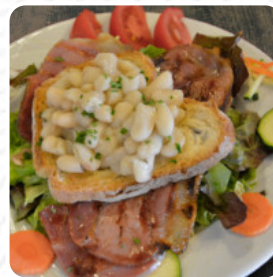
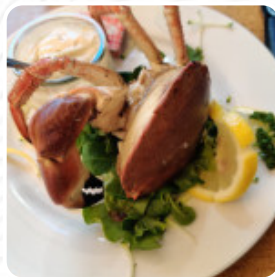




Menu L'Estran Fermé 26 01 22

<https://lacarte.menu>

55 rue de Saint Jean, 85690 Notre Dame de Monts, France, Notre-Dame-de-Monts
+33251588648,+33251585103,+33967255103 - <http://restaurantlestran.com/>



Sur cette site tu trouveras le **menu complet** [carte](#) de **L'Estran Fermé 26 01 22** à Notre-Dame-de-Monts. Actuellement, **30** menus et boissons sont disponibles. Antony et Hélène dirigent ce restaurant depuis plus de 18 ans et seront ravis de vous accueillir en famille, entre amis ou en groupe. Ils proposent une cuisine généreuse aux accents maritimes et une belle carte des vins. Le service est attentif. Le nouveau décor, qui a conservé son charme rustique, est chaleureux et convivial. Lauréat du label Préférence Commerce. Lauréat du label Tourisme et Handicap pour 4 déficiences. Espace de jeu pour enfants, Partenaire Famille Cap. Grand parking. Ouvert toute l'année, 7j/7 en haute saison. Repas de 20 à 30 € Repas du jour : 12,50 € Formule : 15 €.

Menu L'Estran Fermé 26 01 22

Salade

SALADE MIXTE

Accompagnements

LANGOUSTINES

12 €

Entrées & Salades

FRITES

Poulet

POULET À L'ANANAS

Apéritif

PLATEAU DE FRUITS DE MER

40 €

Poisson

SAUMON FUMÉ

Antipasti - Entrées

CARPACCIO

Principal

PETIT FONDANT AU CHOCOLAT

Vins Blancs

APREMONT

Gâteaux Maison

FONDANT AU CHOCOLAT

5 €

Entrée

FOIE GRAS MI-CUIT AU TORCHON

Snacks Et

Accompagnements

CHOUROUTE

White

MELON DE BOURGOGNE

Wines by the Glass

GAMAY

Plats

CUISSE DE CANARD CONFIT MAISON

Les Menus Chez Le George Sampler Plates

MENU ÉCONOMISEUR

23 €

Bistro

MOULES MARINIÈRES AU VIN BLANC

10 €

Nos Desserts

COUPE DE GLACE 2 PARFUMS

Nos Boissons

MAREUIL

French

FOIE GRAS

Fish / Poisson

MARMITE DU PÊCHEUR

Menu L'Estran Fermé 26 01 22

Les Coupes Glacées

TROU NORMAND 5 €

Les Contre-Tapas Saison Automne Hiver

OEUF COCOTTE

Armagnac - 2 Oz

FOLLE BLANCHE

Val De Loire

MRS. DELAUNAY PÈRE & FILS À
MONTJEAN SUR LOIRE (MAINE ET
LOIRE) 38 €

Les Vins / Les Blancs 75 Cl

COTEAUX DU LAYON AOC 2,200 €

Wines By The Glass \$12

NEGRETTE

Nos Vins Blancs - Aoc Fiefs Vendéens 75 Cl

PISSOTTE

Nigiri Sushi (Par 2 Pièces)

CRABE MAYONNAISE

Happy Hours (17H - 19H)

