

Bar à huîtres

Toutes nos huîtres proviennent de la Maison Videau Producteur à Saint-Trojan

	6 huîtres	9 huîtres	12 huîtres
L'assiette d'huîtres n°3	11,50	16,00	20,00
L'assiette d'huîtres n°2	14,00	19,00	24,00
Spéciales d'Exception Videau	16,00	24,00	29,00
Panache d'huîtres avec verre de vin (6 huîtres n°3+6 huîtres n°2)			26,00

Assiettes de fruits de mer

La Kichenote (250 gr de bulots mayonnaise ou Aoili)	8,50
La Cassotte (6 grosses crevettes)	10,00
Assortiment de fruits de mer (2 huîtres, 2 crevettes, 1 langoustine 80gr de bulots)	14,00
Les Demoiselles (6 langoustines)	20,00
La Gassouille (5 langoustines, 100g de bulots)	20,00
La Fine Goule (6 huîtres, 6 grosses crevettes)	20,00

Plateaux de fruits de mer

La Drôlesse	22,00
3 huîtres n°3, 3 grosses crevettes roses, 2 langoustines, 80g de bulots	

Plateau Découverte	36,00
4 huîtres n°3, 1/2 tourteau, 3 grosses crevettes roses, 2 langoustines, 100g de bulots	
Avec Spéciales Videau sup 4 €	

La Ganipote	45,00
6 huîtres n°3, 1/2 tourteau, 4 grosses crevettes roses, 2 langoustines, 100g de bulots	
Avec Spéciales Videau sup. 6 €	

La Ganipote gourmande pour deux avec Homard	125,00
12 huîtres n°3, un tourteau, 8 grosses crevettes roses, 6 langoustines, 200g de bulots, un homard	
Avec Spéciales Videau sup. 8 €	

Homards

Homard Mayonnaise (entre 400 et 600 gr)	55,00
Homard grillé (sur commande)	14,00 les 100gr

Carte de Printemps

Entrées



LA GANIPOTE

Duo de rillettes et ses mini bun's : l'une aux maquereaux fumés, L'autre aux sardines et whisky	13,50
Terrine de jarret de bœuf et foie gras, chutney fruits secs et crumble d'amandes	14,50
Assiette de fruits de mer (2 huîtres, 2 crevettes , 1 langoustine, 80gr de bulots)	14,00
Dos de cabillaud en gravlax à la betterave et houmous	14,00
Carpaccio de noix de St Jacques aux agrumes sauce ponzu, taboulé de quinoa	15,00

Plats

Retour de pêche	voir l'ardoise
Pavé de merlu poêlé, sauce asperge verte et palourdes	25,00
Carré d'agneau aux épices variées, cuit basse température, jus de veau réduit	27,00
Emincé de blanc de seiche à l'ananas sauce gingembre safran	27,00
Filet de Bœuf Charolais, sauce aux morilles	30,00
Filet de Bœuf Charolais, sauce aux morilles , chapeauté d'une escalope de foie gras	36,00

Desserts

Suprême chocolat praliné, coulis fruit rouge et sa boule de glace mandarine	10,00
Coupe Ganipote (Glace rhum-raisin, glace coco, coulis et crème sucrée à la passion)	10,00
Tartelette citron, ganache chocolat blanc pistache et sa boule de glace pistache	10,00
Baba au cognac, chantilly exotique, et tartare d'ananas à la menthe	10,00
Café gourmand: assortiment de douceurs à déguster avec votre café	11, 50

Menu Enfants

14,00

Moins de 10 ans

Pavé de bœuf ou poisson du jour
Glace 1 boule au choix
Sirop ou jus de fruits

Salades



LA GANIPOTE

21,00

Salade Terre et Mer (conseillée en entrée)

(Salade, Foie gras poêlé, 4 Crevettes Roses, 2 Langoustines, Tomates et Légumes Croquants)

Grande Salade Terre et Mer (conseillée en plat)

26,00

(Salade, Foie gras poêlé, Saint Jacques snackées, 5 Crevettes Roses, 3 Langoustines, Tomates et Légumes Croquant)

Salade Nordique

23,50

(Mesclum, petits légumes, dés d'avocat, segments de pamplemousse, poissons fumés, 3 crevettes)

Veggie Bowl

18,00

(Mélange de légumes frais, croquants et savoureux, selon les saisons)

Formule du Midi

Hors dimanche et jours fériés

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 21,00

Entrée , Plat et Dessert 26,00

Entrée

Duo à choisir entre :

2 crevettes et 2 huitres n°3 ou 2 crevettes et 100 gr de bulots ou 2 huitres et 100 gr de bulots

Ou

Verrine de guacamole, maquereaux fumés

Plat

Filet de julienne en crumble salé et lard fumé, sauce bisque de crustacés

Ou

Pièce du boucher, sauce échalote

Dessert

Coupe de glaces (2 boules, parfum au choix)

Ou

Fondant aux pommes mascarpone

Ou

Riz au lait crémeux exotique