

Crêperie
du Château



BAR BRASSERIE

9, rue des Douves
85330 Noirmoutier-en-l'île
Tél. 02 51 60 46 05

Découvrez nos autres escales gourmandes

Le Roman Bleu

Restaurant

1, rue Boucharde
85330 Noirmoutier-en-l'île
Tél. 02 51 39 03 88

Café
Saint-Louis

*Bistrot marin
Bar . Cocktails et vins
Brasserie et tapas*

*Place Saint-Louis
Port de Noirmoutier-en-l'île
Tél. 02 28 10 03 79*

Le Roman Bleu

Restaurant

APERITIFS

Pastis 51 (2 cl) - Ricard (2 cl)	3,50
Martini rouge et blanc (5 cl)	4,50
Suze (5 cl) - Porto Kopke rouge (5 cl)	4,50
Pineau des charentes blanc (8 cl)	4,50
Troussepinette aux épines noires Apéritif de Vendée (8 cl)	4,50
Kir vin blanc (12 cl)	4,50
Kir "Méthode traditionnelle" (12 cl)	5,50
Kir Royal (12 cl)	11,50
Crème (double concentration de fruits) : Cassis – Mûre – Framboise - Pêche	

CHAMPAGNE

	<u>Coupe 12,5 cl.</u>	<u>Btîle 75 cl.</u>
«A. Bartel» brut..... AOC Champagne	10,00	60,00
Billecart Salmon brut Réserve..... AOC Champagne		75,00

MÉTHODE TRADITIONNELLE

	<u>Coupe 12,5 cl.</u>	<u>Btîle 75 cl.</u>
Domaine du Rondais - Blanc - IGP Vendée.....	5,00	27,00
Domaine du Rondais - Rosé - IGP Vendée.....	5,00	27,00

EAUX MINERALES :

San Pellegrino (50 cl)	4,00
Vittel (50 cl)	4,00

BOISSONS CHAUDES

Café expresso "Nespresso".....	2,50
Décaféiné "Nespresso"	2,50
Café allongé "Nespresso"	2,50
Café expresso crème "Nespresso"	3,00
Capuccino (Café "Nespresso", mousse de lait, poudre de cacao)	4,00
Café Viennois (Café "Nespresso", chantilly)	5,00
Irish coffee (Café "Nespresso", whisky, sucre de canne, chantilly).....	10,50
Thé ou infusion "Dammann frères".....	4,00

DIGESTIFS

4 cl.

Cognac aux amandes	8,50
Armagnac Samalens VSOP 40°	8,50
Calvados Busnel Réserve VSOP 40°	8,50
Cointreau 40° – Grand Marnier Rouge 40°	8,50
Eau de vie de poire Williams 40° - Vieille prune	8,50
Get 27 – Get 31	8,50
Bailey's	8,50
Vodka Zubrowska	8,50
Cognac Larsen Aqua ignis VS 40°.....	10,00
Viellissement en fûts de chêne du Limousin	

COCKTAILS

COCKTAILS "APERITIF"

Américano maison	8,50
Campari, Martini rouge, Noilly prat, orange & citron	
Spritz	8,50
Apérol, pétillant méthode traditionnelle, Perrier, orange	
Gin Tonic Gin Hendricks, tonic, citrons, concombre, poivre.....	9,00
Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer, citron	9,00

AU RHUM :

Planteur	9,00
Rhum ambré et blanc, ananas, citron vert, orange, mangue, sucre roux, vanille	
Ti-Punch Rhum blanc, citron vert, sucre roux	7,50
Caïpirinha	8,50
Cachaça, citron vert, sucre roux	
Mojito	9,00
Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier	
Pinacolada	9,50
Rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas, sucre roux	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Luzérone	6,50
Jus de mangue, jus de passion, crème de coco	
L'Anse Rouge.....	6,50
Coulis de fruits rouges, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert	
Virgin Mojito.....	6,50
Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier	