HUITRES N°3 7 €

Menus Enfants & Adolescents

MENU ADO (JUSQU'À 16 ANS) 14 €

Suppléments Et Infos

FROMAGES & DESSERT 4 €

Vin De Pays Des Côtes De Gascogne

PIGMENTUM GROS MANSENG 2,080 €

Coupes Classiques

DAME BLANCHE CAFÉ OU
CHOCOLAT 6 €

Non Classé

FIEFS VENDÉENS

Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

SALADE FERMÈRE

Vin

CHARDONNAY

MERLOT

Champagne

MOUTARDIER JEAN
CHAMPAGNE AOC CARTE D'OR 4,350 €

MOUTARDIER BRUT 620 €

Boissons Et Divers

THÉ, INFUSION OU CAFÉ
GOURMAND 7 €

Menu L'Estran Fermé 26 01 22

CRÈME GLACÉE & SORBET VANILLE
OU FRUITS, LA BOULE 1 €

FROMAGE BLANC AUX CONFITS DE
FRAMBOISES OU AU MIEL 4 €

Plat Principal

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS) 14 €

FILET DE SANDRE AU BEURRE BLANC

CHOUROUTE DE MER

Methode Traditionnelle

VIN DE PAYS MOUSSEUX LE
FESTIF BRUT-BLANC 2,500 €

SAUMUR PÉTILLANT AOC 3,200 €

BRUT "IVOIRE" BLANC

BRUT "CORAIL" ROSÉ

Cépages

GAMAY ET/OU PINOT NOIR

GROLLEAU GRIS ET/OU NOIR

GROLLEAU GRIS

Catégorie De Restaurant

FRANÇAIS

DESSERT

BAR

VÉGÉTARIEN

Les Viandes

FIJOTÉ DE LAPIN CHASSEUR

VEAU BRAISÉ AUX CÈPES 14 €

ENTRECÔTE GRILLÉE 200-250 GR 14 €

ENTRECÔTE GRILLÉE 350-400 GR 19 €

Aoc Fiefs Vendéens

BREM

VIX

CHANTONNAY

ROCHESERVIERE

Les Moules

AVEC DES FRITES 2 €

PLANCHE TERROIR:
CHARCUTERIE, SALADE &
FROMAGES 12 €

MOULES AU CURRY AU LAIT DE
NOIX DE COCO 11 €

MOULES MARAÎCHINES À LA CRÈME ET
LARDONS

Boissons Alcoolisées

CABERNET FRANC

CHENIN

CABERNET-SAUVIGNON

SAUVIGNON

PINOT

Gourmandises

GRANDE ASSIETTE DE LÉGUMES &
FRITES

CHARIOT DE FROMAGES ET SES
ACCOMPAGNEMENTS 6 €

SUPPLÉMENT AUTRE DESSERT MENUS
À 18€ & 23€

Ces Types De Plats Sont Servis

DESSERTS

POISSON

Menu L'Estran Fermé 26 01 22

HUÎTRES

STEAK DE THON

VIANDE

SALADE

MOULES

Dessert

PROFITÉROLES

LA COUPE 10 €

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS 5 €

CRÈME BRÛLÉE À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON

TARTE TATIN 6 €

PROFITEROLES SAUCE AU CHOCOLAT

NOUGAT GLACÉ AU COULIS DE FRAMBOISES 7 €

BANANE SPLIT 7 €

Poissons

PLAT DU CHEF SELON ARRIVAGE / VOIR AFFICHAGE 12 €

MARMITE DU PÊCHEUR & SON AÏOLI 14 €

POT-AU-FEU DE LA POISSON 6 €

CHOUCRUTE DE LA MER AU LIEU FUMÉ

FRICASSÉE DE CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE 18 €

DÉLICE GLACÉ DES ÎLES

COCOTTE DE SAINT-JACQUES AUX CÈPES

POÊLÉE FAÇON GRAND-MÈRE 19 €

BROCHETTES DE SAINT-JACQUES AU BEURRE BLANC 20 €

Desserts

PETITE ÎLE FLOTTANTE OU 1 BOULE DE GLACE

FROMAGE BLANC NATURE, COULIS DE FRAMBOISES OU MIEL

DESSERT DU MOMENT (VOIR AFFICHAGE)

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS MARINÉ AU SIROP DE GINGEMBRE-MIEL MAISON & SORBET PASSION

TARTE TATIN SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE VANILLE

1 BOULE DE GLACE SAUCE CRÈME FOUETTÉE

DÉLICE GLACÉ DES ÎLES (SORBET BANANE AU LAIT DE COCO & STEVIA)

CROQUANT AUX POMMES SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ & GLACE VANILLE

FONDANT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON

CRÈME BRÛLÉE À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON NATURE OU ARROSÉE À LA LIQUEUR DES VENDÉENS

DESSERT À LA CARTE 4 €

Ingrédients Utilisés

FROMAGE

LAIT

CARAMEL

POMMES DE TERRE

COQUILLES SAINT-JACQUES

CANARD

NOIX DE COCO

BEURRE

CHAMPIGNONS

Menu L'Estran Fermé 26 01 22

FRUIT DE MER

MELON

Plats Principaux

AILE DE RAIE AU BEURRE CÂPRES

PLAT DU CHEF SELON ARRIVAGE (VOIR AFFICHAGE)

