Vin&Marée

14 Juillet 2025

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques

Fruits de Mer

Huîtres

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Fines de Claire n°3 Marennes-Oléron														●
Fines de Claire n°4 Marennes-Oléron														●
Fines n°3 "Prat-Ar-Coum" Finistère Nord par Y. Madec														●

Huîtres, Coquillages & Crustacés

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
1/2 Gros Tourteau		●												
Belles crevettes roses BIO (8 pièces)		●	●							●				
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)		●	●							●				
Gros Tourteau entier (0.650 - 0.800kg)		●												
Tourteau entier		●												

Plateaux

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Assiette Découverte 3 Spéciales n°4 BIO de Quiberon 3 Fines N°3 de Normandie par R. Verneuil 3 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Yvon MADEC 3 Spéciales N°3 GILLARDEAU														●
Assiette Découverte 4 Spéciales n°4 BIO de Quiberon, 4 Fines N°3 de Normandie par R. Verneuil, 4 Spéciales N°3 GILLARDEAU														●

Entrées

Entrées

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
*** 6 Fines de Claire n°3 Marennes-Oléron**														●
*** 6 Huîtres Normandes n°3** par Romain Verneuil														●
*** Belles crevettes roses BIO (6 pièces)**		●												
*** Belles crevettes roses BIO (8 pièces)**		●	●							●				
*** Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)**		●												
*** Entrées à partager, pour 2 ou pour 3** (+3€ par pers)	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●			

menuonline.fr / Droits réservés

*** Saumon BIO fumé par nos soins,** blini et crème acidulée													
*** Saumon fumé par nos soins** blini et crème acidulée													
1/2 Club Sandwich « Chair de Crabe »													
6 Fines de Claire n°3 Marennes-Oléron													
6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil													
6 Huîtres Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon													
6 plates Belons n°2 Cadoret (+3€)													
Accras de morue V&M													
Assiette pour 2 ou pour plus, Par personne													
Assiette pour 2, pour 3 ou pour plus, Par personne (Croustillant de gambas, Accras de Morue, Friture d'éperlans, Rillettes de poisson)													
Avruga de hareng, saumon BIO fumé, œuf poché													
Belles crevettes roses BIO (8 pièces)													
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)													
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr) (+2€ Grand Menu)													
Bisque de homard													
Bisque de langoustines													
Blanc de seiche à la plancha, concassé de tomates													
Carpaccio de saumon mariné par nos soins													
Caviar d'aubergines aux écrevisses													
Croustillant de gambas sauvage, sauce Tandoori, La pièce													
Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori													
Croustillants de gambas sauvages, sauce Tandoori Par 4 ou à la Pièce													
Duo de crevettes grises & Bulots Mayonnaise													
Encornets en tempura, sauce tartare													
Entrées à partager, pour 2 ou pour 3													
Entrées à partager, pour 2 ou pour 3 (+3€ par pers)													
Friture d'éperlans (ou joëls) sauce tartare													
Gravlax de saumon et lentilles vertes du Puy													
Gravlax de saumon BIO, et lentilles Beluga bio													
Grosses moules d'Espagne gratinées au curry													
Harengs doux fumés, marinés façon V&M, pommes tièdes à l'huile													
Méli-mélo de chair de crabe, céleri et citron vert													
Méli-mélo de chair de tourteau, céleri et citron vert													
Œuf mollé, saumon fumé BIO, Beurre V&M, et œufs de saumon													
Œuf mollé, saumon fumé, Beurre V&M, et œufs de saumon													
Perles de hareng, saumon BIO fumé maison, œuf poché													
Petit chou tiède farci aux écrevisses													
Poêlée de cèpes bouchons à l'ail doux													
Poêlée de coquillages à l'ail doux de Cadour aop													
Poêlée de coquillages à l'ail doux													
Poêlée de couteaux à l'ail doux de Cadour aop													
Poêlée de couteaux à l'ail doux													
Poêlée de petites crevettes grises à l'anis													
Poêlée de pétoncles à l'ail doux													
Queues de langoustines bretonnes décortiquées sur fondue de poireaux													
Queues de langoustines bretonnes décortiquées sur fondue de poireaux													

