L'Atlantique

... C'est toujours les vacances !

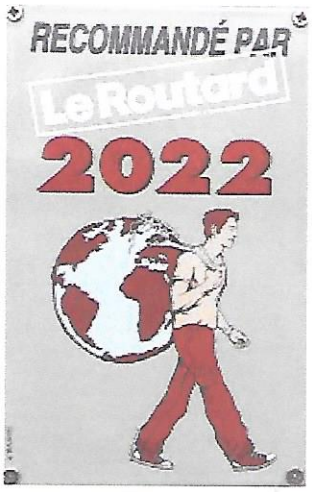
L'ATLANTIQUE vous accueille pour un petit moment de bon temps, tout simplement!

Profitez du littoral et de ses charmes et comptez sur nous pour vous faire apprécier:

- notre restaurant avec une cuisine de bord de Mer, faite maison dans sa très grande majorité.
- notre petit hôtel de 10 chambres, propice à des vacances à proximité de la plage et des commerces, ou à une petite escapade de week-end quelque soit la saison.

Nous sommes aussi particulièrement à l'écoute pour vos demandes festives en petits groupes (mariages, cousinades… de 30 à 40 personnes) pour rattraper tout le temps perdu et se rencontrer à nouveau.

Toute notre équipe vous remercie et vous souhaite un bon séjour sur les bords de L'ATLANTIQUE



www.hoteldelatlantique.fr
02.51.30.30.15

GEOGUIDE

Merci pour votre soutien.
😊

L'Atlantique

La carte

Les Entrées:

- Rillettes de saumon fumé aux Agrumes — 9.90€
- "Manôa", une touche d'exotisme Sorbet Mangue, Ananas, pamplemousse, quinoa, tuile Gruyère — 10,50 €
- "Melon et Compagnie" Melon, pastèque Sorbet Melon, 1 fine tranche de Jambon de Vendée. — 10,70 €
- "Capri", Mille-feuilles de chèvre frais, coulis de Poivron Rouge et Menthe fraiche. — 12,20 €
- Assiette de Saumon fumé (80gr) et Crudités — 12,20 €
- Assiette de Foie-Gras (100gr) et chutney de Poires — 13,40 €

Selon votre faim,
nos salades peuvent faire plat ou repas
en y associant, si vous le souhaitez, une
assiette de
Légumes, Riz, Frites ou Crudités: 4,80€

Les Salades:

- "La Tranchaise" Melon, Jambon, Toasts de Fromage fondu — 12,40 €
- Assiette Végétarienne Crudités de saison, Œuf poché, Fromage — 13,70 €
- Salade "Fraicheur" Saumon fumé, Melon, Pastèque et Pamplemousse — 14,40 €
- Salade "Sombrero" Salade de Moules cuites Petit Chorizo rôti, Crevettes, Crudités — 14,40 €
- Salade "Campagnarde", Magret fumé, Œuf, Jambon et Fromage de Vendée, Crudités, P. de Terre — 15,70 €

Les Fruits de Mer:

- Assiette de Bulots — 8,30 €
- Assiette de Crevettes Roses — 8,80 €
- Assiette de Palourdes Crues. — 10,40 €
- Assiette de 4 Langoustines — 10,40 €
- Assiette de 6 Langoustines — 14,60 €
- Demi-Tourteau, — 12,40 €
- 4 huitres — 10,10€
- La demi-douzaine d'Huîtres — 13,70 €
- La douzaine d'Huîtres — 20,50 €

...A votre goût,
composez votre plateau de Fruits de
mer en associant nos différentes
assiettes....

- « Le matelot », Assiette de fruits de mer. — 14,40 €
  avec 2 huîtres, 2 Langoustines, 2 crevettes, 2 palourdes, 2 bulots
- "Le Corsaire", Plateau de Fruits de Mer — 34,00 €
  avec 6 huîtres, 4 Langoustines, Crevettes roses, Bulots, Palourdes
- " Le Tout-Cuit", Plateau de Fruits de Mer — 35,00 €
  avec ½ Tourteau, 6 Langoustines, Crevettes roses et Bulots.
- "Le Magnifique", Plateau de Fruits de Mer — 38,10 €
  avec ½ Tourteau, 6 huîtres, 4 Langoustines,, Crevettes roses, Palourdes, Bulots.

L'Atlantique

La carte

...Regardez sur les ardoises
nos autres propositions
pour aujourd'hui

Les Poissons:

- Aile de Raie à la crème citronnée — 15,40 €
- "Poisson du Bateau". Suggestion très fréquemment renouvelée. Voir sur les Ardoises. — 16,50 €
- Calamar grillé, Légumes du soleil, Huile infusée à l'ail — 17,40€
- Dorade au Citron Vert Dorade entière rôtie — 17,40 €
- Choucroute de la Mer Saumon, Poisson Blanc, Langoustines, Coquillages, Chou, sauce crustacés — 24,20 €
- Pierrade du Poissonnier Sur Pierre Chaude, cuisez Crevettes, Encornet, Poisson Blanc, Saumon. — 26,80 €

Petites sauces et accompagnement

- Petite Assiette de Légumes poêlés: 4,80€
- Grande Assiette de Légumes poêlés: 9,60€