CAVE à WHISKEY

	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
Paddy	3,50	7,00
Jack Daniel's	4,00	8,00
Chivas 12 ans		8,50
Glenfiddich 12 ans.....		8,50
Talisker 10 ans		8,50
Aberlour 10 ans		8,50
Dalwhinnie 15 ans		9,50
Cardhu 12 ans		9,50
Lagavulin 16 ans		9,50
Oban 14 ans		9,50
Four roses (Bourbon)		9,50
Nika (Japon)		9,50

BIERES

PRESSION : Bière artisanale de Vendée. Fermentation naturelle
Mélusine Mandragor blonde (25 cl) 4,8°

4,50

BIERES BOUTEILLES

Affligem Abbaye (33 cl) 6,8°	4,80
Barbe Bleue brune "Mélusine" artisanale et vendéenne (33 cl) 7°	4,80
Mélusine Blanche écume artisanale et vendéenne (33 cl) 4,2°	4,80
La NO bière artisanale de Noirmoutier (33 cl) 5,8°	5,50

BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUITS GRANINI issu du litre (25 cl) :

Orange - Banane - Ananas
Citron vert - Fraise - Mangue

4,00

Jus de fruits Granini : tomate, pomme (25 cl)

4,00

Jus de fruits frais à la commande

5,00

Orange, Citron, Pamplemousse

Sirop à l'eau (25 cl)

2,50

Limonade (25 cl)

3,50

Diabolo (25 cl)

4,00

Coca Cola (33 cl) - Coca zéro (33 cl)

4,00

Orangina (25 cl) - Shweppes (25 cl) indian tonic - 4 agrumes

4,00

Thé glacé maison

5,00

Perrier (33 cl)

4,00

Cidre brut (27,5 cl)

4,00

Supplément Citron/Sirop

0,30

CAVE à RHUMS

2 cl. 4 cl.

ASIA PACIFIC Rhum XO, 6 ans d'âge minimum 43°

6,00

12,00

Assemblage rhums de mélasse d'Indonésie vieilli

en cuves de Jati et Îles Fidji vieilli en fût de chêne

BRITISH WEST INDIES Rhum XO, 6 ans d'âge min. 43° ..

6,00

12,00

Assemblage rhums de mélasse de Trinidad vieilli

en fût ex-Bourbon et Barbade vieilli en fût de chêne américain

CENTRAL AMERICA Rhum XO, 6 ans d'âge min. 43°

6,00

12,00

Assemblage rhums de mélasse du Nicaragua

et Guatemala vieillis en fûts ex-Bourbon

FRENCH OVERSEAS Rhum XO, 6 ans d'âge min. 43°

6,00

12,00

Assemblage rhum pur jus de la Réunion

vieilli en fût de chêne américain et rhum de mélasse

de Martinique vieilli en fût de chêne français

SPANISH CARIBBEAN Rhum XO, 6 ans d'âge min. 43° ..

6,00

12,00

Assemblage rhums de mélasse de République Dominicaine

et Cuba vieillis en fûts de chêne ex-Bourbon

ROBLE VIEJO Assemblage de fûts de 8 à 12 ans d'âge

6,00

12,00

Appellation d'origine contrôlée « Ron de Venezuela DOC »

LA CARTE

■ Pour débiter...

Assiette ostréicole (huîtres N°2 de Noirmoutier) et le verre de Côtes de Gascogne (12 cl.)

beurre demi-sel, citron et vinaigre-échalote

6 huîtres	9,50
9 huîtres	14,50
12 huîtres	19,00

Dégustation fromagère

12,50
Ste-Maure de Touraine, Tome Angevine, Curé Nantais, Mizotte de Vendée, beurre demi-sel, confiture de Mamie Thérèse

Ardoise tapas du Roman bleu

12,50

Ardoise SALADES

Salade Végétarienne 14,50
« de saison »

Salade de chèvre chaud 15,50
Jambon de vendée, toasts de Ste-Maure de Touraine, miel, pignons torréfiés, copeaux de parmesan, salade