menuonline.fr / Droits réservés

Queues de langoustines bretonnes décortiquées, lentilles du Puy	
Queues de langoustines bretonnes décortiquées, lentilles Beluga BIO	
Ravioles d'écrevisses, sauce homardine	
Rillettes aux deux saumons BIO d'Ecosse, fumé et frais	
Saint-Marcellin moulé à la louche rôti, salade verte	
Sardines rôties à la fleur de sel de Guérande	
Saumon BIO fumé par nos soins, blini et crème acidulée	
Saumon fumé par nos soins blini et crème acidulée	
Saumon fumé par nos soins, blini et crème acidulée (+4€ Grand Menu)	
Saumon mi-cuit à la graine de pavot	
Saumon mi-cuit à la graine de sésame	
Soupe de poissons de roche Vin & Marée	
Tarama au crabe de la Maison Barthouil	
Tarama aux 3 Algues, BIO, de la Maison Barthouil	
Tartare d'avocat, petites crevettes roses	
Tartare de saumon aux aromates, perles de wasabi	
Tartare de saumon aux aromates, et Avocat	
Tartare de saumon BIO aux aromates et perles de wasabi	
Tataki de saumon au sésame, sauce soja et citron vert	
Tataki de saumon BIO au sésame, sauce soja/gingembre/citron vert	
Tataki de thon à la graine de pavot, sauce soja/gingembre/citron vert	
Tataki de thon à la graine de pavot, vinaigrette de soja	
Tataki de thon au sésame, sauce soja/gingembre/citron vert	
Tempura de langoustines bretonnes sauce aigre doux	
Tomate fraîcheur au crabe	
Tomate fraîcheur aux petites crevettes roses	
Velouté coco aux épices et gambas sauvages	
Véritable Tarama blanc BIO Maison Barthouil, blini	

Plats

Plats

*** Noix de St-Jacques à la plancha,** riz noir Nérone et beurre V&M	
**** Belle sole Bretonne à la plancha**	
**** Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe,** riz noir Nérone	
Bar entier BIO grillé, sauce pistou	
Bar entier BIO grillé, beurre aux cèpes	
Bar entier grillé ou en filets "plancha" sauce pistou	
Beau turbot grillé pour 2 personnes, sauce Béarnaise	
Belle sole Bretonne à la plancha	
Belle sole Bretonne à la plancha, Disponibilité et tarif SELON ARRIVAGE	
Belle sole entière Bretonne à la plancha, sèche ou meunière (+6€)	
Belle sole entière de Loctudy à la plancha (+10€ menu)	
Blanquette de Lieu à l'Ancienne (champignons de Paris et oignons grelots)	
Blanquette de Lieu à l'Ancienne, riz noir Nérone	
Blanquette de Suprême de Volaille Fermière à l'ancienne (champignons de Paris et oignons grelots)	

menuonline.fr / Droits réservés

Brandade de morue "MSC" à la Nîmoise ,salade verte													
Brandade de morue à la Nîmoise, salade verte													
Carré d'agneau rôti (4 côtes) poêlée de légumes													
Carré d'agneau rôti (4 côtes), poêlée de cèpes & pommes sautées													
Carré d'agneau rôti (4 côtes), pommes sautées													
Cassolette de homard Américain décortiqué, lentilles Beluga BIO, beurre V&M													
Cassolette de homard décortiqué, quinoa BIO, beurre V&M													
Choucroute de la mer "Vin & Marée" ou "Ecailles & Nageoires"													
Choucroute de la mer "Ecailles & Nageoires"													
Choucroute de la mer "Vin & Marée"													
Choucroute Royale de la mer "Vin & Marée"													
Club Sandwich « Chair de Crabe », Salade verte													
Cocotte de moules BIO, Frites fraîches Maison et beurre Vin & Marée													
Cocotte de moules, Frites fraîches Maison et beurre Vin & Marée													
Confit de canard "Maison Barthouil" à Peyrehorade, Cèpes & Grenailles													
Croustillants de Volaille fermière, Frites fraîches Maison													
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes sautées													
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, poêlée de cèpes & pommes sautées													
Filet de bar à la plancha, beurre à l'aneth et œufs de saumon													
Filet de gros bar à la plancha, sauce pistou													
Filet de gros bar à la plancha, poêlée de Cèpes, Grenailles, et pignons de pin													
Filets de bar à la plancha													
Filets de bar à la plancha, sauce pistou et purée à l'huile d'olive													
Grande assiette Végétarienne, façon Poke Bowl (Quinoa BIO, Avocat, Carottes râpées, Betterave, Concombre, Radis rouge, Courgette et Wakamé)													
Homard Américain rôti ou grillé													
Homard Américain à la plancha (+15€ menu)													
Homard décortiqué à la façon du Chef													
Homard Entier décortiqué, Lentilles Beluga Bio, beurre V&M (+15€ menu)													
Marmite lutée de Saint-Jacques et gambas sauvages, sauce homardine													
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine													
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine													
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine (+3€)													
Médaillons de lotte bretonne à l'Américaine													
Noix de Saint-Jacques à la Poutargue, riz noir BIO ... et beurre V&M													
Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir Nérone													
Noix de St-Jacques à la plancha, riz noir Nérone BIO ... et beurre V&M													
Noix de St-Jacques à la plancha, riz noir Nérone et beurre V&M (+4€ Grand Menu)													
Onglet de bœuf sauce poivre pommes sautées													
Pavé de saumon à l'oseille													
Pièce du boucher, sauce poivre, Pommes Grenailles (poêlées ou natures)													
Poêlée de coquillages à l'ail doux de Cadour aop													
Poke Bowl V&M "Nature" ou "Truite saumonée"													

