

Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl	4,60 €
(cassis, mûre, pêche, framboise, griotte)	
Kir Nantillais 12 cl	5,00 €
(sirop d'agrumes)	
Kir pétillant 12 cl	6,20 €
(cassis, mûre, pêche, framboise, griotte)	
Kir royal 12 cl	8,70 €
(cassis, mûre, pêche, framboise, griotte)	
Coupe de Vouvray pétillant 12 cl .	6,00 €
(Marc Bredif)	
Coupe de champagne 12 cl . . .	8,50 €
Apéritifs anisés 2 cl	3,40 €
(Ricard ou Pastis de Vendée)	
Martini 5 cl	4,50 €
(rouge, blanc)	
Pineau des Charentes 5 cl	4,50 €
(rouge, blanc)	
Porto rouge 5 cl	4,50 €
Suze 5 cl	5,00 €
Troussepinette 5 cl	5,00 €
(apéritif vendéen)	
Whisky Paddy 2 cl	2,90 €
Whisky Paddy 4 cl	5,80 €

Whisky supérieur

Whisky Japon	
“Nikka Days” 4 cl	8,00 €
Whisky vendéen - Distillerie du Tigre	
“Georges” 4 cl	8,00 €
Whisky “Arlett”	
(Charente-Maritime) 4 cl	8,00 €

Cocktails maison alcool

Americano maison 10 cl	8,50 €
Planteur maison 20 cl	9,00 €
Spritz “Vendéen” 20 cl	9,50 €
«Vrignaud»	



Cocktails maison sans alcool

Virgin Spritz 20 cl	6,50 €
Cocktail de jus de fruits 20 cl . .	6,00 €

Digestifs

4 cl

Cognac	7,50 €
Cognac aux Amandes	7,50 €
Armagnac	7,50 €
Calvados	7,50 €
Vieille Prune de Souillac	8,00 €
Rhum vieux Diplomatico	8,00 €
Get 27	7,50 €



Digestifs

4 cl

Kamok	7,50 €
Liqueur de café	
Mentilla	7,50 €
Liqueur de menthe glaciale	
La Richelieu	7,50 €
Liqueur de poire Williams	
Délice de caramel	7,50 €
Liqueur de caramel	
Liqueur des Chouans	7,50 €
Liqueur aux écorces d'orange	

Bières pression, Bières bouteille, Cidres

Cidre fermier de Haute Bretagne doux	
ou brut 33 cl	5,50 €
75 cl	14,00 €
Leffe en Pression 25 cl	4,50 €
33 cl	7,50 €
50 cl	9,00 €

Mélusine en bouteille	
blanche ou blonde 33 cl	7,50 €

Bière sans alcool 25 cl	4,00 €
-----------------------------------	--------

Sodas & jus de fruits

Perrier 33 cl	4,00 €
Schweppes tonic	
ou agrumes 25 cl	4,20 €
Limonade artisanale	
vendéenne 25 cl	4,00 €
Jus de Fruits Granini 25 cl	4,20 €
(ananas, orange, pomme, abricot, tomate)	
Orangina 25 cl	4,20 €
Coca-Cola ou	
Coca-Cola Zéro 33 cl	4,20 €
Thé glacé à la pêche 25 cl	3,50 €
Oasis 25 cl	4,00 €

Eaux

50 cl 75 cl 100 cl

Celtic	
(eau gazeuse) 4,20 € - . . .	5,80 €
Vittel 4,20 € - . . .	5,80 €
Abatilles	
(eau gazeuse - 5,40 € . . - . .	
ou plate)	

Boissons chaudes

Café Bio «Visconti».	2,20 €
Décaféiné	2,30 €
Café Viennois	4,80 €
Irish-Coffee.	10,00 €
Thé Damman Frères	3,00 €
(Ceylan, thé vert, thé vert menthe, thé jasmin, thé earl grey, thé fruits rouges)	
Infusion Damman Frères	2,80 €
(Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, tisane du berger)	

Vin blanc Val de Loire

Pouilly Fumé AOC

De Ladoucette

Le verre 12,5 cl 8,00 €

La bouteille 75 cl 44,00 €

Vins au pichet

25 cl 50 cl

Les Vins Blancs		
Millet Côtes de Gascogne IGP.	8,00 € . . .	16,00 €
Val de Loire (Vendéen) Chardonnay IGP - Domaine des Îles.	8,00 € . . .	16,00 €
Les Vins Rosés		
Val de Loire (Vendéen) IGP - Domaine des Îles	8,00 € . . .	16,00 €
Côte de Provence IGP - Cuvée La Maura	8,50 € . . .	17,00 €
Les Vins Rouges		
Val de Loire (Vendéen) IGP - Domaine des Îles	8,00 € . . .	16,00 €
Blaye Côtes de Bordeaux - Château Moulin de Rioucreux.	8,50 € . . .	17,00 €

