



1 Av. De L'estacade,
Saint-Jean-de-Monts 85160

contact@lequaidesdunes.fr

lequaidesdunes-85160.com

02 51 59 00 44

CARTE 2026

RETROUVEZ-NOUS SUR



Nos Salades Composées

Salade de lardons et gésiers confits	15.50€
salade, tomates, lardons, gésiers confits maison, croûtons, oignons	
Salade du Berger	15.50€
salade, tomates, chèvre chaud, lardons, grillée, noix	
Salade Fraicheur	18.50€
salade, tomates, crevettes roses, Gravlax, avocat, chantilly d'herbes	
Avocat Cocktail	17.50€
salade, tomates, avocat, crevettes roses, sauce cocktail	
Salade Zézette	18.50€
gravlax, chèvre chaud, salade, tomate, chantilly d'herbes	
Assiette de Foie Gras Maison	15.50€



• Proposition de salades d'été sur ardoise



Nos Planches à Partager

Plancha cochonnaille 14.80€
Jambon cru, mortadelle, saucisson sec, saucisson ail et pepperoni

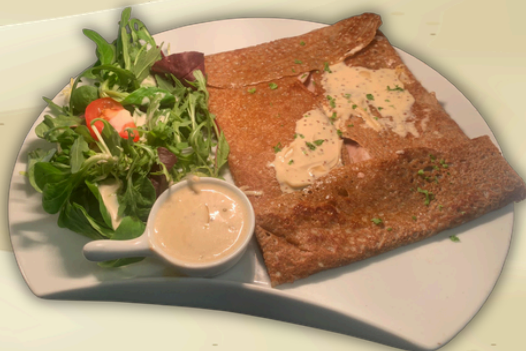
Plancha du chef 16.50€
Plancha cochonnaille + Fromage (mozzarella, gruyère et camembert)

Nos Galettes & Crêpes

Nos Galettes

Galette beurre demi sel	4.10€
Galette deux ingrédients	7.50€
(œuf, fromage, jambon blanc, bacon andouille de guéméné, jambon de Vendée)	
Galette complète	9.00€
(jambon blanc, œuf, fromage)	
Galette supérieur	9.00€
(bacon, œuf, fromages)	
Galette royale	9.50€
(œuf, jambon blanc, fromage, champignon)	
Galette Vendéenne	9.10€
(jambon de Vendée, œuf, fromage)	
Galette coin coin	15.80€
(pommes de terre sautées, confit de canard sauce moutarde)	
Galette bretonne	13.50€
(andouille de guéméné, œuf, fromage, sauce moutarde)	
Galette nordique	16.50€
(chèvre chaud, Gravlax, chantilly d'herbes)	
Galette Vanessa	13.50€
(chèvre chaud, emmental, miel, lardons)	
Galette de la mer	16.50€
(noix de St jacques, crevettes, fondue de poireaux, crème)	

Supplément 2.50€ : œuf, fromage, crème fraîche,
pommes de terre, salade



Nos Crêpes

Crêpe au sucre	3.50€
Crêpe beurre 1/2 sel au sucre	3.60€
Crêpe chocolat maison ou caramel au beurre salé ou nutella,	6.00€
Crêpe chocolat amandes ou chocolat banane	8.00€
Crêpe compote de pommes maison	8.00€
(compote de pommes et son caramel au beurre salé)	
Crêpe crème de citron, miel	6.00€
Crêpe Dame blanche	8.50€
(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	
Crêpe douceur	8.50€
(glace caramel, caramel au beurre salé, chantilly)	
Crêpe melba	8.80€
glace vanille, fruits fraise ou framboise, coulis de fruits, chantilly)	
Crêpe Normande	9.50€
(compote de pommes, caramel, flambée calvados)	
Crêpe flambée	8.90€
(Gd manier, rhum brun, liqueurs des chouans, calvados, mandarine impériale)	

Supplément 2.50€ : chantilly, chocolat maison, caramel
au beurre salé

Nos Pizzas

<u>Pizza Margherita:</u>	9.00€
Sauce tomate, mozzarella, olives	
<u>Pizza Regina:</u>	11.00€
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, olives	
<u>Pizza Royale:</u>	12.50€
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives	
<u>Pizza reine:</u>	13.50€
Sauce tomate, jambon blanc, champignon, œuf, mozzarella, olives	
<u>Pizza Quattro Formaggi:</u>	12.50€
Sauce tomate ou crème, gorgonzola, parmesan, chèvre, mozzarella, olives	
<u>Pizza Capra:</u>	12.50€
Sauce tomate, chèvre, lardons, mozzarella, miel	
<u>Pizza Végétarien</u>	12.50€
Sauce tomate, champignons, artichaut, tomate fraîche, poivons, mozzarella, olives	
<u>Pizza Tartiflette:</u>	13.50€
Sauce tomate ou crème, lardons, pomme de terre, oignon, reblochon, mozzarella	
<u>Pizza Vesuve;</u>	13.50€
Sauce tomate, pepperoni, poivrons, tomate, mozzarella, olives	
<u>Pizza Vendéenne:</u>	14.50€
Sauce tomate, mogettes, fromage mizotte, mozzarella, jambon cru	
<u>Pizza Capriccioza:</u>	13.50€
Sauce tomate, pomme de terre, bolognaise, mozzarella, sauce gorgonzola	
<u>Pizza dello Chef :</u>	16.50€
Sauce tomate, St Jacques, crevettes roses, calamar, moules, pesto, poivron, mozzarella	
<u>Pizza dolce Vita:</u>	16.50€
Base crème, fondue de poireaux, St Jacques, crevettes roses, Mozzarella	
<u>Pizza sicilienne:</u>	13.50€
Sauce tomate, thon, poivron, tomate fraîche, mozzarella, olives	