menuonline.fr / Droits réservés

Poke Bowl V&M "Nature" ou au "Saumon fumé "

Salade de saumon fumé
(Avocat, Mangue, Tomate noire de Crimée, oeuf parfait)

Sole OU Saint-Pierre Breton, Beurre V&M,
Disponibilité et tarif SELON ARRIVAGE

Sole OU Saint-Pierre Breton, SELON ARRIVAGE, Beurre V&M

St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel, Beurre V&M

Steak & Lobster (1/2 homard), pommes sautées

Steak & Lobster (1/2 homard Américain), pommes sautées, Béarnaise (+6€)

Steak tartare bio "METZGER", cru ou aller-retour frites ou salade verte

Steak tartare de Charolais, cru ou aller-retour frites ou salade verte

Suprême de Volaille Fermière façon Thaï
(épices et lait de coco)

Turbot individuel de Noirmoutier, beurre à l'estragon

Un accompagnement au choix (le supplémentaire +2.5)
Riz noir Nérone BIO ... , Purée à l'huile d'olive lissée au pétrin à pain,
Pommes sautées, Petits légumes (vapeur ou poêlés), Salade verte, Frites, Quinoa BIO

Le Vivier

Cassolette de homard décortiqué, Lentilles BIO, beurre V&M

Cassolette de homard décortiqué,
Lentilles BIO, beurre V&M (+15€ Grand Menu)

Choucroute Royale de la mer "Vin & Marée"

Choucroute Royale de la mer "Vin & Marée" (+10€ Grand Menu)

Gros homard Américain pour 2 personnes

Gros homard Européen pour 2 personnes

Homard Américain rôti ou grillé

Homard Américain rôti ou grillé (+15€ Grand Menu)

Homard décortiqué à la façon du Chef

Homard entier décortiqué, lentilles Beluga BIO, beurre V&M

Homard entier décortiqué, Freekeh (blé légèrement fumé), beurre V&M

Homard entier rôti ou grillé, Américain ou Européen

Poisson à partager à deux selon arrivage : Bar, Lotte, St-Pierre, Sole ou Turbot

Steak & Lobster (1/2 homard), pommes sautées

Steak & Lobster (1/2 homard), pommes Grenailles (poêlées ou natures)

Steak & Lobster (+10€ Grand Menu)
(1/2 homard), pommes Grenailles poêlées ou natures

