

Toutes nos viandes et poissons fumés sont salés au gros sel et fumés ici, dans notre fumoir. Goutez !

Les ENTRÉES et SALADES

Nos entrées peuvent constituer un plat léger en y ajoutant une assiette de Riz, Frites ou Crudités : 4,20 €

| | |
|---|---------|
| <i>Soupe de poissons</i> | 8,30 € |
| <i>Assiette de Jambon de vendée</i> | 8,50 € |
| <i>Saumon fumé et Blanc de Poireau, Vinaigrette à l'Oignon Rouge</i> | 10,00 € |
| <i>Assiette de Saumon fumé par nos soins, crème Ciboulette</i> | 10,60 € |
| <i>Magret de canard fumé, et sa confiture d'Echalottes</i> | 10,60 € |
| <i>Persillade de Palourdes</i> | 11,20 € |
| <i>Assiette Végétarienne, Avocat, Pamplemousse, Crudités, Œuf poché, Fromage</i> | 12,40 € |
| <i>Salade "Terroir", Pleurotes chauds, Jambon de Vendée, Fromage, Œuf poché, Croutons</i> | 13,20 € |
| <i>Noix de St-Jacques poêlées, sur lit de Mâche et Vinaigre de Xères</i> | 14,20 € |
| <i>Foie-Gras de Canard et Chutney de Poire</i> | 15,00 € |

Les FRUITS DE MER

| | |
|--|---------|
| <i>Assiette de Bulots</i> | 7,40 € |
| <i>Assiette de Crevettes roses</i> | 9,00 € |
| <i>Assiette de Palourdes crues</i> | 9,40 € |
| <i>Assiette de 4 Langoustines</i> | 9,40 € |
| <i>Assiette de 6 Langoustines</i> | 13,70 € |
| <i>La demi-douzaine d'huîtres</i> | 12,00 € |
| <i>La douzaine d'Huîtres</i> | 19,00 € |

Selon vos envies, choisissez et composez votre plateau personnalisé de fruits de Mer en associant nos différentes assiettes,

| | |
|--|---------|
| <i>"Le Corsaire", Plateau de Fruits de Mer</i> | 29,90 € |
| <i>Avec 6 huîtres, 4 Langoustines, Crevettes grises, 6 Crevettes roses, Bulots, 6 Palourdes.</i> | |
| <i>"Le Tout-Cuit", Plateau de Fruits de Mer</i> | 29,90 € |
| <i>Avec 10 langoustines, 8 Crevettes roses, Crevettes grises, et 8 Bulots.</i> | |

Les POISSONS



Look inside our
"CARTE et MENUS"
in English.

| | |
|--|---------|
| <i>Poisson de la Criée</i> (Voir sur les Ardoises)..... | 12,80 € |
| <i>Filet de Cabillaud au Lard</i> | 15,20 € |
| <i>Filet de Bar rôti, Beurre au Basilic</i> | 17,60 € |
| <i>Cotriade de la Mer, Pot-au-Feu de poissons, Rouille, Croûtons</i> | 19,80 € |
| <i>Choucroute de la Mer</i> | 21,20 € |
| <i>Saumon, Poisson Blanc, Crevettes, Coquillages, Chou et Pommes de Terre, Sauce Crustacés</i> | |
| <i>Sole au Beurre d'Amande</i> | 22,00 € |
| <i>Sole aux Salicornes</i> | 22,00 € |
| <i>Noix de St-Jacques et Avocat, poêlés avec Langoustines</i> | 22,50 € |
| <i>Pierrade du Poissonnier</i> | 23,90 € |
| <i>Sur Pierre chaude, cuisez : Gambas, Encornet, Poisson Blanc, Saumon. Petites sauces</i> | |

Nous ne modifions pas les accompagnements de plats.
Mais vous pouvez compléter celui-ci d'une assiette de
Frites, Riz ou Cruautés pour : **4,20€**



Les VIANDES

| | |
|--|---------|
| <i>Onglet de Boeuf, au Poivre vert</i> | 14,20 € |
| <i>Travers de Porc, accompagnés de Polenta à la Crème, et Pleurotes</i> | 16,40 € |
| <i>Tartare de boeuf (180gr) Viande crue avec Œuf, Câpres, Oignons, Rouille, Frites</i> | 16,40 € |
| <i>Camembert" à la Montagnarde"</i> | 18,30 € |
| <i>Cuit au four avec Pommes de Terre et Lardons, accompagné de Charcuteries et Salade Verte.</i> | |
| <i>Filet de Boeuf, Pièce très tendre et goûteuse de 200gr, Frites, sauce au Poivre</i> | 19,00 € |
| <i>Pierrade du Boucher</i> | 23,90 € |
| <i>Sur pierre chaude, cuisez : Magret fumé, Volaille, Jambon et Bœuf, Frites, petites sauces</i> | |
| <i>Escalope de Foie-Gras poêlée, aux Raisins et déglacée au Pineau des Charentes</i> | 24,00 € |

