



LA HOULE

restaurant

poissons - fruits de mer

103 avenue de la Corniche
85270 Saint Hilaire de Riez

Téléphone : 02 51 55 52 50

www.restaurant-lahoule.fr



APERITIFS

Kir au Muscadet *		12cl	4.00€
Le Nantillais (apéritif nantais au Muscadet)		12cl	4.00€
Kir pétillant *		12cl	5.50€
Kir royal *		12cl	8.50€
Coupe de champagne		12cl	8.00€
Planteur maison		12cl	7.50€
Américano maison		10cl	7.00€
Apéritifs anisés		2cl	3.00€
Martini (rouge, blanc)		5cl	4.50€
Pineau des Charentes (rouge, blanc)		5cl	4.50€
Porto (rouge, blanc)		5cl	4.50€
Suze		5cl	4.50€
Tariquet « Premières Grives »		12cl	5.50€
Troussepinette (apéritif vendéen)		5cl	4.50€
Whisky Paddy	2cl	3.40€	4cl 5.50€
Whisky supérieur Aberlour 10 Ans			4cl 6.50€
Aberlour 12 Ans			4cl 7.50€
Aberlour 15 Ans			4cl 9.50€
Whisky Japon Tokinoka White Oak			4cl 8.00€
Whisky Talisker Port Ruigh "Tourbé"			4cl 8.00€

* Nos crèmes : cassis, pêche, mûre, griotte, framboise

LES EAUX

Eau de Perrier	50cl	3.50€	100cl	4.50€
Eau de Vittel	50cl	3.50€	100cl	4.50€
San Pellegrino	50cl		100cl	4.50€

BIERE PRESSION / CIDRES

Becks	25cl	3.90€
Cidre BIO fermier de Haute Bretagne (doux / brut)	75cl	12.00€

SODAS ET JUS DE FRUITS

Perrier	33cl	4.00€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	3.80€
Limonade Artisanale	25cl	3.50€
Jus de Fruits Granini (ananas, orange, pomme, abricot, tomate)	25cl	3.50€
Orangina	25cl	3.80€
Coca-Cola	33cl	4.00€
Coca-Cola Zéro		
Lipton Ice Tea Pêche	25cl	3.80€
Cocktail de fruits « sans alcool »	20cl	5.00€
San Bitter	10cl	3.80€

Prix net et service compris



NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE 12 CL

Les vins blancs

Sauvignon de Touraine Domaine de Marcé	4.00€
Menetou Salon Domaine Teiller	5.00€

Les vins rosés

Côte de Provence cuvée St Tropez	4.00€
----------------------------------	-------

Les vins rouges

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Mabileau	4.00€
Côte de Bourg « Château Puybarde »	5.00€

CHAMPAGNE et PETILLANT

Champagne brut AOC, cuvée Roederer	75 cl	56.00€
Saumur Brut bouvet Ladubay cuvée Saphir	75 cl	29.00€



Menu à 21,80 €

6 Huîtres creuses n°4

Assortiment de fruits de mer *
(Crevettes grises, bulots, bigorneaux, coques)

Soupe de poissons

Cassolette de moules maraîchine *
Feuilleté de chèvre au miel sur salade

Parmentier de merlu

Brochette de saumon grillé beurre blanc au romarin

Aile de raie beurre noisette

Bavette d'aloyau marinée, grillée (origine France)

Roti de filet mignon de porc et son jus

Dessert au choix

*Selon Arrivage



Tous nos plats sont « faits maison »

Tout changement dans les menus entraînera un retour à la carte

Prix net et service compris



Menu à 30,50 €

Assiette de 4 langoustines et 4 Huîtres creuses n°4 *

Crumble de St Jacques aux poireaux

Salade gourmande

(Cuisses de caille, croustillant de canard, foie gras maison)

Taboulé de la mer *

Duo de Couteaux à la provençale et en persillade *

Brochette de lotte et gambas, sauce curry, et son riz sauvage

Choucroute de la mer

Filet de dorade et sa purée de pomme de terre aux algues

Entrecôte grillée (origine France) beurre persillé ou sauce poivre

Pavé de selle d'agneau au thym

Duo de fromages

Dessert au choix

*Selon Arrivage



Tous nos plats sont « faits maison »

Tout changement dans les menus entraînera un retour à la carte

Prix net et service compris



Menu à 39.90 €

Assiette du pêcheur *

(Crevettes grises, bulots, bigorneaux, coques, huîtres, langoustines, 1/2 crabe)

Foie gras de canard frais maison

Palourdes à la crème

Brochette de noix de St Jacques grillées beurre blanc

Filet de dorade et sa purée de pomme de terre aux algues

Sole meunière

Filet de bœuf sauce forestière

Trio de fromages

Dessert au choix

*Selon Arrivage



Tous nos plats sont « faits maison »

