



Le Gaburon

 **Restaurant**



Yves, François et Pauline MINOT
(Père, Fils et Fille)



Toutes nos préparations sont faites Maison



Entrées

Tomate Ananas Burratina 9.50 €
gaspacho, pesto basilic et burratina croustillant

Soupe de Poissons « Maison » 9.50 €

Saumon d'Ecosse gravelax 13.50 €
guacamole, betterave et framboise

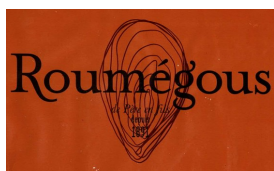
Tataki de Thon croustillant 14.50 €
Condiment Wasabi

Foie gras de canard mi-cuit 18.00 €
Chutney de fruits de saison

Végétarien

Risotto végétarien 15.50 €
Risotto aux Tomates confites

Salade de Légumes grillés 15.50 €
Burrata, Aubergines, Poivrons, Courgettes



Les 6 Huîtres Spéciales n°3 15.50 €

Les 9 Huîtres Spéciales n°3 23.20 €

Les 12 Huîtres Spéciales n°3 29.80 €

Ardoise

Jambon noir de Bigorre 21 €
Affinage 24 mois

Enfants

(jusqu'à 10 ans)

Suprême de volaille 8.00 €
Fine purée ou frites

Filet de poisson frais 8.00 €
Fine purée ou frites

Mousse au chocolat 3.50 €
Glace Vanille-Chocolat 3.50 €

Poissons

Dorade Sébaste, Légumes Grillés 19.00 €
sauce vierge aux herbes fraîches

Lieu Jaune, Emulsion d'oignons frits 21.00 €
risotto aux Tomates Confites

Saint-Jacques, Sauce Yusu 26.00 €
*5 noix de St Jacques snackées,
petits légumes de saison*

Viandes

Rognon de veau grillé à la plancha 19.00 €
Fine purée et jus de veau

Onglet de bœuf « Irlande 21.00 €
*220g , grillé à la plancha,
frites maison et sauce béarnaise*

Epaule d'Agneau confite 25.00 €
Houmous et jus d'agneau

Desserts

Mousse au chocolat 7.50 €

Abricots au Romarin 9.00 €
sablé, sorbet fromage blanc-miel

Colonel 9.00 €
sorbet citron vert, vodka

Variation de 3 sorbets du moment 9.00 €

Tartelette Fraise-Pistache 9.00 €
glace pistache

Bière Pression Stella Artois 25 cl	3.80 €	50 cl	7.00 €
Bière Pression Leffe 25 cl	4.50 €	50 cl	8.50 €
Bière blonde Atlantic des Gabariers 33 cl			6.00 €
Bière blanche Atlantic des Gabariers 33 cl			6.00 €
Cocktail Sans Alcool			6.00 €
Coca 33cl, Coca 0 33cl, Perrier 33cl			4.50 €
Schweppes 25cl, Schweppes agrumes 25cl, Ice tea 25cl			4.50 €
Jus de Fruits Pago 20cl, orange, ananas, pomme, abricot Tomates, fraise			4.50 €
Coupe de Champagne 12 cl, DEUTZ BRUT			12.00 €
Kir Royal 12 cl (cassis, mûre ou pêche) DEUTZ BRUT			12.00 €
Cidre 25 cl			4.50 €
Kir vin blanc 12 cl			4.20 €
Ricard 2 cl			4.20 €
Pineau des Charentes (Blanc ou rouge) 6 cl			5.00 €
Vieux Pineau des Charentes 6 cl			6.00 €
Martini Blanc ou Rouge 6 cl			6.00 €
Campari 6 cl			7.00 €
Porto 6 cl			6.00 €
Suze 6 cl			6.00 €
Cognac Schweppes (cognac 4cl)			8.90 €
Wkisky Coca (whisky 4 cl)			8.90 €
Whisky Ballantines 4 cl			6.50 €
Whisky Monkey Shoulder 4 cl			8.00 €
Whisky Aberlour 10 ans 4 cl			9.00 €
Whisky Aberlour 12 ans 4 cl			12.00 €
Bourbon four roses 4 cl			8.50 €
Whisky Knockando 18 ans 4 cl			14.00 €
Whisky Lagavulin 16 ans 4 cl			16.00 €

COCKTAILS

Mojito (rhum 4 cl)		8.50 €
<i>Menthe fraiche, rhum, perrier</i>		
Old Fashionned		8.50 €
<i>Bourbon, Angostura, sirop de cannelle maison</i>		
Gin Tonic de saison		9.50 €
<i>Gin arrangé au fruit de saison, gin, tonic</i>		
Américano maison 12 cl		9.00 €

