

## NOTRE FORMULE DU JOUR (ADAPTABLE EN VERSION DIÉTÉTIQUE)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – 18€  
Entrée, Plat, Dessert – 26€  
Entrée, Plat, Fromage, Dessert – 31€

Menu proposé uniquement les midis en semaine, au tarif affiché  
Menu proposé uniquement aux pensionnaires les soirs & week-end

### Entrées

Les six huîtres de Fromentine N°3  
Mousse d'avocat au pamplemousse  
Tartine tomate et mozzarella lardée

### Plats

Filet de julienne vapeur aux algues  
Sauté d'agneau au romarin

### Desserts

Ile flottante au caramel  
Brick de banane rôtie à la cassonade

### UNE ENVIE GOURMANDE ?

Faites-vous plaisir en passant à la carte avec un petit supplément.

### LES MISES EN BOUCHE

Assiette de tapas servie avec ses olives et verre de vin ou un demi de bière

11,00€

### MENU VALDYS 49,00 €

Assiette de fruits de mer (5 langoustines, 5 crevettes, bulots, bigorneaux, 3 huîtres)

-----  
1 plat au choix à la carte

-----  
1 dessert au choix à la carte

### MENU VALDYS SANS PLAT 35,00 €

### LES PLATS SUR COMMANDE

Merci de commander 48h à l'avance. Prix selon le cours du marché.

Homard bleu des côtes Bretonnes ou demi-homard  
Buisson de langoustines, cuites au court bouillon  
Tourteaux entiers, servis avec une mayonnaise maison  
Plateau de fruits de mer composé selon la saison

### LA GROSSE SALADE TERRE & MER 21,00 €

Magret, jambon vendéen, croûtons, chèvre, langoustines, crevettes, haddock

### LA PETITE SALADE TERRE & MER 17,00 €

### POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

### MENU Valdysney à 10,00 €

Grignottes de poulet servies avec ses roasties  
OU  
Steak haché servi avec ses roasties  
OU  
Filet de poisson, beurre fondu  
Boule de glace au choix





restaurant  
valdys

## LES PLATS À LA CARTE LES ENTRÉES

Tous nos plats sont préparés à la minute avec des produits locaux.  
Merci pour votre patience.

Huitres locales de Fromentine (n°3)

Huitres par 9      13€ (6,00€\*) / Huîtres par 12      17€ (10,00€\*)  
(\*Supplément demi-pension & pension complète)

Salade de légumes au sésame et vinaigre de cidre	10,00 €	3.00 €*
Carpaccio de saumon fumé par nos soins, crème citronnée	16,00 €	9.00 €*
L'assiette de langoustines et crevettes, mayonnaise maison	17,00 €	10.00 €*
Foie gras Vendéen de la maison « Soulard » en deux cuissons, chutney d'oignons rouges	19,00 €	
Croustade de ris de veau poêlé et ses pleurotes	19,00 €	12.00 €*
		12.00 €*

## LES PLATS

(\*Supplément demi-pension & pension complète)

Tagliatelle au haddock, crème de parmesan	18,00 €	3.00 €*
Jarret d'agneau braisé au romarin et ses grenailles	22,00 €	7.00 €*
Pavé de turbot grillé, sauce mousseline	25,00 €	10.00 €*
Filet de bar sauvage de nos côtes, fondue de poireaux et chorizo	25,00 €	10.00 €*
La pièce de bœuf « Cœur de l'ouest » grillée et sa moelle	28,00 €	13.00 €*

## LES DESSERTS

(\*Supplément demi-pension & pension complète)

Pour une meilleure optimisation de votre attente, vous pouvez  
commander votre dessert avec le reste de votre repas.

Le café gourmand de notre pâtissière	12,00 €	6.00 €*
Assiette de fromages et son bouquet de salade aux noix	9,00 €	3.00 €*
Dacquoise noisette au jasmin et zeste de citron vert	14,00 €	3.00 €*
Coque chocolat et sa mousse au mandarin et clémentines	15,00 €	3.00 €*
Saint-Honoré revisité à la crème de Bailey's	15,00 €	3.00 €*

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX

### Maison des délices (Maché)



### Ferme de la Mourainerie (Saint-Urbain)



### Cap Marée (Nantes)



### Fradin (Le Perrier)



{... Vous avez passé un agréable moment en notre compagnie, laissez-nous un petit commentaire sur TripAdvisor >> Restaurant Valdys St. Jean de Monts...}