STEAK HACHÉ OU POISSON AU BEURRE BLANC

5 PÉPETTES DE FILET DE POULET PANÉES

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE (VOIR AFFICHAGE)

SALADE DU GOURMET

CROUSTADE DU CHEF AUX ESCARGOTS BIO DE LA MAISON ROYER (VENDÉE)

MIJOTÉ DE LAPIN CHASSEUR

FRICASSÉE DE CUISSSES DE GRENOUILLES (SAUCE SERVIE À PART : POIVRE, ROQUEFORT, CHALOTES OU CÈPES)

COCOTTE DE SAINT-JACQUES CRÊPÉE

RIS DE VEAU, BEURRE CITRON ET PERSIL

ENTRECÔTE 200-250 GR GRILLÉE

MOULES À LA CRÈME 10 €

Les Entrées

RILLETES DE CONFIT DE CANARD VENDÉEN 6 €

LE CRABE ENTIER MAYONNAISE

SALADE VÉGÉTARIENNE DE LÉGUMES

1/2 CRABE & 5 LANGOUSTINES 10 €

SALADE VENDÉENNE DE GRALAIE

LES BULOTS MAYONNAISE & AÏOLI

JAMBON DE VENDÉE GRILLÉ 8 €

ASSIETTE DE L'ESTRAN 8 €

TOASTS DE RILLETES DE VENDÉE 9 €

HUÎTRES - 3 LANGOUSTINES - CREVETTES - COQUILLAGES - BULOTS - BIGORNEAUX

CROUSTADE D'ESCARGOTS DU CHEF 11 €

5 HUÎTRES - 5 LANGOUSTINES - CREVETTES AU FOUR 11 €

COQUILLAGES - BULOTS - BIGORNEAUX - CRABE

UNIQUEMENT SUR COMMANDE : HOMARD 14 €

Entrées

PÉPITES

6 HUÎTRES VENDÉE-ATLANTIQUE (LA BARRE DE MONTS)

ASSIETTE DE MOULES MARINIÈRES

RILLETES DE CONFIT DE CANARD

SALADE VENDÉE GRILLÉ (À L'AIL ET BEURRE MAILLÉ)

ÉMINCÉ DE JAMBON DE VENDÉE GRILLÉ

SALADE DE GÉSIEERS CONFITS MAISON

PETITE TERRINE DE LAPIN

SALADE DE TOMATES OU CRUDITÉS

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX MARINÉ ET CONFIT MAISON & SES ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DU BOCAGE

TOAST DE CHÈVRE CHAUD - JAMBON DE VENDÉE

TANDEM FOIE GRAS MI-TAFFORET & SAUMON GRAVLAX

SOLE MEUNIÈRE

CHARIOT DE FROMAGES

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX 10 €

MOULES AU ROQUEFORT 12 €

Menu L'Estran Fermé 26 01 22

Communes

BREM SUR MER

BESSAY

BRETIGNOLLES SUR MER

CHAILLE SOUS LES ORMEAUX

CHAMP SAINT PERE

CHATEAU GUIBERT

CORPE

LA COUTURE

MAREUIL SUR LAY DISSAIS

ROSNAY

SAINT FLORENT DES BOIS

LE TABLIER

ILE D'OLONNE

LANDEVICILLE

OLONNE SUR MER

TALMONT

VAIRE

SAINT ETIENNE DU BOIS

BEAULIEU SOUS LA ROCH

LE POIROUX

SAINT PHILIBERT DE GRAND LIEU

SAINT HILAIRE DE LOULAY

L'Estran Fermé 26 01 22

55 rue de Saint Jean, 85690
Notre Dame de Monts, France,
Notre-Dame-de-Monts

Heures d'ouverture:

Mardi 10:00-13:45

Mercredi 12:00-13:45

Jeudi 12:00-13:45 18:30-20:30

Vendredi 12:00-13:45 18:30-
20:30

Samedi 12:00-13:45 18:30-20:30

Dimanche 12:00-13:45

Fait avec [Carte](#)