menuonline.fr / Droits réservés

Desserts

Desserts

Aumônière de pommes à la cannelle, glace Vanille Bourbon	
Aumônière de pommes BIO à la cannelle, glace Vanille Bourbon	
Banana Split	
Brioche façon pain perdu, Caramel au beurre salé	
Cabécou BIO au lait de chèvre, salade verte	
Cerises à l'eau de vie, glace Vanille Bourbon	
Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon	
Chaud froid de chocolat noir de Tanzanie glace vanille (10 mn de cuisson)	
Crème brûlée à la Vanille Bourbon	
Crème brûlée à la Vanille BIO de Madagascar	
Crêpes Suzette Belle Epoque	
Crumble de poires	
Flan Pâtissier à la Vanille BIO de Madagascar	
Fondue de fruits frais au chocolat noir de Tanzanie	
Fraises natures / au sucre / ou chantilly	
Globe chocolat Valrhona, poires caramélisées, chocolat chaud	
Grand Mille-Feuille à la vanille Bourbon	
Grand Mille-Feuille à la Vanille BIO de Madagascar	
Gratin de clémentines BIO, sabayon vanillé	
Hot Fudge au chocolat noir Bio	
Île flottante à la praline rose	
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)	
Mousse au chocolat noir	
Mousse au chocolat noir BIO	
Mousse au chocolat noir de Tanzanie	
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2	
Nougat glacé aux fruits confits, coulis de fruits rouges	
Paris-Brest	
Profiterole, sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon, Une Pièce (+ 4 € la pièce supplémentaire)	
Profiterole, chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon (+4 € par pièce supplémentaire)	
Profiteroles sauce chocolat noir de Tanzanie, glace vanille	
Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon	
Sablé croustillant aux framboises	
Sablé croustillant aux fraises	
Saint-Marcellin moulé à la louche servi chaud ou froid, salade verte	
Tarte fine tiède aux pommes, glace vanille Bourbon	
Tarte fine tiède aux pommes BIO, glace vanille Bourbon	
Tarte fine tiède aux figues de Solliès	
Tarte sablée au citron meringuée ou non	
Tarte sablée meringuée au citron	
Tarte Tatin aux pommes BIO	

menuonline.fr / Droits réservés

Glaces & Sorbets

Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale (3 boules)
Glaces : Café des Indes, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon
Sorbets : Cassis, Citron, Framboise, Mangue

Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale (3 boules)
Glaces : Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon
Sorbets : Citron, Fraise, Passion

Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale, La boule :
Glaces : Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon
Sorbets : Citron, Framboise, Passion

Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale, La boule :
Glaces : Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon
Sorbets : Citron, Fraise, Passion

Menu Déjeuner

Entrées au choix
Soupe de poissons de roche V&M / Friture d'éperlans (ou joëls), sauce tartare / Crevettes grises / Bulots mayonnaise

Entrées au choix
Entrée en bleu sur l'ardoise / Soupe de poissons de roche V&M / Rillettes aux 2 saumons, fumé et frais / Friture d'éperlans (ou joëls) Véritable Tarama blanc BIO Maison Barthouil, blini

Entrées au choix
Friture d'éperlans (ou joëls), sauce tartare / Accras de morue V&M / Crevettes grises / Bulots mayonnaise

Entrées au choix
Accras de morue V&M / Friture d'éperlans (ou joëls), sauce tartare / Soupe de poissons de roche V&M / Crevettes grises / Bulots mayonnaise

Entrées au choix
Friture d'éperlans (ou joëls), sauce tartare / Soupe de poissons de roche V&M / Crevettes grises / Bulots mayonnaise

menuonline.fr / Droits réservés

Menus Fruits de mer

Menu de l'Ecailler
3 Fines N°3 Marennes Oléron,
3 Spéciales n°4 BIO de Quiberon,
3 Belles crevettes roses BIO,
½ Tourteau, Bulots

Menu de l'Ecailler
2 Fines n°3 de Normandie R. Verneuil
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Yvon MADEC
4 Belles crevettes roses BIO
½ Tourteau, Bulots

Menu de l'Ecailler
2 Fines n°3 de Normandie R. Verneuil
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
4 Belles crevettes roses BIO
½ Tourteau, Bulots

Menu Découverte
4 Spéciales n°4 BIO de Quiberon,
4 Fines N°3 Marennes Oléron,
4 Spéciales N°3 GILLARDEAU

Menu Homard
½ Beau Homard d'Amérique du Nord
4 Belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
2 Fines n°3 "Prat Ar Coum", Finistère Nord
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
Bulots - Crevettes grises

Menu Royal
½ Beau Homard d'Amérique du Nord
4 Belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Fines n°3 de Normandie par R. Verneuil
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
Bulots - Crevettes grises

