

Nos plateaux de fruits de mer

LES GRANDES MAREES

35€ par personne

2 Langoustines	4 Huitres N°3 Normandie
3 Gambas	4 Moules d'Espagne
100g de Bulots	2 Amandes
100g de Bigorneaux	2 Pincés de Crabes
50g de Crevettes Grises	2 Praires
½ Homard Canadien	

LE PETIT CHAUMOIS

25€ par personne

2 Langoustines	2 Amandes
6 Crevettes Roses	½ Crabe
2 Moules d'Espagne	100g Bigorneaux
3 Huitres N°3 Normandie	100g de Bulot

L'ATLANTIQUE

15€ par personne

2 Langoustines	50g de Crevettes Grises
4 crevettes Roses	100g de Bulots
2 Moules d'Espagne	2 Amandes
3 Huitres N°3 Normandie	

**N'oubliez pas de commander vos plateaux
de fruits de mer pour Noël**

LES GRANDES MAREES

Les sables d'Olonne

MARCHE DE NOEL

Du 25 novembre

Au 24 décembre 2011



Bienvenue à Bord

LA CARTE DES GRANDES MAREES

Les Suggestions Froides

Langoustine (300g) et aioli	13€00
Assiette de Saumon fumé par nos soins	9€00
Douzaine d'Huitres N°3 Normandie	13€50
Douzaine d'Huitres N°3 Ancelin	29€50
Douzaine d'Huitres N°3 Prat Ar Coum	22€00
Douzaine d'Huitres N°2 Normandie	15€00
Assiette dégustation (2 Normandie, 2 Prat Ar Coum, 2 Ancelin)	10€00

Les Suggestions chaudes à la Plancha

Crevettes flambées au Pastis	10€00
Gambas flambées	17€50
Saint-Jacques au Thym rôti et Risotto au Bouillon de crustacés	18€50
Homard Canadien à la plancha	39€00
½ Homard Canadien à la plancha	20€00
6 Huitres Gratinées au Foie Gras	13€50
Marmite du Pêcheur	13€00
Moules marinières et frites	10€00
Cuisse de Canard IGP Landes confit par nos soins et Mogettes	12€50
Jambon de Vendée et Mogettes	9€50

Les Desserts

Une part de tarte aux choix	3€00
Une part de buche aux choix	3€50

En attendant la préparation de vos plateaux de fruits de mer dégustez notre

Assiette de Tapas à 10€

Moule farcie, Crevettes flambées, toast de Rillettes de la mer, Toast de Jambon de Vendée et Mogettes, huître et mini soupe de poisson

Pour l'Apéritif
Laissez-vous tenter par 6 Huîtres
& Un Verre de Vin Blanc
8€50

Nouveau à 10€

Chaque semaine dégustez notre recette de Moules préparées accompagnées de frites

1^{ière} semaine : Moules Savoyardes

2^{ième} semaine : Moules au Curry

3^{ième} semaine : Moules au Chorizo

4^{ième} semaine : Moules du Grand Large

Pour Accompagner pensez
à notre Bière 3€ (25cl)

Vin en Bouteille de 75cl

Vin de Pays 12€00

Muscadet 13€50

Riesling Maison Fuchs 19€00

Sylvaner Maison Fuchs 13€50

Beaujolais Village 13€50

Pétillant de Savoie 15€00

Champagne Brut Propriétaire 35€00

Verre de Vin (Muscadet, Sylvaner ou beaujolais) 2€50

Flute de Champagne 7€