

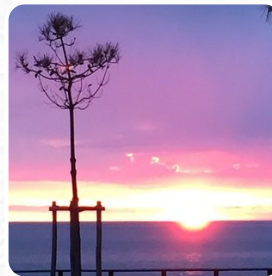


Menu Le Port

<https://lacarte.menu>

24 quai George V, 85100, Les Sables-d'Olonne, France

(+33)251320752,(+33)240278036,(+33)890718936 - <https://fr-fr.facebook.com/pages/Restaurant-Le-Port/116359698421595>



Le la liste de restaurant de Les Sables-d'Olonne comprend environ 76 différentes nourriture et boissons. En moyenne, tu paieras environ 11 € pour un plat/une boisson, et tu trouveras ici tous les plats et boissons de leur menu 76. Ce Auberge sert différents savoureux français repas. Ce site Taverne propose **nourriture, qui sont typiques de tout le continent européen**. Tu peux aussi profiter de **délicieux végétarienne nourriture**, Au bar, tu peux aussi te détendre avec une **bière fraîche et fraîchement tirée** ou d'autres boissons alcoolisées et non alcoolisées. Les **hamburgers de ce site tavernes** font partie des points forts de Le Port et sont généralement servis avec des accompagnements tels que des chips, des laitues ou des quartiers, Pour le petit-déjeuner, un **brunch délicieux et riche** est proposé ici. S'il pour le dessert encore quelque chose de sucré peut être, là aussi

Le Port ne déçoit pas avec son bon **choix de desserts**, Les nourriture **légers et sains** dans la liste des spécialités figurent également parmi les les plus appréciés des visiteurs. Dans ce Restaurant, il y a aussi une vaste choix de **spécialités de café et de thé** à ne pas oublier. L'établissement est accessible aux fauteuils roulants, et vous pouvez payer en carte. Le menu du restaurant convient aux végétariens, car il propose des options complètes sans viande, et tu trouveras également divers plats de la cuisine locale. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro

[\(+33\)251320752,\(+33\)240278036,\(+33\)890718936](https://fr-fr.facebook.com/pages/Restaurant-Le-Port/116359698421595).

Menu Le Port



Starters

TARTARE

Gr de jambon cru | autres légumes | Le coton | Une tranche de melon | La cuisse | ...

Menus de sushis

ENTRÉE

Starter

NEMS

Les gros gâteaux de riz | G de fillet de porc | Carottes | 1 boîte de chair de crabe (180 g) | G Rice Vermicelli | ...

French fries

FRITES

Yaki-grill menu

CREVETTE

cuillère à soupe d'huile d'olive ou, selon les besoins | crêpes crues | autres, y compris: | Les noix de coco et les noix de coco | sel de kosher à goût | ...

Italian specialties

RISOTTO

bouillon de poulet, divisé | huile d'olive, divisée | une livre de champignons portobello, tranchés en tranches minces | une livre de champignons blancs, tranchés en tranches minces | autres, d'une largeur de <= 10 mm | ...

Build your burger

CHEDDAR

Pommes de terre à servir | Quelques tranches de bacon | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | Sel, poivre et poivre

Café

CAFÉ

Raw bar & shellfish

HUÎTRES

Ostres frais et non ouverts | bière | Les noix de coco et les noix de coco | salée à goût | poivre noir | ...

Formule du soir €25.9

ENTRÉE

Seasonal testing

FOIE GRAS

Fresh fruits.

MELON

Boissons non alcoolisées

CITRON

citron | jus de citron | autres | sucre

EAU

Boissons alcoolisées

BIÈRE

poivre noir | farine de pain | de chou | levure sèche | œufs | ...

VIN BLANC

Salade

SALADE CÉSAR

autres, d'une épaisseur d'au moins 10 mm | Salade à feuilles de chêne | Salade de mach | Parmesans | Les chives de jardin | ...

SALADE CÉSAR

Le tableau suivant résume les résultats de l'étude: | parmesan | Pour la cuisson | Le poivre du moulin | œufs | ...