Menu Royal
½ Beau Homard d'Amérique du Nord,
3 Belles crevettes roses BIO,
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon,
2 Fines N°3 Marennes Oléron,
2 Spéciales N°3 GILLARDEAU,
Bulots - Crevettes grises

Menu Tourteau
½ Tourteau
4 Belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
2 Fines n°3 "Prat Ar Coum" Finistère Nord
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
Bulots - Crevettes grises

menuonline.fr / Droits réservés

Les Vins

Vins Blancs

- **Afrique du Sud** Chenin blanc, Vinologist
- **Argentine, Mendoza, blanc** Chardonnay-Torrontes, Fantelli
- **Bourgogne-Aligoté aoc** La Chablisienne
- **Chablis 1er Cru aoc** Domaine d'Elise, par Frédéric Prain
- **Chablis 1er Cru Fourchaume aoc** Maison Simonnet-Febvre
- **Chablis aoc BIO** Dame Nature, La Chablisienne
- **Chardonnay IGP Pays d'Oc,** Les Cardounettes
- **Chardonnay L'Envolée,** IGP Pays d'Oc, par A. Goichot
- **Chassagne-Montrachet aoc** par André Goichot
- **Condrieu aoc** "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo
- **Côtes-du-Rhône aoc** "Vénus Blanche" par Christophe Semaska
- **Gewurztraminer** par Léon Beyer
- **IGP Languedoc, Coteaux d'Enserune** Muscat sec, Enseduna
- **IGP Val de Loire** Chardonnay, Marquis de Goulaine
- **Mâcon Lugny aoc** par André Goichot
- **Menetou-Salon aoc BIO** Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon
- **Meursault 1er Cru aoc** "Château de Blagny", Louis Latour
- **Monbazillac aoc, moelleux** Cht Beautrand
- **Pernand Vergelesses 1er Cru** en Caradeux, Louis Latour
- **Petit-Chablis aoc** Domaine d'Elise, par Frédéric Prain
- **Puligny-Montrachet 1er Cru aoc** "Les Chalumeaux", Louis Latour
- **Saint-Bris aoc,** Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre
- **Saint-Véran aoc** Les Préludes, par les Vignerons des Terres Secrètes
- **Sancerre aoc AB** Vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin
- **Sans Alcool Colombard Sauvignon BLANC** par Moderato
- **Sans Alcool Merlot ROUGE**
  Cabernet Franc Cabernet Sauvignon, par Moderato
- **Santenay blanc aoc** Domaine Jean-Claude Regnaudot
- **Sauvignon L'Envolée,** IGP Pays d'Oc, par A. Goichot
- **Savigny-lès-Beaune aoc,** Les Saucours, Domaine L. Boussey

Vins Rosés

- **Cabane du Pyla,** VDP de l'Atlantique
- **Gris Blanc IGP Pays d'Oc,** Gérard Bertrand
- **IGP Méditerranée** Demoiselle sans Gêne
- **IGP Pays d'Oc** Les Cardounettes
- **Minuty Côtes de Provence aoc,** Côté Presqu'île

Vins Rouges

- **Château de Bordes-Quancard** Bordeaux aoc
- **Chinon aoc,** Guy Saget
- **Saint-Nicolas de Bourgueil aoc,** Guy Saget

menuonline.fr / Droits réservés

Vins du Monde et Sans Alcool

- **Afrique du Sud, blanc** Chenin blanc, Drostdy-Hof
- **Argentine, Mendoza, blanc** Chardonnay-Torrontes, Fantelli
- **Israël, Mont Hermon** Blanc ou Rouge
- **Sans Alcool, Sauvignon BLANC ou Merlot ROUGE** par Moderato

CHAMPAGNE AOC

- **Drappier** Brut Carte d'Or
- **J.M Tissier, Reflet de Terre** Brut
- **Magnum Blanc Chablis 1er Cru Fourchaume aoc,** Maison Simonnet-Febvre
- **Magnum Blanc Quincy aop,** cuvée "Tradition" par Florian Mollet
- **Magnum Champagne Drappier** Brut Carte d'Or
- **Magnum Rosé Gris Blanc IGP Pays d'Oc,** Gérard Bertrand
- **R de Ruinart** Brut
- **Ruinart Blanc de Blancs**

menuonline.fr / Droits réservés