Café 2.20 € Café crème 2.60 € Capuccino 4.20 € Gd Café 4.00 € Thé 4.00 €

Vittel, San Pellegrino 1/2 4.50 € 1Litre 6.00 €

Vins au Verre 12 cl



Rosé: Charentais IGP Domaine Garancille	5.00 €
Côtes de Provence AOC BIO	6.00 €
Blanc: Chardonnay IGP BIO	6.00 €
Sancerre AOC, Domaine Durand	6.50 €
Pessac Léognan AOC, Ch Coquillas	8.50 €
Rouge: Saumur Champigny AOC, Dom Sanzay BIO	6.00 €
Lalande de Pomerol AOC, la Rose Trémière	8.50 €
Moelleux: Jurançon AOC, Domaine Cauhapé	8.50 €

Vins Rosés

	50 cl	75 cl
Charentais IGP, Domaine Garancille		22.00 €
Côtes de Provence AOC, Mas de Cadenet BIO	21.00 €	28.00 €

Vins Blancs

	37.5 cl	75cl
Charentais IGP, Chardonnay, Domaine Garancille		24.00 €
Entre-Deux-Mer AOC	16.00 €	26.00 €
Pacherenc du Vic-Bilh sec, AOP <i>Château Laffitte_ Teston cuvée Ericka</i>		28.00 €
Sancerre AOC, Domaine Durand	19.00 €	31.00 €
Sancerre AOC, Domaine Durand, vieilles vignes		35.00 €
Graves AOC, Château Le Bonnat		31.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas		36.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Carbonnieux 2019		68.00 €
Bourgogne Aligoté, AOC 2019, Alexandre Brault		26.00 €
Bourgogne Chardonnay AOC 2019, Alexandre Brault		35.00 €
Montagny 1er Cru AOC 2019, Alexandre Brault		48.00 €
Saint Romain AOC 2019, Alexandre Brault		48.00 €
Meursault AOC 2019, Alexandre Brault		78.00 €
Corton Charlemagne AOC 2019, Grand Cru Alexandre Brault		195.00 €
Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Boléro 2018		37.00 €
Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Noblesse du temps 2011		64.00 €
Sauternes AOC, Château Filhot, grand cru classé 2010		75.00 €
Champagne Deutz Brut	34.00 €	65.00 €
Veuve Clicquot, Brut		85.00 €

Vins Rouges	37.5cl	75cl
Côtes de Bordeaux Blayes AOC, Ch Haut Moulin 2018 BIO		25.00 €
Côtes de Bordeaux Bourg AOP, Château Haut-Macô	17.00 €	26.00 €
Saumur Champigny AOC, Domaine Sanzay BIO	18.00 €	28.00 €
Sancerre AOC, domaine Durand	19.00 €	32.00 €
Saint-Georges Saint-Emilion AOC <i>Château Macquin 2018 (37.5cl 2017)</i>	20.00 €	32.00 €
Haut-Médoc AOC, Le grand Paroissien 2014		32.00 €
Lalande de Pomerol AOC, La rose Trémière 2019 BIO		35.00 €
St-Joseph AOC, Les Capelets, Pierre Amadieu	22.00 €	35.00 €
Gigondas AOC, Romane Machotte, Pierre Amadieu	22.00 €	35.00 €
Puisseguin Saint-Emilion AOC <i>Château Lanbersac 2016, cuvée vieilles vignes</i>		36.00 €
Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas	22.00 €	36.00 €
La Clape AOP, Château l'Hospitalet 2018 BIO		39.00 €
Terrasses du Larzac AOP, Château La Sauvageonne 2018 BIO		39.00 €
Chateauneuf du Pape AOC, Pierre Amadieu		45.00 €
Savigny les-Beaune AOC 2019, Alexandre Brault		48.00 €
Pomerol AOC, Château du Taillas 2015		52.00 €
Pomerol AOC, Château Bel-Air 2015		59.00 €
St-Julien AOC, Sarget de Gruaud Larose 2016		65.00 €
St-Julien AOC, Les Fiefs de Lagrange 2011		65.00 €
Volnay, AOC 2019, Alexandre Brault		68.00 €
St Estèphe AOC, Grand cru classé, Cos Labory 2015		85.00 €
St Estèphe AOC, Haut-Marbuzet 2017		89.00 €
St-Julien AOC, Château Lagrange 2015		109.00 €
Nuits Saint-Georges AOC 2019, Premier cru Les Busselots, Alexandre Brault		135.00 €