

Carte

Huîtres fines claires de notre producteur local : Les Amourettes

6 huîtres	8.50 €
12 huîtres	16.00 €
Figues fraîches au cœur de fromage de brebis et aneth 	12.50 €
Gratin de courgettes au saumon fumé et chèvre 	14.50 €
Huîtres farcies 	13.50 €
Salade végétarienne	12.50 €
Soupe de poisson de notre poissonnier et ses croûtons	9.50 €

Délices de la mer

Retour de pêche et sa sauce du moment et garniture 	15.50 €
Sauté de seiche à l'ail et ses légumes 	19.90 €
Fricassée d'anguilles 	24.90 €
Filet de bar sauce à l'oseille et sa garniture du moment 	18.90 €
Choucroute de la mer (selon arrivée) 	23.50 €

Côté terre

Cannellonis farcis au veau, poireaux et jambon  	16.90 €
Pièce du boucher sauce poivre vert et sa garniture 	16.50 €
Escalope de volaille à la Normande  	16.90 €
Mizottiflette (pommes de terre, jambon de Vendée, oignons, mizotte) 	16.50 €

Plaisirs et gourmandises

Assiette de fromages	7.50 €
Dôme de citron sur son palet breton 	8.00 €
Omelette Norvégienne 	8.00 €
Mousse au chocolat 	7.50 €
Crêpe aumônière aux pommes et caramel beurre salé 	7.50 €

Menu des Dunes

6 Huîtres

ou

Figues Fraîches



Retour de pêche (poisson selon le marché)

et sa sauce du moment

ou

Pièce du boucher



accompagnée de sa sauce poivre vert



Assiette de fromages

ou

Mousse au chocolat



ou

Crêpes suzette



ou

Chocolat ou café ou caramel liégeois



Menu du Jour

16.50 Euros

Entrée du jour

ou

Assiette de charcuterie



Poisson du jour et sa sauce du moment



ou

Plat du jour accompagné de sa garniture



Dessert du jour



ou

Coupe de glaces (2 boules)

Menu enfant

Entrée + plat + dessert + Boisson 12.50 Euros

Entrée/plat* ou plat/dessert* + Boisson* 10.50 Euros

Assiette de crudités

ou saucisson sec



Steak haché frites

ou

poisson du jour



Glace 2 boules