



Le Petit Déjeuner
6,80

DESSERTS MAISON



- Assiette de trois fromages Vendéens *et sa salade* 7,10
- Panna Cotta et ses fraises au basilic 7,40
- Moelleux chocolat maison *et sa glace vanille* 7,40
- Baba au rhum 7,40
- Nougat glacé *et son coulis* 7,40
- Cheese cake aux fraises 7,40
- Café ou Déca Gourmand 7,90
- Thé Gourmand 7,90

LES GAUFRES

- Gaufre au sucre 3,20
- Gaufre au Nutella® 4,20
- Gaufre au chocolat maison 4,20
- Supplément Chantilly 1,50

COUPES GLACÉES

Parfums : caramel beurre salé, chocolat blanc, menthe-chocolat, noix de coco, nougat, rhum-raisons, café, chocolat, vanille, ananas, cassis, citron vert, fraise, framboise, mangue.

- Coupe 1 boule 2,30
- Coupe 2 boules 4,10
- Coupe 3 boules 6,10
- Supplément Chantilly, chocolat ou coulis 1,50

- Café Liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, Chantilly 7,90
- Chocolat Liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, Chantilly 7,90
- Caramel Liégeois 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, Chantilly 7,90
- Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison, Chantilly 7,90
- Gourmande 1 boule chocolat, 1 boule chocolat blanc, 1 boule nougat, sauce chocolat maison, Chantilly 7,90
- Fruits Rouges 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, Chantilly 7,90
- Exotique 1 boule ananas, 1 boule mangue, 1 boule citron vert, coulis de fruits rouges, Chantilly 7,90
- Fraîcheur 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, Chantilly 7,90
- Fraise Melba 3 boules de vanille, fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly 8,20
- Délicieuse 2 boules vanille, 1 boule caramel, sauce caramel, noix de pécan, Chantilly 8,20
- Banana Split 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, sauce chocolat maison, banane, Chantilly 8,20
- Profiteroles Choux garnis de glace vanille, sauce chocolat maison, Chantilly 8,20

LES COUPES ALCOOLISÉES

- Colonel 3 boules citron vert, vodka 8,50
- Iceberg 3 boules menthe-chocolat, Peppermint 8,50
- Malibu 3 boules noix de coco, Malibu 8,50
- Jamaïque 3 boules rhum-raisons, rhum blanc 8,50

LES BOISSONS CHAUDES

- | | | |
|-----------------|--------------------------------|---|
| Expresso 1,40 | Cappucino 3,50 | Thé ou infusion 3,10 |
| Noisette 1,50 | Latte Machiatto 3,80 | Thés : Ceylan, Earl Grey, thé vert, thé vert à la menthe, caramel beurre salé |
| Décaféiné 1,40 | Latte Machiatto Caramel 3,90 | Infusions : Tilleul, verveine citron, camomille |
| Grand café 2,80 | Café ou Chocolat Viennois 4,00 | |
| Café crème 3,20 | Chocolat 3,20 | |

Prix nets en euros.