VINS BLANCS

37,5 cl 75 cl

VAL DE LOIRE

Fiefs vendéens Chantonay AOC	
Domaine de la Barbinrière	
« les silex »	15,50 € . . 25,50 €
Muscadet sur Lie AOP	
Domaine	
de la Chalousière	22,00 €
Sauvignon de Touraine AOP	
Domaine de Marcé	24,00 €
Cheverny AOP	
Domaine de Sauger	27,00 €
Reuilly AOC	
Domaine Bigonneau	28,00 €
Menetou Salon AOC	
Domaine Teiller	20,00 € . . 35,00 €
Pouilly Fumé AOC	
De Ladoucette	24,00 € . . 44,00 €
Vouvray Grande année 2018	
(vin moelleux)	28,00 €
BOURGOGNE	
Chardonnay AOC	
Domaine Camu.	28,00 €
Chablis AOC	
Grand Régnard	24,00 € . . 44,00 €

VINS ROUGES

37,5 cl 75 cl

VAL DE LOIRE

Val de Loire IGP . . . 15,00 € . . 25,00 €	
Mareuil collection J. Mourat	
Saumur Champigny AOC	
Solo Vinéa	26,00 €
Chinon AOC	
Domaine Couly Dutheil. . 15,50 € . . 27,00 €	
St Nicolas de Bourgueil AOC	
Marc Brédif.	26,00 €
BOURGOGNE	
Pinot Noir AOC	
Maison Régnard	28,00 €
Mercurey AOC	
Domaine Mia	39,00 €
VALLÉE DU RHÔNE	
Crozes-Hermitage AOP	
Domaine Entrefaux.	38,00 €
BORDEAUX	
Blaye Côtes de Bordeaux	
Château Moulin	
de Rioucreux	23,50 €

VINS ROSÉS

37,5 cl 75 cl

VAL DE LOIRE

Val de Loire IGP . . . 15,50 € . . 25,00 €	
Mareuil collection J. Mourat	
Chinon AOC	
Domaine Couly Dutheil. . 15,50 € . . 25,50 €	
Cabernet d'Anjou AOC	
Champs des oiseaux	24,00 €
PROVENCE	
Côte de Provence IGP	
«Les Prunelles»	25,00 €
Côte de Provence AOP	
Terrasses	
«Villa Villombrosa»	32,00 €

VINS EFFERVESCENTS

75 cl

CHAMPAGNE

Champagne brut AOC	
Cuvée Roederer	78,00 €
PÉTILLANT	
Vouvray	
«Marc Brediff»	35,00 €

Notre sélection de vins au verre

12,5 cl

Les Vins Blancs	
Millet Côtes de Gascogne IGP. . .	5,50 €
(vin moelleux)	
Val de Loire (Vendéen) IGP	
Chardonnay	
omaine des les.	5,00 €
Petit Chablis	
Maison Regnard	8,00 €
Pouilly Fumé AOC	8,00 €
« e Ladoucette	
Les Vins Rosés	
Côte de Provence IGP	
La Maura	5,30 €
Val de Loire (Vendéen) IGP	
omaine des les.	5,00 €
Les Vins Rouges	
Val de Loire (Vendéen) IGP	
omaine des les.	5,00 €
Blaye Côtes de Bordeaux	
Château Moulin de Rioucreux	5,50 €

Imprimerie de la Vie • Saint Gilles Croix de Vie • 02 51 95 41 41 • www.vie.fr

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA HOULE restaurant

poissons - fruits de mer

Modes de paiement

- Espèces (sauf 200 € et 500 €)
- Carte bancaire
- Chèque ou carte ANCV
- Pas de chèque bancaire

Terrasse non fumeur

Doggy Bag 50 cts

Les entrées



- Soupe de poissons artisanale13,50 €
- Petit camembert rôti au miel16,00 €
- Terrine de merlu au beurre blanc18,50 €
- Assiette de saumon fumé artisanal19,00 €
- Assiette gourmande19,50 €

Les plats

- Aile de raie, beurre aux câpres21,00 €
- Pavé de saumon au beurre blanc.22,00 €
- Blanc de seiche au beurre persillé à l’ail22,00 €
- Poisson du moment (selon arrivage)23,50 €
- Brochette de lotte sauce chorizo24,50 €
- Choucroute de l’océan.26,00 €
- Noix de St Jacques à la plancha, beurre blanc29,00 €
- Sole meunière 300/400g31,00 €
- Buchette d’onglet de bœuf sauce échalotes19,00 €
- Entrecôte à la plancha, beurre maître hôtel25,00 €
- Filet de bœuf, sauce poivre vert26,00 €
- Pavé de veau sauce champignons24,50 €
- Assiette de légumes.....12,00 €
- Assiette de frites.....4,00 €

