

Fleurs de Thym

- La cuisine à notre façon -

Tél: 02.51.32.00.51

Prix nets - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Personnes allergiques : n'hésitez pas à nous consulter. Toutes nos viandes sont d'origine France ou Union européenne.

Nos Entrées

Carpaccio de noix de St Jacques	18,50 €
Focaccia de champignons crus, kiwi et avocat	17,70 €
Salade de gésiers de poulet à l'orientale	16,90 €
Fleur d'artichaut confite, aux moules et sarrasin	17,70 €

Nos Poissons

Sole meunière des Sables-d'Olonne, pommes grenaille, fonds d'artichauds aux épices douces	37,80 €
Homard bleu grillé à la plancha*	65,00 €
Couscous de poulpe	24,90 €
Brochette de noix de St Jacques, aux petits pois	29,90 €
Ragoût de seiche «Fleurs de Thym» - pommes de terre grenaille, carottes	22,50 €
Choucroute de la mer : merlu, truite de mer, grondin, coquillages	25,50 €

Nos Viandes

Onglet de boeuf grillé aux échalotes, pommes de terre grenaille	26,00 €
Tajine d'agneau à l'orientale aux poires et aux abricots	26,20 €
Burger de Black Angus, sauce à la fourme d'Ambert	24,50 €
Pastilla de poulet, confit d'oignons, pois chiches, raisins	22,90 €

Coupes glacées

Coupe vacherin (1 boule mangue, 1 boule passion, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly)	8,50 €
Dame blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois	8,30 €
Coupe Mojito (2 boules citron vert, rhum, glace pilée, feuilles de menthe)	9,30 €
Colonel (2 boules citron vert, vodka)	9,30 €
2 boules au choix	6,20 €
(Vanille, chocolat noir, café, caramel au beurre salé, citron vert, framboise, passion, mangue, sorbet fraise)	

Planche du Marin

Assortiment froid préparé par nos soins, composé de : 27,50 €

Gravlax de truite de mer	Filet de rouget mariné
Poulpe	Anchois
Crevettes roses	Méli-mélo de salade / condiments / Toasts

Plat végétarien

Assiette de légumes de saison et frégolas 15,90 €

Planche «Apéro» à partager

Jambon Serrano, chorizo, Curé Nantais, Comté 19,70 €

Menu Enfant

12,00 € (-10 ans)

Jus d'orange
ou
Coca-Cola au verre
...
Jambon grillé
écrasé de pommes de terre
Aiguillettes de poulet, spaghettis
...
Glace 1 boule
(parfum au choix)

Menu à 20,20 €

(Entrée + plat + dessert) Uniquement le midi
du lundi au vendredi sauf jours fériés.

(Entrée + plat) ou (Plat + dessert) à 18,10 €

Entrée du jour
Roulé de poireau au chèvre et herbes fraîches
...
Plat du jour
Petits filets de Grondin en escabèche
Brochette de dinde aux épices douces
...
Dessert du jour
Cake citron vert et menthe
Coupe de glace : 2 parfums au choix

Menu « Fleurs de Thym »

Entrée, plat, dessert : 36,90€

Entrée, plat ou Plat, dessert : 29,90€

Carpaccio de St Jacques (Sup +3€)
Assiette du Marin
Langoustines, huîtres «Vendée», bulots bigorneaux, amande
Salade de quinoa aux crevettes et lait d'avoine
Focaccia de champignons crus, avocat et kiwi
...
Dos de merlu aux poireaux, hibiscus et vierge de fines herbes
Brochette de coeur de canard, légumes de saison
Ragoût de seiche «Fleurs de Thym», pommes de terre grenaille, carottes
Pastilla de poulet
...
Délice exotique coco, ananas, basilic
Nougat glacé
Opéra
Pavlova aux fruits

Fruits de mer

(selon arrivage ou saison)

Huîtres de la Guittière	les 6	les 9	les 12
La «Vendée» Fine de Claire n°3	10,80 €	14,70 €	18,70 €
Coquillages et crustacés			
Bigorneaux (la portion env.250g)	9,90 €		
Bulots (la portion env.300g)	9,90 €		
Crevettes roses (la portion env.200g)	14,80 €		

	les 6	les 9	les 12
Amandes	5,70 €	7,80 €	9,50 €
Palourdes	8,90 €	11,90 €	14,90 €
Langoustines	14,60 €	18,60 €	24,60 €
Tourteau ou Araignée (entre 600 et 700g)	20,70 €		
½ Tourteau ou ½ Araignée (entre 300 et 350g)	12,10 €		
Homard bleu*	48,00 €		
½ Homard bleu*	29,00 €		
Homard bleu grillé à la plancha*	65,00 €		

*Supplément de prix possible en fonction du cours

Plateaux de fruits de mer

(selon arrivage ou saison)

Assiette de l'écailler (par personne)	25,50 €		
3 Huîtres «Vendée»	3 Langoustines	3 Crevettes roses	
Amande	Bulots	Bigorneaux	

Panaché huîtres et langoustines (par personne)(6-6) 24,50 €

Plateau de l'écailler (par personne) 51,00 €

6 Huîtres «Vendée»	6 Crevettes roses	6 Langoustines
6 Palourdes	Amande	Bulots
Bigorneaux	½ Tourteau (ou ½ Araignée)	

Plateau royal* (par personne) 79,00 €

6 Huîtres «Vendée»	6 Crevettes roses	6 Langoustines
6 Palourdes	Amande	Bulots
Bigorneaux	½ Homard bleu	½ Tourteau (ou ½ Araignée)

*Supplément de prix possible en fonction du cours

Nos Desserts maison

Pavlova aux fruits et crème de fromage blanc	9,00 €
Nougat glacé	8,80 €
Macaron tout chocolat	9,50 €
Sablé breton aux fraises	8,70 €
Opéra	8,80 €

Fromages

Sélection de fromages par nos soins 9,90 €