

Apéritifs

Coupe de Champagne, Kir Royal (12 cl) 9.00 €
Kir vin blanc (12 cl) 3.80 €
Cidre (25 cl) 4.00 €
Ricard (2 cl) 3.80 €
Pineau blanc ou rosé (6 cl) 4.20 €
Martini blanc ou rouge (6 cl) 5.60 €
Punch Maison (12 cl) 5.60 €
Campari (6 cl) 5.60€
Porto (6 cl) 5.60 €
Suze (6 cl) 5.50 €
Mojito 8.00 €
Américano maison 8.50 €
Apérol spritz 8.00 €
Cognac Schweppes 8.90 €
Whisky Coca 8.90 €
Whisky (4 cl) 6.50€
Monkey Shoulder (4 cl) 7.80 €
Bourbon Four Roses (4 cl) 8.50 €
Aberlour 10 ans 4cl, Jack Daniel's (4 cl) 9.00 €
Knockando 18 ans (4 cl) 12.00 €

Bières

Bière pression Bud (25 cl) 3.80 € - Pression Bud (50 cl) 7.50 €
Bière pression Leffe (25 cl) 4.50 € - Pression Leffe (50 cl) 8.50 €
Bière blanche des Gabariers Atlantic (33 cl) 5.50 €
Desperados (33 cl) 5.50 €
Corona (33 cl) 6.50 €

Sans alcool

Cocktail sans alcool 5.00 €
Jus de fruits Pago (*Orange, Abricot, Fraise, Pomme, Ananas, Tomate*) 4.50 €
Perrier, Ice tea, Orangina, Coca, Coca 0, Schweppes, Schweppes agrumes 4.50 €

Eaux

Vittel ou San Pellegrino (1 L) 5.00 €
Vittel ou San Pellegrino (½ L) 4.00 €

Boissons chaudes

Café 2.00 € Grand Café 3.80 € Thé 3.40 €

Digestifs (4cl)

Crème de Cassis, Get 27 ou 31 6.50 €
Grand-Marnier 8.00 €
Calvados 8.00 €
Armagnac Château de Laubade 8.00 €
Cognac VSOP Isle de Ré 6.50 €
Cognac VSOP Camus 8.50 €
Cognac l'Organic 7 ans bio 8.50 €
Cognac l'Organic 10 ans bio 11.00 €
Rhum Diplomatico, Don Papa ou Chairman's 9.00 €
Eau de vie poire William Hepp 6.50 €
Eau de vie Poire William Brana 12.00 €
Eau de vie de framboise Brana 13.00 €
Eau de vie clémentine Corse 16.00 €





Menu Le Gaburon 32 €

Plat Seul 21 €
Entrée - Plat 28 €
Plat - Dessert 24 €

Tartare de Dorade aux saveurs exotiques
ou
Foie gras de canard mi-cuit, compotée de potiron
ou
Craquant de cagouilles en persillade, espuma au parmesan
ou
Assiette de fruits de mer
2 huîtres, 2 langoustines, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux
ou
Soupe de poissons, focaccia à l'ail et rouille de pomme de terre

Trilogie de poissons, façon bourride safranée
petits légumes du moment
ou
Dos de cabillaud à la plancha, risotto aux épinards
émulsion au poivre timut
ou
Onglet de Bœuf grillé, jus de viande à l'estragon
écrasé de pomme de terre (ou frites fraîches maison)
ou
Déclinaison de cochon, haricots façon Feijoada
purée de maïs, jus au romarin

Fromages ou Dessert de la carte

Viande bovine d'origine Française

*Pour toute allergie, merci de nous en informer lors de la commande,
une carte spécifique est à votre disposition*

La Carte

Suggestions

Tataki de Maigre, wakamé 21 €
gingembre et citron vert

Saint-Jacques snackées & risotto de saison 26 €

Risotto de saison (*Végétarien*) 14 €

Pavé de Maigre de nos côtes à la plancha 28 €

Tronçon de turbot façon meunière 28 €

Les P'tits Drôles

(jusqu'à 10 ans) 8€

Suprême de volaille

ou

Filet de poisson

frites ou purée

Glace vanille ou chocolat ou fraise

Huîtres Roumégous

- Les 6 Huîtres n°3 14 €
- Les 9 Huîtres n°3 20 €
- Les 12 Huîtres n°3 26 €

Dessert - Fromage

Crème brûlée à la vanille 6 €

Mousse au chocolat 6 €

Colonel (sorbet citron vert, vodka) 9 €

Moelleux au chocolat & glace vanille 9 €

Tartelette au citron meringée 9 €

Variation de 3 Sorbets « Maison » 9 €

Sélection de 3 fromages et sa salade 9 €

Fruits de Mer

Bulots à l'Aïoli 9 €

Crevettes roses 10 €

Langoustines mayonnaise 19 €

Assiette de fruits de mer 24 €
(4 huîtres, 4 Langoustines, crevettes, bulots,
bigorneaux)



Toutes nos préparations
sont faites Maison