayonnaise ..... 10.50 €

1/2 Crabe mayonnaise ..... 13.20 €

Assiette de L'ÉCAILLER ..... 16.20 €

3 Huîtres, 3 Langoustines, Crevettes, Coques, Bulots

Assiette du MAREYEUR ..... 20.00 €

4 huîtres, 4 Langoustines, Crevettes, Coques, Bulots

Plateau du BISTROT ..... 29.90 €

5 Huîtres N°3, 5 Langoustines, 1/2 Crabe, Crevettes, Coques, Bulots

BISTROT ROYAL - Pour 2 Personnes..... 89.50 €

Apéritif : 2 verres de Punch PLANTEUR + 1 Bouteille de Muscadet

14 Huîtres, 2 1/2 Crabes, 14 Langoustines, Crevettes, Coques, Bulots

## ENTREES

Foie gras « maison » au Coteaux du Layon ..... 15.80 €

Soupe de poissons, rouille, croûtons, râpé ..... 10.50 €

Bun's de saumon fumé et sa crème de Boursin..... 12.00 €

Escargots de Bourgogne, persillade, les 6 : 9.10 € ...Les 12 : 15.50 €

Croustillant de Camembert au lard ..... 12.90 €

Tartare de saumon aux petits légumes ..... 14.00 €

## SALADES Grandes Assiettes

Salade Périgourdine..... 14.90 €

Salade, Gésiers de Canard confits, Foie Gras  
Pommes de Terre Sarladaises, Tomate, Toasts

Salade de Crottin de chèvre rôti au miel..... 14.10 €

Salade, Crottins de chèvre, miel, Pommes de terre, Tomate

Salade de Hareng, pommes de terre à l'huile ..... 12.70 €

Salade Fermière ..... 13.10 €

Salade, Lardons, Emmental, œuf poché

## LES INCONTOURNABLES

AUTOUR DU BŒUF ..... 21.30 €

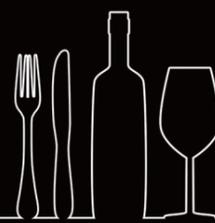
Filet de Bœuf, Carpaccio, Tartare de Bœuf, Frites, Salade

AUTOUR DU SAUMON ..... 21.30 €

Pavé de saumon, saumon fumé,  
Tartare de saumon, beurre blanc, riz basmati

AUTOUR DU CANARD ..... 21.30 €

Filet de canette, Gésiers de Canard, Foie Gras,  
Salade, pommes de terres sautées en persillade



## LE BISTROT GOURMAND

Les Sables d'Olonne

02 51 23 47 02 www.lebistrotgourmand85.fr

## VIANDES

Souris d'Agneau au jus de romarin,  
fine semoule et petits légumes ..... 18.70 €

Pavé de Filet de Bœuf VBF..... 19.90 €

Entrecôte de notre région Env. 250 gr ..... 19.00 €

Brochette de suprême de caille et son jus ..... 18.00 €

Filet de canette, sauce framboisine ..... 18.90 €

Tartare de Bœuf Maison, préparé (Env. 200 gr), Frites . 15.70 €

Tête de veau, sauce Gribiche ..... 14.90 €

### SAUCE AU CHOIX:

Mignonette de poivre, Echalote ou Roquefort

## POISSONS

Supions (petite seiche) à la Sablaise ..... 14.00 €

Bar entier et son jus au romarin ..... 19.90 €

Pavé de saumon grillé, beurre blanc ..... 15.00 €

Montgolfière océane et ses petits légumes ..... 14.90 €

Filet de cabillaud lardé, sauce vierge..... 16.10 €

Brochette de saumon et gambas, beurre blanc ..... 19.90 €

Filet de St Pierre au fenouil ..... 16.70 €

## Menu Enfant 9,10 €

Aiguillettes de poulet ou Steak haché  
ou Filet de poisson du moment / frites

Fromage blanc sucré  
ou Ile Flottante ou Glace

## DESSERTS

Mousse au chocolat et ses copeaux de chocolat blanc .....	6.10 €
Crème Brûlée .....	6.00 €
Paris-Brest à notre façon.....	7.10 €
Café Gourmand.....	7.50 €
Profiteroles Chocolat (3 choux) .....	8.00 €
Charlottine aux 2 chocolats.....	7.90 €
Fromage blanc, coulis framboise ou sucre ...	5.00 €
Charlotte fruits de la passion, framboise ..	7.50 €
Île Flottante.....	4.90 €
Assiette de 3 Fromages .....	6.10 €
COLONEL glace citron, Vodka .....	8.00 €
ICEBERG glace menthe-choco, Peppermint.....	8.00 €
DAME BLANCHE.....	7.90 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS.....	7.50 €
CAFÉ ou CARAMEL LIÉGEOIS.....	7.50 €

## Formule 23,20 €

Assiette de l'Ecailler (+2 €)  
3 huîtres N°3, 3 Langoustines, Coques, Crevettes, Bulots

ou  
1/2 Crabe mayonnaise

ou  
Bun's de saumon fumé et sa crème de Boursin

ou  
Croustillant de Camembert au lard

ou  
6 Escargots de Bourgogne en persillade

Entrecôte de notre région, sauce au choix (+2€)

ou  
Tête de veau, sauce gribiche

ou  
Supions (petite seiche) à la Sablaise

ou  
Filet de Cabillaud lardé, sauce vierge

ou  
Montgolfière Océane

Mousse au Chocolat, copeaux chocolat blanc

ou  
Charlotte Passion Framboise et son coulis

ou  
Crème brûlée

ou  
Paris Brest à notre façon

ou  
Charlottine aux 2 chocolats

ou  
Assiette de 3 fromages

## Formule 29,90€

Assiette du MAREYEUR (+2€)  
4 Huîtres N°3, 4 Langoustines, coques, bulots, crevettes

ou  
Tartare de saumon aux petits légumes

ou  
Foie Gras « Maison » au Coteaux du Layon  
et son chutney, toasts

ou  
12 Escargots de Bourgogne en persillade

ou  
9 Langoustines mayonnaise

Pavé de Filet de Bœuf sauce au choix

ou  
Brochette de suprême de caille et son jus

ou  
Filet de canette, sauce framboisine

ou  
Filet de St Pierre au fenouil

ou  
Bar entier au romarin

Dessert au choix à la carte



Toute place assise sans repas sera facturée 4 € (>5ans) Nous n'acceptons plus les chèques. Tout changement dans un menu entraînera une tarification à la carte.