Le FROMAGE

Assiette de 3 Fromages. Maroilles au Lait cru, Aunis et Chèvre de Vendée..... 7,20 €

Les DESSERTS MAISON

| | |
|--|---------------|
| <i>Crème brûlée.....</i> | <i>6,40 €</i> |
| <i>Tartelette au chocolat et caramel au Beurre salé.....</i> | <i>7,80 €</i> |
| <i>Gratin de fruits poêlés avec Sabayon au Cointreau.....</i> | <i>7,80 €</i> |
| <i>"Flocon gourmand"</i> | <i>8,80 €</i> |
| <i>Meringue, Glace Vanille et sorbet Cassis, Fruits frais et baies de cassis.</i> | |
| <i>"Dôme de Chocolat" Ganache sur Biscuit sablé, Crème caramel au Beurre salé.....</i> | <i>8,80 €</i> |
| <i>Profiteroles au Chocolat et à la Fraïse.....</i> | <i>8,80 €</i> |
| <i>Assiette Gourmande, Assortiment de 5 de nos desserts maison et Glaces.....</i> | <i>8,80 €</i> |

Les COUPES GLACÉES

| | |
|---|---------------|
| <i>Coupe 2 boules avec crème fouettée.....</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>Chocolat Liégeois, 2 boules Chocolat, Sauce Chocolat et Crème fouettée....</i> | <i>7,50 €</i> |
| <i>Café Liégeois, 2 boules café, Sauce café, Crème fouettée.....</i> | <i>7,50 €</i> |
| <i>Caramel Liégeois, 2 boules Caramel, Sauce caramel et Crème fouettée.....</i> | <i>7,50 €</i> |
| <i>Dame Blanche, 2 boules vanille, Sauce chocolat et Crème fouettée.....</i> | <i>7,50 €</i> |
| <i>Colonel, 2 boules de Sorbet Citron, Vodka.....</i> | <i>8,80 €</i> |
| <i>Iceberg, 2 boules Menthe-Chocolat, Get 27.....</i> | <i>8,80 €</i> |
| <i>Vendéenne, 2 boules au café, Kamok (Alcool vendéen au café).....</i> | <i>8,80 €</i> |



Hôtel de l'Atlantique

Les Menus

Menu du Jour à 13,00 €

Proposé le midi, du lundi au vendredi, hors vacances.
Présenté sur nos ardoises.

La Formule à 18,40 €

1 entrée + 1 plat

ou

1 Plat + 1 dessert

À choisir dans le Menu à 22,60 €

Nos Menus s'inspirent de quelques plats de la Carte avec des proportions adaptées. Il n'y a pas de possibilité de modification des plats.
Bon appétit !

Menu à 22,60 €

Soupe de Poissons,

Ou, Saumon fumé et Blanc de Poireau, Vinaigrette à l'Oignon rouge

Ou, Chiffonnade de Jambon de vendée,

Ou, Crevettes et Bulot

"Poisson de la Criée" Voir sur les ardoises,

Ou, Filet de Saumon à l'Oseille,

Ou, Onglet de bœuf, sauce au Poivre,

Assiette de 3 Fromages,

Ou, Crème Brulée,

Ou, Tartelette au chocolat et caramel au Beurre salé,

Ou, Coupe glacée 2 boules et crème fouettée.

Menu à 31,50 €

"Matelot", Assiette de 3 Huîtres, 3 Langoustines, Coquillages, Bulots, Crevettes

Ou, Assiette de saumon fumé, crème ciboulette.

Ou, St-Jacques poêlées et fondue de Poireau

Ou, Persillade de Palourdes

Filet de Cabillaud au Lard,

Ou, Filet de Bar rôti, Beurre au basilic,

Ou, Sole entière (+5 €), au choix au Beurre d'Amande ou aux salicornes

Ou, Filet de Bœuf, sauce au Poivre

Dessert de la Carte au choix.

Menu Enfant à 9,80 €

(11 ans maximum)

Petit Filet de Saumon

Ou, Steak haché

Ou, Nuggets de Poulet

1/2 Tartelette Chocolat-Caramel,

Ou, Glace 1 boule.