Ardoise Les Burgers du Roman Bleu

LE Cheese burger «Bœuf» 19,50
Pain aux graines, steak haché maison, tomate cœur de bœuf, oignon rouge, cheddar affiné 9 mois, salade, cornichons sauce LRB, pommes de terre rôties

LE Burger Végétarien du moment 16,50

■ Menu du moment (le midi)

Ardoise et dessert maison 18,00

Ardoise Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Ardoise Tartares

accompagnés de pommes de terre rôties et salade

Tartare de thon à chair rouge 17,50
Combawa, menthe fraîche, échalotes, huile d'olive vanillée et pointe de wasabi

Tartare de bœuf au couteau «minute» 18,50
préparation maison

MENU ENFANT 12,00 €

Steak haché maison
ou
colin pané

pommes de terre rôties

Boule de glace artisanale
vanille, fraise ou chocolat, chantilly

Ardoise Menu à 26 €

(Entrée + Plat + Dessert)

ou

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 22 €

Gaspacho de petits pois, "lardo di collonata", huile de cosse et glace au yaourt "Malo"

ou

Salade de mogettes, vinaigrette aux herbes, œuf mollet et toast de pain

■

Côte de cochon, mélange de céréales, jus corsé à la bière de Noirmoutier

ou

Encornets au jus terre et mer, chips de chorizo, pommes de terre rôties

■

Parfait glacé au cassis, meringue suisse, gelée de menthe

ou

Sablé Breton à la cannelle, pommes caramélisées, chantilly à la pomme

Ardoise Menu à 34 €

(Entrée + Plat + Dessert)

ou

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 29 €

Tataki de thon, vinaigrette aux fruits de la passion, sésames et jeunes pousses

ou

Foie gras poêlé, condiment rhubarbe, framboise, tomate verte et toast de pain

■

Entrecôte Bretonne, pommes de terre rôties, sauce béarnaise ou échalotes

ou

Pavé de turbot, purée de carottes, jus épicé aux agrumes

■

Palet chocolaté, croustillant feuillantine, mousse chocolat-noisette et praliné maison

ou

Panacotta coco, granola maison, coulis de fruits rouges, écume coco

Tous nos plats au menu peuvent être choisis à la carte : Entrée : 9,50 € / Plat : 19,50 € / Dessert : 9,50 €

Prix Nets €

Le coin glacé

☞ Chantilly maison

GLACES & SORBETS fabrication artisanales

1 boule 3,00 €

2 boules 6,00 €

3 boules 9,00 €

Vanille - Chocolat - Café

Caramel à la fleur de sel

Pistache - Yaourt Malo

Noix de coco - Rhum raisin

Fraise - Framboise

Mangue - Passion - Citron vert

Supplément Chantilly : 1,50 €

LES SABLEAUX 11,00

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat, chantilly

LA CLÈRE 11,00

2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, chantilly

PLAGE DES DAMES 11,00

3 boules vanille, chocolat, chantilly

MARDI GRAS 11,00

2 boules caramel, 1 boule vanille,
caramel à la fleur de sel, chantilly

LE ROMAN BLEU 13,50

2 boules rhum raisin, 1 boule coco,
chocolat, rhum ambré St-James (2 cl.), chantilly

BANZEAU 13,50

2 boules citron vert, Vodka Zubrowska (4 cl.)

Prix Nets €

Nos vins

Au verre 12,5 cl. / Carafe 50 cl. issu de la bouteille / Bouteille 75 cl.

