

## 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 et ponts

Terrine de campagne maison. 


sauce gribiche, salade verte

ou Rillettes de poisson maison 

\*\*\*

Poisson selon arrivage 

sauce beurre blanc, riz sauvage

ou Viande du jour 

sauce au choix, frites, salade

\*\*\*

2 boules de glace au choix

ou Fromage blanc

coulis de fraise ou sucre ou caramel au beurre salé

ou Brioche perdue 

sauce caramel maison, 1 boule de glace vanille

## Menu Enfant et sa surprise

11,00 (jusqu'à 10 ans)

Filet de poulet crispy ou Fish and Chips

ou Baby moules sauce au choix

Servi avec frites, riz sauvage ou légumes sautés

\*\*\*

1 boule de glace au choix vanille, fraise ou chocolat

ou gâteau au chocolat maison

(La boisson n'est pas comprise dans le menu)

## Les Desserts

Tous nos desserts sont « fait maison »

Brioche perdue, boule de glace vanille, sauce caramel maison	7,90
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	8,50
Tarte Tatin sauce caramel, crème fraîche	8,50
Fromage blanc coulis de fraise ou sauce caramel ou au sucre	6,90
Carpaccio ananas, sorbet mangue, noix de coco râpée	8,50
Pavlova aux fruits de saison	8,50
Tiramisu au café	8,50
Assiette de fromages et sa salade verte	9,00
Café ou déca gourmand	8,90
Thé ou chocolat gourmand	9,30
Champagne gourmand	12,80

## Les Coupes glacées

Parfum crème glacée : caramel beurre salé, menthe-chocolat, café,

chocolat, Nuty, vanille, noix de coco, rhum-raisin, crème brûlée, nougat, pistache

Parfum sorbet : ananas, cassis, citron vert, fraise, mangue, framboise, violette, abricot

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

Supplément crème fouettée, chocolat, sauce caramel au beurre salé ou coulis de fraise maison 1,70

<b>Café Liégeois</b> 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée	8,50	<b>Pistachou 3 choux</b> glace pistache, sauce chocolat, crème fouettée	9,30
<b>Chocolat Liégeois</b> 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,50	<b>Baiser Provençal</b> 2 boules violette, 1 boule abricot, coulis de fraise, crème fouettée	8,50
<b>Caramel Liégeois</b> 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	8,50	<b>Montelimar</b> 2 boules nougat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,50
<b>Nutella® Liégeois</b> 2 boules Nuty, 1 boule vanille, Nutella®, crème fouettée	8,50	<b>Transat</b> 1 boule crème brûlée, 1 caramel, 1 chocolat, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	9,30
<b>Pistache Liégeoise</b> 2 boules pistache, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée	8,50	<b>Exotique</b> 1 boule ananas, 1 mangue, 1 citron vert, coulis de fraise, crème fouettée	8,50
<b>Dame Blanche</b> 3 boules vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,50	<b>Fruits Rouges</b> 1 boule fraise, 1 cassis, 1 framboise, coulis de fraise, crème fouettée	8,50
<b>Fraise Melba (selon saison)</b> 2 boules fraise, 1 vanille, coulis de fraise maison, fraises fruits, crème fouettée	9,30	<b>Fraîcheur</b> 2 boules menthe-chocolat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée	8,50
<b>Coco Islande</b> 2 boules noix de coco, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée, noix de coco râpée	8,50	<b>Antillaise</b> 2 boules rhum-raisin, 1 boule café, sauce café, crème fouettée	8,50
<b>Banana Split</b> 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane, sauce chocolat maison, crème fouettée	9,30	<b>COUPES ALCOOLISÉES</b>	
<b>Profiteroles 3 choux</b> glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée	9,30	<b>Colonel</b> 3 boules citron vert, vodka	9,50
<b>Carachoux 3 choux</b> glace caramel, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	9,30	<b>Route du rhum</b> 2 boules rhum-raisin, 1 vanille, rhum	9,50
<b>Coco-choux 3 choux</b> glace noix de coco, sauce chocolat maison, noix de coco râpée, crème fouettée	9,30	<b>Iceberg</b> 3 boules menthe-chocolat, peppermint	9,50
		<b>Piña Colada</b> 2 boules ananas, 1 boule coco, noix de coco râpée, rhum	9,50

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



Fait maison



Produit vendéen



Origine France



Origine UE

Bar Brasserie

Restaurant

## A partager... ou pas !!

Planche de charcuterie 2 pers 15,90  
Jambon cru, jambon blanc, jambon aux herbes,  
saucisse sèche, terrine de campagne maison, chorizo

④ Planche de la mer 2 pers 15,90  
Rillettes de poisson maison, saumon gravlax maison,  
terrine de poisson maison, saumon fumé

④ Huîtres n°3 de la Guittière (l'huître Pie)  
servies avec vinaigre d'échalote, beurre demi-sel et citron jaune  
par 6 : 10,90 - par 9 : 16,00 - par 12 : 21,00

6 crevettes roses, 3 langoustines 16,00  
avec beurre demi-sel, et citron jaune

Assiette iodée 21,50

4 langoustines, 4 huîtres n°3 de la Guittière, 4 crevettes roses  
servies avec vinaigre échalote, beurre demi-sel, mayonnaise et citron jaune