LES GOURMANDISES

LES VINS BLANCS

- | | | | |
|---|--------|-------|-------|
| Cuvée du Transat «Flying Solo» Domaine Gayda- IGP Pays d'Oc
Arôme de fruits blancs et d'agrumes au nez et en bouche. Vin très gourmand, rond, fruité et offrant une belle fraîcheur | 37,5cl | 75cl | 15,90 |
| Muscadet sur Lie «Domaine de la Grange» (Dominique et Béatrice Hardy)
Sec, vif et fruité, idéal pour coquillages et fruits de mer. | 12,70 | 18,00 | |
| «Le Payré» 100% Chardonnay (Thomas Dormegnies - Vigneron à Jard-sur-Mer)
Frais et aromatique sur des notes de poire et de fruits blancs. Rond et croquant pour l'apéritif et la gastronomie de la mer. | 18,50 | | |
| Mareuil «Le Clos des Chaumes» (Fabien Murail)
Assemblage Chenin & Chardonnay. Robe or et pâle, nez fruits blancs, à déguster avec des coquillages et des crustacés. | 13,30 | 18,50 | |
| «Moulin Blanc» Blanc de Noirs (Vignobles Mourat) BIO
100% Pinot noir vinifié en blanc ! Minéral, tendu et droit sur des notes citronnées. Un vendéen de gastronomie. | 20,80 | | |
| Ovni (Vignobles Mourat)
Vin blanc sec et fruité. Assemblage de Chardonnay et de Sauvignon, pour l'apéritif ou les plats épicés. | 19,20 | | |
| Pouilly-fumé «Tradition» (Domaine Petit)
Des notes de fruits blancs et d'agrumes avec une belle complexité. Idéal sur les poissons et les fromages de chèvre. | 25,50 | | |
| Côte de Gascogne «Villa Chambre d'amour» par Lionel Osmin
Moelleux légèrement sucré et fruité sur des notes exotiques. Votre meilleur ami pour l'apéro! | 18,90 | | |

LES VINS ROSÉS

- | | | | |
|---|-------|-------|--|
| Cuvée du Transat «Flying Solo» Domaine Gayda- IGP Pays d'Oc
Frais et finement fruité, ce rosé offre des arômes délicats de groseille et de framboise. | 15,90 | | |
| «Le Payré» (Thomas Dormegnies - Vigneron à Jard-sur-Mer)
Assemblage Merlot & Gamay : rosé frais et fruité ultra-local pour un plaisir immédiat ! À ne rater sous aucun prétexte. | 18,50 | | |
| Mareuil «Le Clos des Chaumes» (Fabien Murail)
Fruité et aromatique sur ses notes de coulis de fraise, il est le compagnon idéal de l'apéritif jusque dans l'assiette | 13,30 | 18,50 | |
| «Moulin Blanc» Rosé (Vignobles Mourat) BIO
100% Pinot Noir. Un rosé de terroir, fruité, vineux et long en bouche. Idéal sur des fruits de mer ou des poissons. | 20,80 | | |
| «OVNI» (Vignobles Mourat)
Délicieuse note de pêche et poivre blond, pour ce rosé Vendéen finement acidulé et perlant... | 19,20 | | |
| Côtes-de-Provence «Colette» Château Saint-Martin
Un rosé tendre à souhait où fruits rouges et épices s'accordent parfaitement. Plaisir garanti ! | 23,50 | | |

LES VINS ROUGES

- | | | | |
|---|-------|-------|--|
| Cuvée du Transat «Flying Solo» Domaine Gayda- IGP Pays d'Oc
Souple et fruité avec des arômes délicats de mûres et de cassis frais. Une belle intensité et une belle amplitude aromatique de fruits frais. | 15,90 | | |
| Mareuil «Le Clos des Chaumes» (Fabien Murail)
Vin fin et gourmand où le fruit (cassis, groseille) et les tannins soyeux s'accordent parfaitement. | 13,30 | 18,50 | |
| «Moulin Blanc» Rouge (Vignobles Mourat) BIO
100% Pinot noir typé «Loire» avec une souplesse et une finesse soulignées par des notes de cerises griottes et d'épices : Découverte obligatoire ! | 20,80 | | |
| Saint-Nicolas de Bourgueil «Origine» (Domaine des Vallettes)
Vin fruité et finement tannique. Il accompagnera idéalement les viandes rouges, volailles et fromages. | 19,00 | | |
| Fitou «La Tire» by Jeff Carell
Tannique, rond et fruité à la fois il offre un équilibre remarquable pour l'associer avec les viandes rouges et les plats en sauce. | 19,00 | | |
| Beaumes de Venise «Extrait de Trias» (Pierre Rougon)
Nez de fruits noirs et de chocolat. Sa générosité et ses tannins s'accordent à merveille avec les viandes rouges ou les fromages de caractère. | 21,90 | | |
| Pessac-Léognan «Château Coucheroy» (Vignobles André Lurton)
Velouté, harmonieux sur des notes boisées et de petits fruits rouges. Ensemble délicat avec une finale mentholée | 26,90 | | |



Prix nets en euros.