Moules frites ~ 800 g
(de mi-avril à mi-septembre)

- Marinière15,50 €
Vin blanc, oignons
- Roquefort16,50 €
Crème, Roquefort
- Chorizo16,50 €
Crème, chorizo, oignons
- Beurre blanc16,50 €

Plateau de fruits de mer

Uniquement sur commande 48h à l’avance

Composition du plateau pour 1 personne :
1/2 crabe, 6 huîtres, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, 6 crevettes roses, beurre, mayonnaise, citron

Les fruits de mer

(selon arrivage)

- Huîtres n°3

 - Les 612,00 €
 - Les 917,50 €
 - Les 1223,00 €
 - La 3 fois 631,00 €

Assortiment de fruits de mer.31,00 €
- Assiette de bulots.....15,00 €

Assiette de 12 crevettes roses.15,50 €

Assiette de langoustines

 - Les 613,00 €
 - Les 918,50 €
 - Les 1225,00 €
- Bulots, bigorneaux, langoustines, crevettes roses, huîtres

Menu

servi du mardi au vendredi
sauf jours fériés

- 6 Huîtres n°3
- ou Petit camembert rôti au miel
- ou Assiette de bulots, bigorneaux et crevettes roses (selon arrivage)
- ou Soupe de poissons artisanale

★★

- Moules marinières (de mi-avril à mi-septembre)
(supp. 2€ : sauce au chorizo ou Roquefort ou beurre blanc)
- ou Aile de raie, beurre aux câpres
- ou Buchette d’onglet de bœuf sauce échalotes

★★

Duo de fromages ou Dessert au choix

Tout changement entraîne un retour à la carte

★★★

MENU ENFANT

11€

- (Moins de 10 ans)
- Steak haché, frites
- ou Poisson du moment, frites
- ou Moules, frites (de mi-avril à mi-septembre)
(supp. 1€ : sauce chorizo ou roquefort)
- ★★
- 2 boules de glace au choix
- ou 1 chou profiterole chocolat chaud



Paiements acceptés :

Sélection de 3 fromages de la fromagerie Beillevaire 9,00 €

Les desserts maison

- Île flottante caramel beurre salé 8,50 €
- Riz au lait coco et sa compotée de mangue 9,00 €
- Profiteroles au chocolat ou caramel beurre salé ou mixte 8,50 €
- Soufflé glacé au Grand Marnier..... 8,50 €
- Tarte tatin et sa boule de glace vanille 9,00 €

Les coupes alcoolisées

- Coupe Glaciale / Glace menthe blanche, liqueur menthe blanche
- Coupe Douceur / Sorbet framboise, liqueur de sureau
- Coupe Créole / Glace rhum raisin, rhum ambré
- Coupe Vendéenne / Glace café, Kamok

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Menu

- Assiette gourmande
Jambon de Vendée, magret de canard fumé, filet mignon de porc séché, crémeux de mizotte
- ou Terrine de Merlu et son beurre blanc
- ou Assortiment de fruits de mer
Bulots, bigorneaux, 2 langoustines, 3 crevettes roses, 2 huîtres (selon arrivage),
- ou Assiette de saumon fumé

★★

- Poisson du moment (selon arrivage)
- ou Choucroute de la mer
Saumon, aile de raie, lieu fumé, chou, beurre blanc
- ou Pavé de veau sauce champignons

★★

Duo de fromages ou Dessert au choix

Tout changement entraîne un retour à la carte

Menu

- Assiette du pêcheur (selon arrivage)
Bulots, bigorneaux, 3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses
- ou Noix de St Jacques à la plancha, beurre blanc
- ou Assiette gourmande
Jambon de Vendée, magret de canard fumé, filet mignon de porc séché, crémeux mizotte

★★

- Brochette de lotte sauce chorizo
- ou Choucroute de l’océan
Saumon, aile de raie, lieu fumé, filet de dorade, St Jacques, chou, beurre blanc
- ou Filet de bœuf, sauce poivre vert

★★

Duo de fromages ou Dessert au choix

Tout changement entraîne un retour à la carte

Composez votre coupe

1 boule : 2,60 €
2 boules : 5,20 €
Supplément chantilly : 1,50 € au menu et à la carte

Chocolat	Vanille	Café	Caramel	Citron vert	Cassis noir
Pistache	Rhum raisin	Fraise	Noix de coco	Framboise	Menthe blanche