



Huîtres de notre producteur local "Les Amourettes"

6 Huîtres	12.00 €
9 Huîtres	18.00 €
12 Huîtres	24.00 €

Côte Fraîcheur

Plateau de fruits de mer pour 2 personnes (Uniquement sur réservation) 95.00 €

12 huîtres, 16 langoustines, 16 crevettes roses, 16 bulots, 1 tourteau, mayonnaise maison

L'assiette du pêcheur (Uniquement sur réservation) 24.90 €

8 huîtres, 8 langoustines, 8 crevettes roses, 8 bulots, mayonnaise maison

Salade Vendéenne 17.00 €

Salade, oignons rouges, croustillants de Mizotte, jambon de Vendée, pignons de pins

Coeur Di Buffala au basilic frais et son jambon italien 17.00 €

Salade, tomates, mozzarella Di Buffala, basilic frais, échalottes, olives noires, jambon italien, réduction balsamique

• Version Végétarienne avec carpaccio de concombre 14.50 €

Salade de chèvre chaud aux tomates marinées et magret fumé 15.50 €

Salade, tomates marinées, oignons rouges, toasts de chèvre chaud, magret fumé, cerneaux de noix

Pêcheries de la mer

Retour de pêche 19.90 €

Poisson selon arrivage, sauce du moment, riz, légumes

Sole meunière (200/300g) et ses pommes de terre grenailles 24.50 €

Filet de bar sauce citron-basilic et sa garniture du moment 21.50 €

Moules de l'Aiguillon (selon arrivage)

Moules marinières 13.90 €

Moules au curry 14.90 €

Moules crème d'ail 15.90 €

Moules au Roquefort ou Moules à la Vendéenne 16.90 €

Côte Terre

Pièce du boucher et sa sauce BBQ maison. frites, salade 20.90 €

Tartare de boeuf préparé, frites, salade 18.50 €

Burger maison 16.50 €

(pain burger artisanal de notre boulanger, salade, tomates, oignons, sauce burger maison, steak haché façon bouchère, mizotte, cheddar)

Jambon de Vendée grillé et ses mogettes maison 15.50 €

Petites Douceurs

Assiette de Fromages de Vendée (bodiche, mizotte, chèvre) 7.50 €

Mousse de Kinder Bueno et spéculos 8.00 €

Île flottante 6.50 €

Entremet nougat et fruits rouges 8.00 €

Café ou Thé gourmand 10.00 €



Menu des Dunes

6 Huîtres

ou

Salade Vendéenne



Retour de pêche (poisson selon arrivage de la criée)

ou

Pièce du boucher



et sa sauce BBQ accompagnée de frites et salade



Assiette de fromages de Vendée

ou

Île flottante



ou

Pêche Melba

Menu du Jour

18.50 €uros

Entrée du jour 



Poisson du jour et sa sauce du moment

ou

Plat du jour 



Dessert du jour 

ou

Coupe de glaces (2 boules)

Menu enfant

Plat + Dessert + Boisson 12.50 Euros*

** Soda, sirop à l'eau ou jus de fruits*

Nuggets ou steak haché  frites et salade

ou

Moules frites 



Glace 2 boules

Nos Formules

7

Menu des Dunes

Entrée + Plat + Dessert

31.90 €



Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

25.90 €

Menu

Faites vos Jeux

34 Euros

Dont 5 € de bon machines à sous

Menu des Dunes

Entrée

+

Plat

+

Dessert



Formule Rapide

**SHOW
TIME**

18.50 €

Selon arrivage

Moules de l' Aiguillon

*Moules Marinières**

**SHOW
TIME**

Île Flottante

**SHOW
TIME**

Un verre de vin

(Blanc, rouge ou rosé)

** Accompagnement frites*

Formule Rapide

SHOW
TIME

18.50 €

Moules de l' Aiguillon

Selon arrivage

*Moules Marinières **

SHOW
TIME

Île Flottante

SHOW
TIME

Un verre de vin

(Blanc, Rouge ou Rosé)

** Accompagnement frites*



Le restaurant du Casino des Dunes

Par respect pour notre clientèle, nous travaillons essentiellement avec des produits frais et des commerçants de notre région

Nos huîtres

*Les Amaourettes à L'Aiguillon La Presqu'île,
de "Charneau & Fils", notre ostréiculteur*

Nos Moules

*La Rade d'Amour à L'Aiguillon La Presqu'île,
de "Lamarche" notre mytiliculteur*

Nos poissons

*Terre d'Azur, notre poissonnier qui travaille essentiellement avec les criées
de la Rochelle et des Sables d'Olonne*

Nos Viandes

*"Achille Bertrand" des Herbiers nous sélectionne les meilleures viandes
françaises*

Nos fruits & Légumes

*Terre Azur, dont la politique est de travailler en priorité avec les agriculteurs
et maraîchers locaux, garantissant des produits frais et de qualité*

Nos glaces

*"Glaces des Alpes" Maître artisan glacier, à la recherche de l'excellence
depuis 30 ans.*