Vins au verre et pichets	Verre	25cl	50cl
Sélection du Transat (Blanc, Rosé, Rouge)	3,30	6,60	11,00
«Le Payré» (Blanc, Rosé)	4,00	7,70	14,70
«Moulin Blanc» (Blanc, Rosé, Rouge)	4,20	8,30	16,00
OVNI «Maison Mourat» (Blanc, Rosé)	3,90	7,70	15,20
Côtes de Gascogne «Chambre d'Amour» (Moelleux)	3,90	7,70	15,20
St-Nicolas de Bourgueil «Origine» (Rouge)	4,20	8,30	16,00
Beaumes de Venise «Extrait de Trias» (Rouge)	4,20	8,30	16,00
Pessac-Léognan «Château Coucheroy» (Rouge)	4,70	9,20	18,00

Votre bouteille n'est pas terminée ! Emportez-la...

La sélection de la cave a été réalisée par Léo, propriétaire de la Cave des Chouans à Jard-sur-Mer



Légende : 100% Pinot Noir. Un rosé de terroir, fruité, vineux et long en bouche. Idéal sur des fruits de mer ou des poissons. 07/2020



Le transat

Bar | Brasserie | Cocktails | Glaces

transat

Planchette
Apéritif
7,80

LES APERITIFS

🍷 Kiki vendéen aux fruits rouges ou pêche de vigne 10cl	4,00
Martini rouge ou blanc 5cl	4,00
Pineau rouge ou blanc 5cl	4,00
Ricard, Pastis 2cl	3,20
Suze 5cl	3,90
Porto Rouge 10cl	3,90
Rosé Pamplemousse 10cl	3,80
Campari 5cl	4,00
Kir 10cl	3,70
Kir Pétillant 10cl	4,40
Kir Royal 10cl	7,10
Coupe de Pétillant « La Petite Bulle » 10cl	4,10
Coupe de Champagne 10cl	6,90
Champagne Blanc de Blancs Maison Tribault	
Les Whiskies	2cl 4cl
Ballantine's	3,40 5,30
Dalmore Single Malt 12 ans 40° Écossais	4,00 6,90
Big Peat 46° Écossais Tourbé	4,00 6,90
Rozelieures Origine	4,00 6,90
Rozelieures Tourbé	4,20 7,50
Jack Daniel's	3,80 6,90

Entrées

Mini Camembert rôti, son pain grillé et son jambon de pays	9,90
Carpaccio de saumon et sa vinaigrette mangue	8,70
Pain de poisson maison et sa mayonnaise maison	8,20
Sardines en escabèche	8,70



Fruits de Mer

Huîtres n°3	par 6 : 9,00	par 9 : 13,50	par 12 : 18,00
Assiette de 12 crevettes roses et sa mayonnaise maison			8,70
Assiette de 8 langoustines et sa mayonnaise maison			12,00
Assiette de bulots et bigorneaux et sa mayonnaise maison			7,60
Assiette de la Mer			13,00
3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, 3 palourdes			
Assiette du Pêcheur			21,00
5 huîtres, 5 langoustines, 8 crevettes roses, 6 palourdes, bulots et bigorneaux			
Plateau de Fruits de Mer			32,00
9 huîtres, 10 langoustines, 8 crevettes roses, 8 palourdes, bulots et bigorneaux			

Salades composées

	Petite	Grande
Salade Végétarienne	8,40	13,20
Salade, tomates cerises, maïs, croûtons, légumes de saison, vinaigrette maison		
Salade de chèvre pané	8,90	14,50
Salade, tomate, jambon de pays, chèvre pané, noix, vinaigrette maison		
Salade de Gésiers	8,90	14,50
Salade, gésiers, lardons, tomate, croûtons, vinaigrette maison		
Salade Nordique	9,30	14,80
Salade, saumon fumé, crème acidulée, tomates cerises, vinaigrette maison		

