

A partager... ou pas !!

Planche de charcuterie 2 pers	9,20
Planche de la mer 2 pers	9,90
Huîtres n°3 de la Guittièrre	par 6 : 9,90 - par 9 : 14,80 - par 12 : 19,60
Tartare de saumon	11,00
Foie gras de canard maison selon approvisionnement	19,90

Nos Grandes Salades

Préparées avec leur vinaigrette maison

Salade Végétarienne	15,90
<i>salade, légumes de saison, ananas, falafels, graines de grenade</i>	
Salade Fraîcheur	15,90
<i>salade, légumes de saison, ananas, saumon fumé, crevettes roses</i>	
Salade César	15,90
<i>salade, légumes de saison, oeuf, parmesan, filet de poulet rôti, croûtons, sauce cesar</i>	
Salade de chèvre chaud	15,90
<i>salade, toast de chèvre, noix, tomates</i>	
Salade de gésiers	15,90
<i>salade, gésiers, lardons, tomates, croûtons</i>	
Camembert rôti	16,50
<i>avec salade verte, tomates, jambon Serrano et frites</i>	
Assiette Terre et Mer	24,90
<i>salade, toast de chèvre, foie gras maison, rosette, chorizo, jambon Serrano, terrine, crevettes roses, saumon fumé, rillettes de poisson</i>	

Menu Enfant et sa surprise

10,50 (jusqu'à 10 ans)

Baby moules marinières

ou Filet de saumon, sauce beurre blanc

ou Steak haché (origine française)

Tous les plats sont servis avec des frites

...

1 boule de glace au choix

ou gâteau au chocolat maison



Le Homard

sauce beurre blanc et son riz

1/2 homard rôti
OU
Homard entier

Prix selon cours

Les Poissons

Filet de bar	21,90
<i>sauce beurre blanc et ses légumes snackés</i>	
Pavé de turbot	24,90
<i>sauce beurre blanc, riz et légumes snackés</i>	
Choucroute de la mer	25,00
<i>chou, pomme de terre, bar, saumon, poisson fumé, crevettes roses, moules, beurre blanc maison</i>	

Nos Moules

(en saison, mi-juin à fin septembre)
900g environ servies avec des frites

Moules marinières	13,90
Moules crème	14,90
Moules Basquaise	15,20
<i>poivrons, oignons, persillade, crème</i>	
Moules Roquefort	15,90
Moules périgourdines	16,90
<i>gésiers, lardons, sauce foie gras, crème</i>	

Les Grillades

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites ou de grenailles et de salade verte

Burger Transat pain burger, steak 150g, cheddar, sauce cocktail, oignons, tomates, salade	16,90
Burger Végétarien pain burger, galette de légumes, cheddar, sauce cocktail, oignons, tomates, salade	16,90
Andouillette artisanale à la ficelle 210g, sauce béarnaise ou poivre	19,90
Onglet de boeuf 180g sauce béarnaise ou poivre	18,90
Entrecôte 300g sauce béarnaise ou poivre	24,90
Tartare de bœuf non préparé, steak haché 180g, condiments	17,90
Secreto de porc sauce béarnaise	18,50
Panier de frites ou grenailles ou salade verte	3,00

Pour une meilleure qualité de service, nous ne faisons pas de changement dans les burgers.

Prix nets en euros

Formule du Midi

Entrée/plat ou Plat/dessert 18,90

Entrée + plat + dessert 22,90

Uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

Salade Italienne

Salade, tomate, parmesan, jambon Serrano, croûtons

ou Saumon gravelax à la betterave

...

Poisson selon arrivage

sauce beurre blanc et son riz

ou Pièce du boucher

sauce béarnaise ou poivre et ses frites ou ses grenailles

...

Glace 2 boules au choix

ou Brioche perdue,

boule de glace vanille, sauce caramel

ou Moelleux au chocolat maison,

crème fouettée

Menu Transat

31,90

Foie gras de canard maison
selon approvisionnement

ou Assiette de 6 huîtres
de la Guittièrre

ou Tartare de saumon

...

Filet de bar, sauce beurre blanc

et ses légumes snackés

ou Onglet de boeuf,

sauce béarnaise ou poivre et frites ou pommes de terre grenailles

ou Secreto de porc

sauce béarnaise et frites ou pommes de terre grenailles

ou 1/2 homard rôti,

sauce beurre blanc et riz (supplément selon cours)

...

Assiette de fromages et sa salade verte

ou Sablé aux fraises selon saison

ou Baba au rhum maison

ou Moelleux au chocolat maison, glace vanille et crème fouettée

ou Café ou déca ou thé gourmand

Pour une meilleure qualité de service, nous ne faisons pas de changement dans les menus

Le Transat

Les Desserts

Assiette de fromages et sa salade verte	8,30
Baba au rhum maison	7,80
Moelleux au chocolat maison glace vanille et crème fouettée	7,90
Sablé aux fraises selon saison	7,80
Brioche perdue boule de glace vanille, sauce caramel	7,80
Pavlova fruits rouges	7,80
Café ou déca gourmand	8,60
Thé ou chocolat gourmand	8,90
Champagne gourmand	12,60

Les Coupes glacées

Parfum crème glacée : caramel beurre salé, menthe-chocolat, café, chocolat, Nuty, vanille, noix de coco, rhum-raïsans, crème brûlée, nougat