Tout changement dans les menus entraînera un retour à la carte

Prix net et service compris



MENU HOMARD *
à 53.00 € (de mi juin à fin septembre)

Entrée au choix à la carte

ou

Brochette de noix de St Jacques grillées beurre blanc

ou

Assiette de l'écailler

(Crevettes grises, bulots, bigorneaux, palourdes, huîtres, langoustines, 1/2 crabe)

Homard grillé

Trio de fromages

Dessert au choix à la carte

*Selon Arrivage



Tous nos plats sont « faits maison »

Prix net et service compris



Nos Fruits de Mers *

6 Huîtres creuses n°4	11.50€
9 Huîtres creuses n°4	14.50€
12 Huîtres creuses n°4	17.00€
Assiette de bulots	11.00€
Assiette de crevettes grises	13.50€
Assiette de langoustines	19.00€
Crabe	14.50€
Assiette du pêcheur (1 personne)	31.00€
Plateau de fruits de mer (2 personnes)	62.00€
Plateau de fruits de mer avec 1 homard (500g) (2 personnes)	85.00€

Plateau de fruits de mer pour 2 personnes

A EMPORTER 59.00€

Plateau de fruits de mer avec 1 homard pour 2 personnes

A EMPORTER 80.00€

(A commander ½ journée à l'avance)

Les Entrées

Salade gourmande (Cuisses de caille, croustillant de canard, foie gras maison)	15.00€
Foie gras frais de canard maison	17.50€
Crumble de St Jacques aux poireaux	16.50€
Soupe de poissons	10.50€
Cassolette de moules maraîchine*	12.50€
Taboulé de la mer*	14.50€
Palourdes à la crème*	15.50€
Couteaux à la provençale et en persillade *	13.50€
Feuilleté de chèvre au miel sur salade	11.50€
Moules marinières* (Juillet/ Aout uniquement)	10.00€
Assiette de frites	3.00€
Assiette de tagliatelle fraîche et ses légumes	12.00€

* Selon arrivage

Supplément de 4.00€ pour tout plat partagé

Prix net et service compris



Les Poissons

Brochette de saumon grillé beurre blanc au romarin	15.50€
Aile de raie beurre noisette	14.50€
Parmentier de merlu	15.00€
Brochette de lotte et gambas, sauce curry, et son riz sauvage	16.50€
Choucroute de la mer	17.50€
Sole meunière	18.50€
Brochette de noix de St Jacques grillées beurre blanc	19.00€
Filet de dorade et sa purée de pomme de terre aux algues	17.50€
Homard grillé (500g)	34.00€

Les Viandes

Roti de filet mignon de porc et son jus	15.50€
Pavé de selle d'agneau au thym	16.00€
Entrecote grillée et sa sauce (origine France)	16.50€
Filet de bœuf sauce forestière	18.50€
Bavette d'ailou marinée, grillée (origine France)	15.00€



Fromages

Trio de fromages	6.50€
------------------	-------

MENU ENFANT à 10,50 € boisson comprise (Moins de 10 ans)

Sirop à l'eau ou limonade ou cocktail de jus de fruits

Steak haché grillé frites

Filet de poulet pané frites

Mini brochette de saumon frites

2 Boules de glace au choix

Supplément de 4.00€ pour tout plat partagé

Prix net et service compris



Nos Desserts Maison

Crème brûlée à la vanille bourbon	7.50€
Sablé et son crémeux d'abricot	7.50€
Baba aux fraises et sa fraîcheur menthe blanche	6.50€
Mousse au chocolat	6.50€
Profiteroles chocolat chaud ou caramel beurre salé	7.50€

Nos Verrines Meringuées Glacées Maison *



Verrine meringuée glace petit beurre, sorbet myrtille	7.00€
Verrine meringuée glace meringue, glace plombière au kirch	7.00€
Verrine meringuée glace spéculoos, glace cappuccino	7.00€
Verrine meringuée sorbet des tropiques, sorbet bananes	7.00€



Tous nos desserts sont « faits maison »

Nos Coupes Alcoolisées

Coupe Glaciale (glace menthe blanche, liqueur menthe blanche)	9.00€
Coupe Normande (sorbet pomme verte, calvados)	9.00€
Coupe Williamine (sorbet poire, eau de vie de poire)	9.00€
Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka)	9.00€
Coupe Créole (glace rhum raisin, rhum ambré)	9.00€



Composez votre coupe

1 Boule 2,50€

2 Boules 5,00€

Supplément Chantilly 1,50€

Glace artisanale



Café



Caramel



Chocolat



Menthe Blanche



Pistache



Rhum Raisin



Vanille

Sorbets Plein Fruits



Cassis noir



Citron vert



Coco



Fraise



Framboise



Fruits du soleil



Pêche de vigne



Poire



Pomme verte

* Nous avons sélectionné pour vous une glace artisanale élaborée par un « *Maître Artisan Glacier* ».

C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles et à un travail à base d'ingrédients naturels que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.