LES POISSONS

Filet de bar sauce beurre blanc et sa poêlée courgettes-tomates	19,80
Merlu « Retour du Marché » son beurre blanc et sa poêlée courgettes-tomates	15,80
Fish & Chips à ma façon	15,80
Tartare de saumon et ses frites	16,80
Choucroute de la Mer	21,50
Chou, pomme de terre, merlu, bar, poisson fumé, saumon fumé, langoustine, crevettes roses, moules, beurre blanc maison	

LES GRILLADES

Nos Viandes sont Françaises
et sont accompagnées de frites et salade verte

Burger Transat pain burger, steak 150g, cheddar, mayo, ketchup, oignons, tomates, salade	14,40
Burger Vendéen pain burger, steak 150g, fromage vendéen, mayo, ketchup, jambon de pays, oignons, tomates, salade	15,10
Tartare de bœuf au couteau 180g	16,20
Andouillette Artisanale à la ficelle 210g	17,50
Bavette d'Aloyau 180g	16,90
Entrecôte maturée de bœuf 300g	20,90
Panier de frites	2,50

Pour une meilleure qualité de service, nous ne faisons pas de changement dans les burgers

LES MOULES frites

850g environ

Moules marinières	11,90
Moules à la crème	13,50
Moules au curry	13,50
Moules au Roquefort	14,20
Moules à la basquaise oignons, poivrons, jambon cru, persillade, crème	15,20
Moules périgourdines gésiers, lardons, sauce foie gras, crème	15,20

Menu enfant 9,50

Jusqu'à 10 ans

Baby moules marinières
OU Poisson « Retour du Marché »
OU Nuggets maison OU Fish and Chips

1 Boule de glace OU Gâteau au chocolat
OU Crêpes Party au Nutella®

Un verre de sirop à l'eau, jus de pommes ou de Pepsi

Prix nets exprimés en euros



(du lundi au vendredi,
hors jours fériés)

- > LA BELGE 15,40
Moules marinières ou crème, 1 bière Jupiler 25cl ou 1 verre de vin blanc, gaufre au sucre ou 2 boules de glace
- > L'AMÉRICAIN 15,40
Burger Transat, 1 verre de Pepsi 25cl, gaufre au sucre ou 2 boules de glace
- > LA LÉGÈRE 15,40
Grande salade au choix, 1/2 Evian ou 1/2 Badoit, 2 boules de sorbet ou panna cotta fraise et basilic
- > LE TRANSAT'MIDI 14,50
Entrée + Plat ou Plat + Dessert du menu Transat'

menu transat

Menu transat 19,90

- Sardines en escabèche
Salade de chèvre pané maison
Pain de poisson maison et sa mayonnaise maison
Duo huîtres-crevettes et sa mayonnaise maison
- Noix de joue de porc confite, sauce champignons et ses frites
Merlu « Retour du marché », son beurre blanc et sa poêlée de courgettes-tomates
Poêlée d'encornets basquaise et ses tagliatelles
Pièce du boucher, sauce poivre et ses frites
- Panna Cotta et ses fraises au basilic
Assiette de 3 fromages Vendéens et sa salade verte
Moelleux au chocolat
Coupe glacée Liégeoise (caramel ou chocolat ou café)



DUO & TRIO

transat DUO 24,50 transat TRIO 28,50

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

Entrée-Plat-Dessert

- Carpaccio de saumon et sa vinaigrette mangue
Salade de gésiers
Assiette de la criée (3 Huîtres, 4 langoustines)
Tartare de langoustines maison
- Souris d'agneau sauce champignons et son gratin dauphinois
Filet de bar, sauce beurre blanc et sa poêlée courgettes-tomates
Tartare de saumon et ses frites
Pavé de veau sauce poivre et ses tagliatelles
- Baba au rhum maison
Cheese cake aux fraises maison
Nougat glacé maison et son coulis
Café, Thé ou Déca Gourmand



Pour une meilleure qualité de service,
nous ne faisons pas de changement
dans les formules et les menus.
Dans le cas contraire un supplément
de 2€ vous sera facturé.