## Nos Entrées

Terrine de campagne maison, sauce gribiche	10,50
④ Foie gras de canard (2 tranches) compotée d'oignons, toasts briochés	19,00
Saumon gravlax maison aux agrumes pickles oignons rouges, crème ciboulette maison	15,90
Gaspacho traditionnel andalou maison croûtons, pesto, boule de sorbet citron-basilic	14,50
Assiette de saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth	14,90
Tartare de thon	15,90

## Nos Grandes Salades

Toutes nos vinaigrettes et sauce sont faites maison

Salade César Salade, poulet, oeuf, tomates cerises, grana padano, croûtons, sauce César	15,90
Salade de chèvre chaud Toast de chèvre, pickles de légumes, tomates cerises, œuf, noix, salade, vinaigrette balsamique	15,90
Salade de tomates anciennes et burrata crémeuse Mesclun, sauce vinaigrette	15,90
Salade Terre et Mer Salade, toast de chèvre, foie gras et saumon gravlax maison, saucisse sèche fumée, jambon Serrano, jambon aux herbes, terrine de campagne maison, 2 crevettes, 1 langoustine, terrine de poisson maison, citron jaune, beurre demi-sel, mayonnaise	25,90

Tous nos pains proviennent de la boulangerie DION à Jard sur Mer

Plaisir des papilles

## Les Poissons

Toutes les sauces sont faites maison

Filet de daurade cuisson vapeur riz sauvage, légumes sautés, sauce beurre blanc	22,90
Steak de thon mariné au soja croûte de sésame aux 2 couleurs, nouilles de riz, légumes sautés façon thaï	21,90
Pavé de saumon cuisson vapeur riz sauvage, légumes sautés, sauce beurre blanc citronnée	19,90
Fish and chips, frites, salade, sauce tartare	16,90
Choucroute de la mer saumon, bar, poisson fumé, crevettes, choux, sauce beurre blanc, pommes de terre, moules (selon saison)	26,00
Sauce supplémentaire	2,00
Garniture supplémentaire : frites, salade, riz, légumes, nouilles de riz	4,00



Homard entier  
ou 1/2 homard rôti  
au beurre blanc, riz sauvage  
Prix selon cours

## Nos Burgers

Nos pains burgers proviennent  
de la boulangerie Dion à Jard sur Mer

Servis avec frites et salade

<b>Burger Transat 17,90</b> Buns brioché, steak haché, sauce burger maison, tomate, salade, oignons rouges, cornichons aigre-doux, cheddar
<b>Burger au chèvre 18,90</b> Buns brioché, steak haché, sauce burger maison, tomates, salade, oignons rouges, tranche de fromage de chèvre, cornichons aigre-doux
<b>Burger au poulet 17,90</b> Buns brioché, filet de poulet crispy, sauce burger maison, tomates, salade, oignons rouges, cornichons aigre-doux, cheddar

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

## Nos Moules

selon saison (à partir de mi-juin),  
800g environ, servies avec des frites  
Toutes les sauces sont faites maison

Moules marinières 14,90 vin blanc, beurre, oignons, thym, laurier, ail, persil
Moules crème 15,90 infusée au beurre, thym, laurier
Moules chorizo 16,90 sauce crème de chorizo
Moules sauce bleu 16,90

## Les Viandes

Toutes les sauces sont faites maison

④ Pavé de bœuf race à viande cuite à la plancha frites, sauce au choix	26,00
④ Pièce du boucher cuite à la plancha, frites, sauce au choix	19,90
④ Suprême de poulet jaune fermier à l'estragon écrasé de pommes de terre maison et légumes sautés	18,00
④ Cuisse de canard confite maison, mogettes de Vendée	21,00
④ Carpaccio de bœuf, frites	17,50
④ Travers de cochon fermier mariné Label Rouge, frites, salade	18,50

Sauce au choix : poivre, échalote, bleu, guasacaca

Garniture supplémentaire : légumes, frites, salade 4,00 - Sauce supplémentaire 2,00

Prix nets en euros

## Menu Transat

33,90

1 tranche de foie gras de canard maison  
compotée d'oignons et toasts briochés

ou Assiette de 6 huîtres n°3  
de la Guittière (l'huître Pie)

ou Gaspacho traditionnel andalou maison  
croûtons, pesto, boule de sorbet citron-basilic

...

Filet de daurade vapeur, sauce beurre blanc  
riz sauvage et légumes sautés

ou Pièce du boucher à la plancha,  
sauce au choix, frites

ou Suprême de poulet jaune fermier à l'estragon  
écrasé de pommes de terre maison et légumes sautés

...

Moelleux au chocolat maison  
boule de glace vanille

ou 3 boules de glace au choix

ou Carpaccio ananas, sorbet mangue

## Menu Transat Gourmand

44,90

1 tranche de foie gras de canard maison  
compotée d'oignons et toasts briochés

ou

9 huîtres n°3 de la Guittière (l'huître Pie)  
servies avec vinaigre d'échalote et beurre demi-sel

ou

Duo de saumon (gravlax et fumé)  
servi avec crème citronnée à l'aneth

...

Choucroute de la mer

ou

Pavé de bœuf race à viande à la plancha, frites  
sauce au choix : poivre, échalote, bleu, guasacaca

ou

Demi-homard rôti (supplément 5,00)  
sauce beurre blanc, riz sauvage

...

Desserts et glaces au choix dans la carte

Tout changement dans les menus entraîne le passage à la carte