

APERITIFS

Punch Planteur (15cl)5,90 €	Paddy (4cl) 6,90 €
Ti-Punch (6cl)6,90 €	Chivas (4 cl) 7,90 €
Téquila Sunrise (15cl)6,90 €	Jack Daniel's (4cl) 7,90 €
Américano (15cl)7,90 €	Glen Fiddich (4 cl)7,90 €
Kir pétillant (12cl)4,90 €	Cardhu (4cl) 7,90 €
Martini Gin (7cl)5,90 €	Martini Rouge ou blanc (5cl) . 4,50 €



LE BISTROT GOURMAND

Les Sables d'Olonne

02 51 23 47 02 www.lebistrotgourmand85.fr

CHOUCROUTE DE LA MER

SABLAISE	18,90 €
Choux, Pommes de terre vapeur, Filet de Lieu noir fumé, Saumon, Poisson du marché Moules, Coques, Crevettes, Langoustine, Beurre blanc	
ROYALE	21,90 €
Choux, Pommes de terre vapeur, Moules, Crevettes, Coques, Langoustines, Poisson du marché, Saumon, Filet de Lieu noir fumé, Gambas, Beurre blanc	

FRUITS DE MER

Huîtres de la Baie N°3	
Les 6 : 9,90 €...../ Les 9 : 14,50 €...../ Les 12	18,90 €
Langoustines calibre 20/30	
Les 6 : 9,90 €...../ Les 9 : 14,50 €...../ Les 12	18,90 €
Assiette de Crevettes roses mayonnaise	10,90 €
Assiette de Bulots mayonnaise	10,90 €
1/2 Crabe mayonnaise	13,20 €
Assiette de L'ÉCAILLER	17,50 €
3 Huîtres, 3 Langoustines, Crevettes, Coques, Bulots	
Assiette du MAREYEUR	22,00 €
4 huîtres, 4 Langoustines, Crevettes, Coques, Bulots	
Plateau du BISTROT	33,90 €
5 Huîtres N°3, 5 Langoustines, 1/2 Crabe, Crevettes, Coques, Bulots	
BISTROT ROYAL - Pour 2 Personnes	91,50 €
Apéritif : 2 verres de Punch PLANTEUR + 1 Bouteille de Muscadet 14 Huîtres, 2 1/2 Crabes, 14 Langoustines, Crevettes, Coques, Bulots	

Le Coin du Boucher

Filet de Bœuf VBF à la plancha	20,90 €
Tournedos de Magret de Canard	18,90 €
Bavette d'Angus, fondue d'échalotes	17,50 €
Tartare de filet de Bœuf VBF au couteau	21,50 €
Jarret de Porc braisé et son jus	19,90 €
Filet mignon de porc, sauce Camembert	15,50 €

SAUCE AU CHOIX:

Roquefort, Poivre ou Camembert

Retour de Pêche

Brochette de saumon et gambas, beurre blanc	20,90 €
Pavé de Saumon en croûte d'herbes fraîches	20,90 €
Millefeuille de St Jacques au chorizo	20,90 €
Petites Seiches en persillade	16,90 €
Filets de Rougets barbet, sauce vierge	17,90 €

ENTREES

Cuisses de grenouille en persillade, les 6 : 10,50, les 12 :	18,90 €
Bun's de saumon fumé et crème de Boursin	13,90 €
Foie gras « maison » au Coteaux du Layon	14,90 €
Tartare de saumon et petits légumes	14,90 €
Cocotte campagnarde	12,90 €
(œuf, lardons, champignons, emmental, crème)	
Bruschetta de Magret séché et Roquefort	10,50 €
Soupe de Poissons, croûtons et rouille maison	9,90 €

SALADES

Salade de craquant de Mizotte et Jambon de Pays	14,90 €
Salade Océane	15,90 €
Filets de rougets barbet, langoustines, crevettes, salade, tomate	
Salade de Camembert rôti	14,50 €
Salade, Camembert, Tomates, Jambon de Pays	

LES INCONTOURNABLES

AUTOUR DU BŒUF	22,90 €
Filet de Bœuf, Bavette d'Angus, Tartare de filet de Bœuf, Frites, Salade	
AUTOUR DU SAUMON	22,90 €
Pavé de saumon, tartare de saumon, Verrine de saumon fumé et crème de Boursin, beurre blanc, riz, légumes	
AUTOUR DU CANARD	22,90 €
Salade, Magret de canard séché, Foie Gras, Tournedos de Magret de Canard, Frites, Salade	

Formule 24,50 €

Assiette de l'Écaille (+2 €)

3 Huîtres N°3, 3 Langoustines, Coques, Crevettes, Bulots

1/2 Crabe mayonnaise

Camembert rôti et Jambon de pays

Bun's de saumon fumé et crème de Boursin

6 Cuisses de grenouille en persillade

Bavette d'Angus, fondue d'échalotes

Tournedos de Magret de Canard

Pavé de Saumon et sa croûte d'herbes fraîches

Petites Seiches en persillade

Filets de Rougets barbet, sauce vierge

Café Gourmand (+2€)

Tiramisu Nutella

Brioche façon Pain perdu et glace caramel beurre salé

Crumble pommes et ananas, coulis de fruits rouges

Moelleux chocolat cœur caramel

Formule 30,90€

Assiette du MAREYEUR (+2€)

4 Huîtres N°3, 4 Langoustines, coques, bulots, crevettes

Tartare de Saumon aux petits légumes

Foie Gras « Maison » au Coteaux du Layon

Salade de craquant de Mizotte et jambon de pays

9 Cuisses de grenouille en persillade

Filet de Bœuf VBF à la Plancha

Jarret de porc braisé et son jus

Millefeuille de St Jacques au chorizo

Brochette de saumon et gambas, beurre blanc

Choucroute Sablaise

Dessert au choix

à la carte

Menu Enfant 9,10€

Aiguillettes de poulet ou Steak haché
ou Filet de poisson du jour / frites

Glace ou Mousse au chocolat
ou Île Flottante

DESSERTS

Crumble pomme ananas, et coulis de fruits rouges	6,50 €
Moelleux chocolat, cœur caramel au beurre salé	6,50 €
Tiramisu Nutella	6,90 €
Mousse au chocolat	6,50 €
Gaufre Gourmande	5,90 €
Profiteroles Chocolat (3 choux)	8,00 €
Brioche façon pain perdu, glace et caramel au beurre salé	6,90 €
Café Gourmand	7,90 €
Île Flottante	5,90 €
Assiette de 3 Fromages	6,10 €
COLONEL glace citron, Vodka	8,00 €
ICEBERG glace menthe-choco, Peppermint	8,00 €
DAME BLANCHE	7,90 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	7,50 €
Café ou Caramel LIÉGEOIS	7,50 €



Toute place assise sans repas sera facturée 4 € (+5ans) Nous n'acceptons plus les chèques. Tout changement dans un menu entraînera une justification à la carte.

Restaurant LE BISTROT GOURMAND - 02 51 23 47 02