Supplément salade verte 3.00€

Les suppléments

Pepperoni (saucisse épicée)
Mozzarella (fromage fondant italien)
Mizotte (fromage à pâte molle et fondante de vendée)
Moquette (haricots blancs de vendée)

œuf, crème fraîche, mozzarella..... 1.50€
jambon blanc ou cru, lardons..... 2.00€
champignons, poivrons, artichaut.. 1.50€

Nos Poissons et Moules

Assiette de gravlax maison 16.50€
(salade, tomates, gravlax, chantilly d'herbes)

Escalope de saumon grillée sauce beurre blanc..... 20.50€

Suggestion du chef poisson du jour 22.50€

Choucroute de la mer 26.50€
(choux, pommes de terre, lotte, saumon, haddock, crevette,
St jacques)

Nos moules (800g) plus bol de frites

Moules a la marinière : 14.50€
(vin blanc, oignon, persil et ail)

Moules a la crème : 15.50€
(crème, oignon, vin blanc)

Moule au chorizo: (crème de chorizo) 15.50€

Moule campagnarde : (sauce crème plus lardons).. 15.50€

Moule gorgonzola : (sauce crème au gorgonzola)..... 15.50€



Nos Viandes

(VBF et UE)

Viande du jour sélection du chef grillé 19.00€
Sauces aux choix

Entrecôte grillé (300 g) 26.00€
Sauce au choix

Magret de canard sauce poivres 19.00€
Cuisson Basse température

Pluma de porc (moelleux et tendre) sauce chorizo. 18.50€

Sauce au choix:

Beurre maitre d'hôtel, sauce poivres, gorgonzola, chorizo

Nos garnitures poissons viandes:

Pommes de terre sautées(en saison Noirmoutier) frites, riz,
salade verte, écrasé de pomme de terre



nos menus

Menu complet 29.00€

Entrée+Plat 23.50€

Plat + Dessert 23.50€

Salade de lardons et gésiers confits

ou

assiette de cochonnaille

(saucisson sec, jambon cru, pepperoni, mortadelle)

ou

Salade de la mer

(salade, tomate, crevettes, saumon gravelax)

ou

cocktail d'avocat aux crevettes

ou

Assiette Terre et Mer (supl 6€)

(gravelax et son foie gras maison)

poisson du jour

ou

Escalope de saumon grillée Sce beurre blanc

ou

Brochette de poisson royal Sce beurre blanc

(saumon, lotte, gambas, St Jacques)

ou

Magret de canard sauce poivres verts

ou

Suggestion pièce du bouché

saucis aux choix

ou

Pluma de porc grillée sauce chorizo

Assiette de fromages

ou

Assiette gourmande

(assortiment de mignardises)

ou

Baba au rhum maison et sa chantilly

ou

Nougat glacé maison et son coulis framboise

ou

Dessert du jour



Menu Bambino 9.50€

Galette deux ingrédients

ou

Jambon blanc frites

crêpe sucre ou chocolat

ou

Glace deux boules



Suggestion de la
semaine

Plat et Dessert du jour
voir sur Ardoise

Nos Desserts

Ile flottante:	6.80€
crème anglais maison et blanc en neige, caramel moelleux au chocolat et sa crème anglaise	8.50€
Crème brûlée a la graine de vanille	7.50€
Salade de fruits frais (en saison)	7.50€
Profiteroles au chocolat	9.50€
glace vanille chocolat chaud, chantilly	
Assiette de fromages du jour	8.50€
Café gourmand	9.50€
(île flottante, crème brûlée, fraises, chantilly)	
Baba au rhum maison et sa chantilly	8.50€
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges.	8.50€
Pâtisserie du jour	6.50€
Pavlova aux fruits rouges	7.50€
(meringue, glace fraise et vanilles fruits rouges et chantilly)	



Nos Glaces

Café,chocolat,caramel liégeois	8.80€
glace associée a son parfum avec son coulis et chantilly	
Dame blanche	8.80€
glace vanille chocolat,chantilly	
banana Split	9.50€
glace vanille,fraise,chocolat ,coulis chocolat,banane, chantilly	
Fraise ou Framboise melba	9.00€
glace vanille fruit frais,coulis,chantilly	
Coupe douceur	8.80€
glace menthe chocolat,coulis de chocolat,chantilly	
Coupe Antilles	10.50€
glace coco,vanille ,banane fruit,nougat, chantilly	
Coupe des îles	9.80€
glace framboise, mangue, F passion, coco, coulis de fruit, chantilly	
Coupe Africaine	8.80€
(glace chocolat noir et blanc ,chocolat chaud,chantilly	
Coupe 1 boule	3.00€
Coupe deux boules	5.00€
Coupe trois boules	7.50€

Parfums: vanille, café, chocolat noir et blanc, caramel, fraise, framboise, coco, menthe chocolat, mangue, passion, citron, pistache, menthe pastille

Nos Glaces avec alcool

Coupe colonel	9.50€
glace citron et vodka	
coupe after eight	9.50€
glace menthe chocolat, peppermint, chantilly	
coupe Hawaï	9.50€
glace coco, banane fruit, malibu, chantilly	
coupe Chouane	9.50€
glace café, kamok (liqueur de café) , chantilly)	

