



# LE GRAND LARGE

## HÔTEL

RESTAURANT • BAR

## PLANCHES APÉRITIVES

DEMANDEZ LA CARTE DU BAR

### POUR DÉMARRER

**NUAGE DE CHÈVRE • 10 €**  
pêches rôties, chèvre frais & granola

**6 HUÎTRES DE LA BAIE • 10 €**

**FILET DE MAQUEREAU • 9.50 €**  
Filet de maquereau mariné  
& déclinaison de carottes

**TATAKI DE VEAU • 13 €**  
Tataki de veau, purée de petit pois  
& coriandre

### SALADES

**SALADE À L'ITALIENNE • 14 €**  
Salade, Burrata di Buffalo, tomate, pesto  
vert maison & jambon Vendéen

**SALADE FRAÎCHEUR • 12 €**  
Quinoa, avocat, crevettes, pamplemousse,  
tomate & salade

**SALADE SOLEIL • 13 €**  
Salade, courgettes rôties, tomates  
confites, graines de courges torrifiées,  
copeaux de Comté & œuf parfait

**TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS  
ET CUISINÉS SUR PLACE,  
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.  
NOTRE CHEF SOCRATE JAUNAUT  
ET SON ÉQUIPE ONT À COEUR  
DE TRAVAILLER DES PRODUITS DE  
SAISON ET DE PRODUCTION LOCALE.**

### VIANDES

**BROCHETTE DE VOLAILLE • 17 €**  
Brochette de volaille, sauce Teriyaki  
& accompagnements du moment

**BURGER DU GRAND LARGE • 16 €**  
Pain burger au charbon naturel, steak  
haché, tomate, pesto vert maison,  
Burrata di Buffalo & frites maison

**PIÈCE DU BOUCHER • 19 €**  
Accompagnements du moment

### POISSONS

**POISSON DU GRAND LARGE • 17 €**  
Poisson du Chef, beurre blanc &  
accompagnements du moment

**TAJINE DE POISSON • 18 €**  
Tajine de poisson & légumes de saison

**DAURADE ESTIVALE • 21 €**  
Filet de daurade, riz safrané, sauce vierge  
& légumes de saison

**MOULES MARINIÈRE-FRITES • 13 €**  
Moules de la Plaine, sauce marinière  
& frites maison (uniquement en saison)

**MOULES DU MOMENT -FRITES • 14 €**  
Moules de la Plaine, sauce du moment  
& frites maison (uniquement en saison)

### VÉGÉTARIEN

**TAJINE DE LÉGUMES • 15€**  
Tajine de légumes de saison

PRIX TVA & SERVICE INCLUS



LE GRAND LARGE

HÔTEL

RESTAURANT • BAR

## FROMAGES

**FROMAGES AFFINÉS • 8€**  
Assortiment de 4 fromages

## GLACES DE L'AIR MARIN

Parfums aux choix :  
chocolat, vanille, caramel, noix de coco,  
yaourt, citron, fraise, mangue, cassis,  
amarena, pistache, fruits de la passion

**1 BOULE • 2.50 €**  
**2 BOULES • 4 €**  
**3 BOULES • 5.50 €**

**CHANTILLY • + 1 €**  
**FRIANDISES • + 0.50 €**

## DESSERTS

**DÔME CITRON PRALINÉ • 9,50 €**  
Crèmeux de citron, mousse légère au praliné  
maison & croustillant citron

**PAVLOLA FRUITS ROUGES • 10 €**  
Meringue, chantilly & fruits rouges

**PLAISIR CHOCOLAT CROQUANT • 9 €**  
Mousse chocolat noir, galette St Michel &  
éclats chocolat et noisettes

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND • 10 €**  
Selon les suggestions du jour

## BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS 4CL

**CAFÉ BROCÉLIANDE**  
EXPRESSO • 1.80 €  
CAFÉ ALLONGÉ • 2 €  
CAFÉ CRÈME • 2.20 €

**CAPPUCCINO • 3.50 €**  
**THÉ DAMMANN • 3 €**  
**TISANE DAMMANN • 3 €**  
**CHOCOLAT CHAUD • 3.50 €**

**GET 27 • 5 €**  
**COGNAC • 7 €**  
**VIEUX RHUM • 7 €**  
**BAILEYS • 6 €**

## MENU DU MARCHÉ

SERVI DU MARDI AU VENDREDI midi (Sauf jours fériés & ponts)

**ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 20 €**  
Voir l'ardoise



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS ET CUISINÉS SUR PLACE, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.  
NOTRE CHEF SOCRATE JAUNAUT ET SON ÉQUIPE ONT À COEUR  
DE TRAVAILLER DES PRODUITS DE SAISON ET DE PRODUCTION LOCALE.

PRIX TVA & SERVICE INCLUS



LE GRAND LARGE

HÔTEL  
RESTAURANT • BAR

## MENU ENFANT (- 10ANS) • 13 €

PLAT, DESSERT & UNE BOISSON

EAU, JUS DE FRUIT OU SODA

•

POISSON DU MOMENT  
OU  
STEACK HACHÉ,

FRITES MAISON

OU

RIZ

OU

PETITS LÉGUMES

•

COUPE DE GLACES *L'AIR MARIN* 2 PARFUMS AU CHOIX

OU

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE *L'AIR MARIN*

PRIX TVA & SERVICE INCLUS

**MENU DU GRAND LARGE • 29,50 €**  
**ENTRÉE, PLAT, DESSERT**

**Filet de maquereau**

*OU*

**Nuage de chèvre**



**Brochette de volaille**

*OU*

**Poisson du Grand Large**

*OU*

**Tajine de légumes**



**Assortiment de 3 fromages**

*OU*

**Plaisir chocolat croquant**

*OU*

**Pavlova fruits rouges**