Nous ne modifions pas les accompagnements de plats. Mais vous pouvez compléter celui-ci d'une assiette de Légumes, Riz, Frites ou Crudités: 4,60€

Les Moules:

- Moules Marinières -Frites — 11,50 €
- Moules à la Crème - Frites — 12,20 €
- Moules au Curry - Frites — 12,80 €
- Moules au Roquefort -Frites — 12,80 €
- Moules à l'Espagnole - Frites — 13,40 €

Sauce Poivron, Chorizo

Ce logo vous indique nos plats "Fait Maison"

Une exception: nos FRITES ne sont pas Maison

L'Atlantique

La carte

Nous ne modifions pas les accompagnements de plats. Mais vous pouvez compléter celui-ci d'une assiette de Riz, Frites ou Crudités: 4,60€

Les Viandes:

•**Poulet à la Vendéenne** Fine tranche de poulet, cuite avec Jambon et Fromage de Vendée	*15,50 €*
•**Onglet de Bœuf** au beurre persillé , avec Frites.	*16,00 €*
•**Burger Maison** Avec un Pain moelleux, Bœuf haché frais VBF, Crudités, Fromage à raclette et sauce Maison. Nombre limité. Frites	*18,00 €*
•**Tartare de Bœuf** (180gr VBF) , Œuf et condiments Frites	*18,80 €*
•**Carpaccio de Bœuf** Fines tranches de bœuf crues (140gr VBF) légèrement marinées. Frites	*20,40 €*
• **"Reblochon de l'Atlantique."** Cassolette de Reblochon de Savoie, Pommes de terre et Jambon de Vendée , gratinés au four.	*20,50 €*
•**Pierrade du Boucher,** sur pierre chaude, cuisez vous-même Magret fumé, Jambon de Vendée, Poulet et Bœuf. Avec frites et petites sauces.	*26,80 €*

L'Atlantique

La carte

Le fromage:

•Assiette de Fromages 7,80 €
Tomme de Vendée, Chèvre frais et Reblochon

Les Desserts Maison

•La Crème brulée 7,00 €
•Coupe de fraises au naturel. Tout simplement.. (avec ou sans Crème fouettée) 7,40 €
•Salade Fruits frais et Menthe fraiche 8,10€
•Blanc-manger Coco Préparation à base de crème fouettée et fromage blanc 8,10€
•Tarte aux fraises et baies de cassis 9,10 €
•"Trop Top " Invention à base de Chocolat, Caramel et Beurre de Cacahuète 9,80 €

Les Coupes Glacées:

Toutes nos Coupes Glacées sont élaborées sur place à partir des Glaces Artisanales "Le Chariot des Glaces"

•Coupe 2 boules avec ou sans crème fouettée. Glaces artisanales, Parfums: Café, Caramel salé, Chocolat, Citron Vert,, Fraise, Framboise, Mangue, Melon, Menthe-Chocolat, noix de Coco, Pistache, Vanille. 7,60 €
•Chocolat Liégeois 2 boules Choco, sauce Choco, Crème fouettée 8,90 €
•Café Liégeois 2 boules Café, sauce Café, Crème fouettée 8,90 €
•Caramel Liégeois 2 boules Caramel, sauce Caramel, Crème fouettée 8,90 €
•Dame Blanche 2 boules Vanille, sauce Choco, Crème fouettée 8,90 €
•Poire "Belle-Hélène", Poire, 2 boules Vanillle, sauce Choco, crème fouettée 9,50 €
•Pèche Melba, Pêche, 2 boules Vanille, Crème fouettée, Coulis fruits rouges 9,50 €
•Fraise Melba Fraise, 2 boules vanille, Crème fouettée, Coulis fruits rouges 9,50 €
•Banana Split Banane, 3 boules chocolat/Fraise/vanille, Crème fouettée 10,10 €
•Colonel 2 boules Sorbet Citron, Vodka 10,10 €
•Iceberg, 2 boules menthe-Chocolat, Get 27 10,10 €
•Vendéenne, 2 boules Café, Kamok (alcool vendéen au café) 10,10 €

Toutes nos fraises sont produites localement et livrées chaque jour par "Le Panier Tranchais" de La Grière, La Tranche / Mer

L'Atlantique

Les Menus

...Regardez sur les ardoises "le Poisson du Bateau", ainsi que nos autres propositions pour aujourd'hui

Le Menu à 28,40€

Rillettes de Saumon fumé aux Agrumes
Ou, Melon et Compagnie
Ou, Saumon fumé et Crudités
Ou, 6 huitres
Ou, Matelot (supplément 4,00€)

*****

"Poisson du bateau"
Ou, Aile de Raie
Ou Poulet à la Vendéenne
Ou, Onglet de Bœuf

*****

Ou, Fromage
Ou, tous nos desserts maison
Ou, coupes 2 glaces ou Liègeois

La Formule à 22,70 €

1 Entrée + 1 Plat
Ou
1Plat + 1 Dessert
À choisir dans le Menu à 28,40 €

Le Menu des Pirates à 10,80€

Pour enfants de 11 ans maximum.

Petit filet de Saumon
Ou, Steak haché
Ou, Moules - Frites
Ou, Nuggets de poulet

+

Glace 1 boule – Crème fouettée
Ou, Cornet de Glace
Ou, Moelleux au Chocolat et Caramel salé