

L'ESPIANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Notre carte du moment

Nos formules

Ardoise du Jour (Entrée, Plat et Dessert) proposé uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	19,90 €
Menu Epicurien (Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 10h à 15h	24,00 €

Tapas

A partager autour d'un verre

Jambon Espagnol	8,90 €
Houmous Maison	6,90 €
Nachos Maison	12,00 €
<i>cheddar fondu, guacamole, sauce tomate épicée</i>	
Accras de Morue créole	7,90 €
<i>sauce sweet chili</i>	
Saucisson du moment à partager	6,90 €
<i>au choix (Porc Français)</i>	
Filet Mignon	9,00 €
<i>(Porc Français) aux Algues & sarrasin torréfié Labbé Simon</i>	
L'Assortiment Apéro	20,00 €
<i>Cake salé du jour, wrap saumon fumé, olives préparées, tartinable du jour & gressins, baguette fourée jambon (porc Français) et fromage frais ...</i>	

Entrées

Tartare de Saumon	12,90 €
<i>huile d'olives bio, citron, mangues, cacahuètes, granité au yuzu</i>	
Gaspacho d'été	8,00 €
<i>et sa demie burrata</i>	
L'Île flottante salée	8,00 €
<i>parfumée au thym, crousty de lard fumé (origine France), hollandaise citronnée</i>	
Crevette Rolls	8,50 €
<i>Pain au lait toasté au beurre noisette, céleri, carotte, mayonnaise maison au piment d'Espelette</i>	
Tartine Gourmande	9,50 €
<i>frottée à l'ail, pastrami (boeuf séché italien), sauce ravigotte, roquette et oignons pickles</i>	
	Version entrée 11,00 €
Salade Fraîcheur	Version plat 19,00 €
<i>Saumon fumé, crevettes roses, tomates, concombre, avocat, agrumes et sa crème crue acidulée</i>	

Plats

Boulettes de Boeuf aux épices	17,50 €
<i>(Origine France) yaourt islandais citronné accompagné d'une salade de légumes croquants</i>	
Conchiglioni	16,50 €
<i>Pesto, sauce tomate, crème de chèvre miel et thym, roquette, Saint Marcellin et copeaux de parmesan</i>	
Cotriade de l'Esplanade	29,00 €
<i>Poissons grillés de nos côtes, Saint-Jacques, Gambas, risotto de pommes de terre et beurre Nantais</i>	
Pièce de Boeuf Charolaise	26,00 €
<i>(Origine France) maturée 30 jours en cave, frites maison, sauce au poivre</i>	
Suprême de Poulet de Challans	22,50 €
<i>(Origine France) Farce fine aux herbes, palets de pommes de terre rôtis, légumes verts et crème citron</i>	
Poulpe grillé	26,00 €
<i>Pommes de terre de Noirmoutier, pesto relevé au citron, ratatouille d'été, pistaches torréfiées</i>	
Burger du moment	18,50 €
<i>Buns artisanal aux graines de sarrasin, poulet frit (Origine France) sauce Buffalo, tomate, oignon rouge, cheddar, salade croquante et frites maison</i>	
Burger Végé	17,50 €
<i>Buns artisanal au curcuma, galette de courgettes & feta, sauce Buffalo, tomate, oignons rouges, cheddar, salade croquante et frites maison</i>	
Salade Fraîcheur	Version entrée 11,00 € Version plat 19,00 €
<i>Saumon fumé, crevettes roses, tomates, concombre, avocat, agrumes et sa crème crue acidulée</i>	

Desserts

Assiette de fromages	8,50 €
<i>Sélection de fromages affinés du moment</i>	
Entremet Chocolat	9,50 €
<i>Dacquoise noisette, crémeux et mousse chocolat tonka</i>	
Pavlova Exotique	10,90 €
<i>Meringue noix de coco aux fruits de la passion, chantilly, citron vert, ananas & fruits de la passion frais</i>	
Le nouveau Chouchou	8,00 €
<i>Craquelin fruits rouges, ganache montée vanille, fruits rouge frais</i>	
Tartelette Création	8,90 €
<i>Riz au lait crémeux, caramel beurre salé et pop corn</i>	
Coupe glacée	La boule au choix 2,80 €
<i>Glace artisanale</i>	
Coupe Colonel	9,00 €
<i>Sorbet artisanal citron & Vodka</i>	
Café des Gourmands	8,90 €
<i>Café & ses gourmandises du moment</i>	
Thé des Gourmands	9,20 €
<i>Thé au choix & ses gourmandises du moment</i>	
L'Irish Gourmand	15,90 €
<i>Irish coffee & ses gourmandises du moment</i>	
Menthe Gourmande	12,90 €
<i>Liqueur de Menthe (4 cl) & ses gourmandises du moment</i>	