Menu Le Port



Toast

PAIN PERDU

le beurre | œufs | pain français | Sirop d'érable | le sel | ...

GRILLER

farine à usage général | lait | salés | œufs | cannelle moulée | ...

Fruits de mer

CREVETTES

CREVETTE

Crème acide | le beurre | Autres | Autres | Les noix de muscade | ...

Boissons

JUS

LIMONADE

Restaurant category

FRENCH

champagne | Le gin. | couches de glace | jus de citron | sucre

DESSERT

Plats de poisson

POISSON

le beurre | farine de maïs | farine | Osters | le sel | ...

POISSON ET FRITES

la truite dorée | frites de pommes de terre | crème aigre ou selon les besoins | les poivrons frais

POISSON DU JOUR

Desserts

CHEESECAKE

des miettes de gâteau au chocolat | sucre blanc | bœuf, fondue | framboises congelées enveloppées | d'autres produits | ...

TARTE TATIN

Rouleaux de pâtisserie à courte croûte | 1,3 kg de pommes de terre dorées | G du sucre

CRÈME BRULÉE

Crème liquide entière | La vanille | Produits laitiers | G du sucre | œufs jaunes

BEIGNETS

farine à usage général | cidre de pomme | poudre de cuisson | autres, d'une épaisseur d'au moins 10 mm | lait de beurre | ...

GLACE À LA FRAISE

citron | Autres | sucre

PANNA COTTA

Ces types de plats sont servis

DESSERTS

SOUPE

PAIN

STEAK

huile d'olive | jus de citron | Les noix de coco, triturées | bif à thon | mangue fraîche - peauée, mise en pâte et coupée | ...

POISSON

G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

BURGER

Les bourgeons | Burgers à la mode boucher | Les tranches de fromage | Autres | Le coton | ...

SALADE

Salade à feuilles de tête, déchirée en morceaux de taille de morsure | poires - peintes, corées et coupées | fromage roquefort, décomposé | Avocado - dépouillé, creusé et déchiré | les oignons verts en tranches minces | ...

Menu Le Port



Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants



FRUIT DE MER

autres | persil frais | Les noix de coco
| autres | autres | ...

BŒUF

Noodles à l'œuf chinois (Mie) | Le sel
et le poivre | l'oignon | autres, d'une
épaisseur inférieure à 10 mm | Le
gingembre | ...

CANARD

FROMAGE

SAUCISSE

VIANDE

poivre blanc | olives noires | poivre noir | Basil
séché | oregano séché | ...

LÉGUMES

THON

Je suis Willow. | huile d'olive | cuillère à soupe de
jus de citron | de persil frais tranché | Oignons,
déchiquetés | ...

LACHS

Le Noodle à Strip | Les épines à feuilles | l'oignon |
l'ail | Les écailles alimentaires | ...

Menu Le Port



Le Port

24 quai George V, 85100, Les Sables-d'Olonne,
France

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

Heures d'ouverture:

Lundi 10:30-15:00
Mardi 10:30-15:00
Jeudi 10:30-15:00
Vendredi 10:30-15:00
Samedi 10:30-15:00
Dimanche 10:30-15:00

Entrée au choix :

Soupe de poisson avec sa rouille et ses croûtons
Foie gras de canard, son macaron et caviar d'aubergines
8 huîtres Fines de Claire suce échalotes
Tête de veau façon pot-au-feu sauce ravigote
Crabe farci au parfum des Antilles (épicé)
Assiette de saumon fumé et sa rillette avec toasts
Feuilleté d'escargots au parfum des sous-bois
Salade du Carré avec foie gras, saumon fumé et tartare de saumon

Plat au choix :

Tête de veau façon pot-au-feu sauce ravigote
Porée marine de nos côtes au pineau des Charentes
Aile de raie pochée à la crème de camembert, pommes vapeur
Filet de bar rôti à la peau beurre blanc avec écrasé de pomme de terre
Encornet farci aux fruits de mer
Feuilleté de lotte aux pleurotes
Magret de canard rôti aux framboises
Pavé de selle d'agneau à la crème d'ail
Carré de veau au paprika doux