Parfum sorbet : ananas, cassis, citron vert, fraïse, mangue, poïre

Coupe 1 boule 2,90 - Coupe 2 boules 5,50 - Coupe 3 boules 7,80

Supplément crème fouettée, chocolat ou coulis maison 1,70

Café Liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée	8,30	Coco-choux 3 choux glace noix de coco, sauce chocolat maison, noix de coco rapée, crème fouettée	9,10
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,30	Montelimar 2 boules nougat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,30
Caramel Liégeois 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	8,30	Transat 1 boule crème brûlée, 1 caramel, 1 chocolat, nappage et éclats de caramel, noix, crème fouettée	9,10
Nutella® Liégeois 2 boules Nuty, 1 boule vanille, Nutella®, crème fouettée	8,30	Exotique 1 boule ananas, 1 mangue, 1 citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée	8,30
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,30	Fruits Rouges 1 boule fraïse, 1 cassis, 1 framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	8,30
Fraïse Melba (selon saison) 2 boules fraïse, 1 vanille, coulis de fraïse maison, fraïses fruits, crème fouettée	9,10	Fraïcheur 2 boules menthe-chocolat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,30
Poïre Melba 2 boules poïre, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, poïre fruit, crème fouettée	9,10	Antillaise 2 boules rhum-raïsans, 1 boule café, sauce café, crème fouettée	8,30
Coco Islande 2 boules noix de coco, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée, noix de coco rapée	8,30	COUPES ALCOOLISÉES	
Banana Split 1 boule chocolat, 1 boule fraïse, 1 boule vanille, banane, sauce chocolat maison, crème fouettée	9,10	Colonel 3 boules citron vert, vodka	9,20
Profiteroles 3 choux glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	9,10	Route du rhum 2 boules rhum-raïsans, 1 vanille, rhum	9,20
Carachoux 3 choux glace caramel, sauce et éclats de caramel, crème fouettée	9,10	Iceberg 3 boules menthe-chocolat, peppermint	9,20
		Piña Colada 2 boules ananas, 1 boule coco, noix de coco rapée, rhum	9,20

la Carte des Vins

LES VINS BLANCS

verre 12cl pichet 50cl 75cl

☞ Mareuil Château Marie du Fou - Vignobles Mourat BIO <i>L'incontournable des fiefs vendéens Mareuil ou le chemin et sa minéralité s'équilibrent à merveille avec le fruit du Chardonnay.</i>	4,20	15,50	19,90
☞ OVNI Vignoble Mourat - Vin de France <i>Vin blanc sec et fruité. Assemblage de Chardonnay et de Sauvignon, pour l'apéritif ou les plats épicés.</i>	4,40	16,00	21,00
Solas 100 % Chardonnay IGP Pays d'Oc <i>Vin Blanc équilibré et minéral, s'alliera parfaitement avec les poissons.</i>	4,40	16,00	21,00
Muscadet 1ère escale» Domaine Ménard-Gaborit BIO <i>Fruité et minéral. Parfait sur les fruits de mer et les huîtres.</i>	4,40	16,00	21,00
Tariquet Côtes de Gascogne» Ières Grives» <i>Idéal à l'apéritif et sur le foie gras avec sa légère sucrosité et ses notes de fruits exotiques.</i>	4,60	17,00	23,00
Pouilly Fumé Domaine Petit <i>Des notes de fruits blancs et d'agrumes avec une belle complexité. Idéal sur les poissons et fromages.</i>	5,20	19,50	26,90
Chablis Domaine Weignier <i>Vin blanc sec, floral, tendu avec une grande fraîcheur. Il accompagne à merveille une andouillette ou des fruits de mer.</i>	5,80	21,00	29,90

LES VINS ROSÉS

verre 12cl pichet 50cl 75cl

☞ Mareuil Château Marie du Fou - Vignoble Mourat Bio <i>Fruité et aromatique sur ses notes de coulis de fraïse, il est le compagnon idéal de l'apéritif jusque dans l'assiette</i>	4,20	15,50	19,90
☞ OVNI Vignoble Mourat - Vin de France <i>Délicieuses notes de pêche et de poivre blond, pour ce rosé vendéen finement acidulé et perlant...</i>	4,40	16,00	21,00
Côte de Provence Cuvée des Commandeurs - Commanderie de Peyrassol <i>Un rosé tendre à souhait où fruits rouges et épices s'accordent parfaitement. Plaisir garanti!</i>	4,80	17,50	24,90

LES VINS ROUGES

verre 12cl pichet 50cl 75cl

☞ Mareuil Château Marie du Fou - Vignoble Mourat Bio <i>Fin et gourmand ou le fruit (cassis, groseille) et les tanins soyeux s'accordent parfaitement.</i>	4,20	15,50	19,90
Saint-Nicolas de Bourgueil origine - Domaine des Vallettes <i>Vin fruité et finement tannique. Il accompagnera idéalement les viandes rouges, volailles et fromages.</i>	4,20	15,50	19,90
Bordeaux Cuvée Dominique» Vignoble Thienpont <i>Le fruité du Merlot combiné à la générosité du Cabernet Sauvignon.</i>	4,40	16,00	21,00
Morgon Côte du Py <i>Un excellent vin de terroir du Beaujolais très bel équilibre entre rondeur et tanin.</i>	4,60	16,50	24,00
Vacqueyras Tradition Domaine de la Tête noire <i>Un concentré de soleil, de fruits mûrs font de cette cuvée un incontournable de la vallée du Rhône.</i>	5,20	19,50	26,90

Moyens de paiement acceptés : CB, espèces, chèques vacances et tickets restaurant

AAFP // 02 99 95 10 49 Tabac et alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. 03/2024.

Bar Brasserie

Restaurant