

Apéritifs

Coupe de Champagne, Kir Royal 12cl 9.00 €
Kir Vin Blanc 12 cl 3.80 €,
Ricard 2cl 3.80 €
Pineau Blanc ou Rosé 4.20 €
Martini Blanc ou Rouge, Campari, Porto 5.60 €
Suze 5.50 €
Américano Maison , 8.50 €
Cognac Schweppes, Whisky Coca 8.90 €

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 €
XO Bière au cognac des Gabariers 33 cl 9.50 €
Bière Blanche des Gabariers Atlantic 33 cl 5.50 €
Desperados 5.50 €
Corona 33 cl 6.50 €
Cidre 25 cl 4.00 €

Whisky Ballantines 4cl 6.50€
Monkey Shoulder 4cl 7.80 €

Bourbon Four Roses 4cl 8.50 €

Aberlour 10 ans 4cl, Jack Daniel's 4cl 9.00 €
Knockando 18 ans 12.00 €

Cocktail de Fruits 5.00 €

Jus de Fruits Pago: 4.50 €,

Orange, Pamplemousse, Fraise, Pomme, Ananas, Tomate

Perrier, Ice tea, Orangina, Coca, Coca 0, Schweppes, Schweppes agrumes 4.50 €

Vittel litre, San Pellegrino litre 5.00 €

Vittel ½ litre, San Pellegrino ½ 4.00 €

Café 2.00 € Grand Café 3.80 € Thé 3.40 €

Digestifs

Crème de Cassis, Get 27 (4 cl) 6.50 €

Grand-Marnier, 7.00 €

Cognac (4cl) : VSOP 8.00 €

Cognac (4cl) : XO 14.00 €

Rhum (4cl) : Diplomatico, Don Papa, Chairman's 9.00 €

Poire Brana : 12€

Calvados : 8 €



La Formule Déjeuner

Entrée, Plat ou Plat Dessert 18€

Entrée, Plat, Dessert 22 € Plat seul 14 €

Entrées

Soupe de Poissons Maison
Rouille et Comté

ou

Terrine de Canard aux Pistaches
comptée d'oignons aux épices

ou

Crevettes Mayonnaises

ou

Bulots à l'Aïoli

Plats

Bavette d'Aloyau, *Frites Maison*
ou

Plat du moment

ou

Morue Fraiche et citron vert
Ecrasé de Pommes de terre

Les Desserts

Fromage Blanc au Cognac
ou

Panna cotta

ou

Dessert du moment



Toutes nos préparations
sont faites Maison



La Carte

Menu Le Gaburon

Plat, Dessert 24 €, Entrée, Plat 28€, Entrée, Plat, Dessert 32 €

Cannelloni de Courgettes au Tourteau, *Guacamole et Agrumes*

ou

Foie Gras de Canard mi-cuit

ou

Assiette de Fruits de mer

ou

Soupe de Poissons Maison, *Rouille, concassée de tomates, comté et petit pain à l'ail*

Cabillaud basse T°, *Bouillon parfumé, Ecrasé de Pommes de Terre*

ou

Noix de Lotte snackées, Poêlée de Légumes au Wok, *Emulsion réglisse*

ou

Noisettes d'Agneau, Mogettes et Jus Corsé

ou

Pièce du Boucher, fine purée parfumée à la Truffe

Fromages ou Dessert de la carte



Toutes nos préparations
sont faites Maison

Prix Nets, Service compris

Suggestions

Risotto de Saison (*Végétarien*) 14 €

Foie gras de Canard mi-cuit 16 €
Betterave et Fraises

Tartare de Maigre 21 €
gingembre et citron vert
mesclun aux saveurs exotiques

Saint Jacques snackées 26 €
carottes en texture

Filet de St Pierre Snacké 28 €
lard croustillant et risotto de saison

Belle Sole meunière (5 à 600g) 31 €

Rognons de Veau 22 €
Vinaigre de Framboise

Poêlée de Foie Gras aux Pommes 26 €

Pièce du Boucher en coiffe de foie gras 28 €

Dessert - Fromage

Fromage Blanc au Cognac 6 €

Panna cotta 6 €

Nougat glacé, coulis de fruits rouges 6 €

Colonel (sorbet citron vert, vodka) 9 €

Moelleux au chocolat 9 €
glace vanille Bora-Bora

Tarte au citron à notre façon 9 €

Eclair Gianduja noisettes 9 €

Fromages, Salade verdoyante 9 €

Fruits de Mer

Huîtres Spéciales N°3, Roumegous
Les 6 : 14 € - les 9 : 20 € - les 12 : 26 €

Crevettes roses 10 € Bulots à l'Aïoli 9

Langoustines mayonnaise 19 € Tourteau entier 21 €

Assiette de Fruits de Mer: 24€ :

4 huîtres, 4 Langoustines, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

Plateau de Fruits de Mer 41 € :

6 huîtres, 6 Langoustines, Crevettes roses,

Bulots, 1/2 crabe, Bigorneaux

Les P'tits Drôles

(jusqu'à 10 ans) 8 €

Suprême de Volaille

ou

Pêche du jour

Garniture au choix:

Frites, Légumes ou Purée

Glace Vanille

ou

Fromage Blanc