VINS BLANCS	Verre	Carafe	Bouteille
Domaine du RONDAIS IGP Vendée – Chardonnay et Sauvignon - Arômes floraux et agrumes	4,00	15,00	21,00
Château DE LA GRANGE AOP Muscadet sur Lie – Rond, fruité et délicat	4,00	14,00	21,00
PLAIMONT «Cuvée Caprice» IGP Côte de Gascogne – Colombard et Gros Manseng - une vivacité naturelle et aromatique	4,00	14,00	21,00
Cuvée Le CLOS des Chaumes.. Vigneron Fabien Murail - AOP Fiefs Vendéens Mareuil – Chenin et Chardonnay Vin ample, frais et fruité	4,50	17,00	23,00
Domaine des BLEUCÉS AOP Anjou – Chenin - Belle rondeur et vivacité aux arômes d'agrumes et d'amande	5,00	18,00	24,00
Domaine TARDIEU "Les Becs fins" AOP Côte du Rhône – Viognier, grenache blanc, Roussanne et Clairette blanche Vin gras, structuré avec une aromatique captivante			26,00
PLAIMONT «Soleil Gascon» IGP Côtes de Gascogne – Gros Manseng - une sucrosité immédiate avec une note finale de fraîcheur	5,00	20,00	27,00
Domaine DURAND AOP Sancerre blanc - Vin de Loire - Nez frais accompagné d'une note d'agrumes			35,00

VINS ROUGES	Verre	Carafe	Bouteille
Domaine du RONDAIS IGP Vendée – Cabernet Franc et Merlot - Vieilli en fût de chêne, léger et gourmand	4,00	15,00	21,00
"SIMPLEMENT SANS soufre ajouté" IGP Val de Loire-Vendée - Merlot - Nez intense, notes épicées de réglisse et fruits noirs			19,00
Domaine des BLEUCÉS AOP Saumur Champigny – Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Vin rond et souple, notes de fruits rouges et d'épices	5,00	18,00	24,00
Cuvée Le CLOS des Chaumes.. Vigneron Fabien Murail - AOP Fiefs Vendéens - Cabernet Franc, Gamay, Pinot noir et Negrette - Vin souple, léger et fruité	4,50	17,00	23,00
Domaine LA TORSE «Cuvée Haut Riot» AOP Bordeaux – Cabernet Sauvignon - un vin sur le fruit		17,00	25,00
Domaine ST-LEOCADIE «Leukadios» AOP Minervois – Syrah, Grenache, Carignan - Vin frais, fruité et épicé		18,00	24,00
Domaine TARDIEU "Les becs fins" AOP Côtes du Rhône – Syrah et Grenache - Charge de fruits frais et tanins soyeux			26,00
Chevalier de POMPIGNAC..... AOP Pessac-Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc Bouquet complexe et harmonieux			38,00
Graves "CLOS des PINS" AOP Graves - Souplesse et onctuosité, arômes de fruits noirs	5,00	20,00	28,00
Château Chevaliers LAGREZETTE..... AOP Cahors – Malbec et Merlot - Vin puissant, notes de fruits rouges et réglisse sur fond boisé			35,00

VINS ROSÉS	Verre	Carafe	Bouteille
Domaine du RONDAIS IGP Vendée – Gamay et Merlot - Le rosé des gourmands	4,00	15,00	21,00
Cuvée Le CLOS des Chaumes... Vigneron Fabien Murail - AOP Fiefs Vendéens - Pinot et Gamay Belle attaque, fraîcheur fruitée avec des arômes de groseille	4,50	16,00	23,00
Domaine TATIN..... Cuvée "les Demoiselles Tatin" AOP Reuilly Terravitis – Pinot gris Souplesse et finesse, parfait avec des fruits de mer			28,00
Domaine ST-MAUR..... Cuvée "Maur & More" AOP Côte de Provence - Grenache et Cinsault Bouche fraîche et désaltérante	5,00	20,00	26,00
Rosé de JULIE IGP Côtes du Lot – Malbec - Fruité et florale, beaucoup de fraîcheur	5,00	20,00	26,00

LES VINS DE BOURGOGNE

	Bouteille
Haute Côte de BEAUNE AOP Bourgogne Haute Côte de Beaune - Domaine Arnaud Germain	32,00
AOP BEAUNE 1er Cru - Domaine Arnaud Germain.....	45,00
ALOXE-CORTON AOP Bourgogne - Domaine Arnaud Germain	65,00
MEURSAULT AOP Meursault blanc- Domaine Arnaud Germain.....	65,00
POUILLY FUISSÉ "Les Vieux Murs" AOP Bourgogne blanc - Domaine Loron et fils	45,00

Prix Nets €