LA GANIPOTE

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 Aoïli) 10,00

La Cassotte (6 grosses crevettes) 10,00

Assortiment de fruits de mer (2 huîtres, 2 crevettes, 2 langoustines, 80gr de bulots) 14,00

Les Demoiselles (8 langoustines) 20,00

La Gassouille (6 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, 3 langoustines, 80g de bulots

Plateau Découverte 36,00

4 huîtres n°3, ½ tourteau, 4 grosses crevettes roses , 3 langoustines, 100g de bulots

Avec Spéciales Videau supp 5 €

La Ganipote 45,00

6 huîtres n°3, ½ tourteau, 5 grosses crevettes roses , 4 langoustines, 100g de bulots

Avec Spéciales Videau supp. 8 €

La Ganipote gourmande pour deux avec Homard 125,00

12 huîtres n°3,un tourteau,10 grosses crevettes roses , 8 langoustines, 200g de bulots, un **homard**

Avec Spéciales Videau supp. 12 €

Homards

Homard Mayonnaise (entre 400 et 600 gr) 55,00

Homard grillé (sur commande) 14,00 les 100gr

Carte d'Automne

LA GANIPOTE

Entrées

Dariole de la mer, bisque de crustacés	14,00
Assiette de fruits de mer (2 huîtres, 2 crevettes , 2 langoustines, 80gr de bulots)	14,00
Tartare de magret de canard aux noix et figues séchées avec son taboulé de quinoa	15,00
Médaillon de foie gras pistaches et morilles et sa confiture de cerise noire	16,00

Plats

Retour de pêche	voir l'ardoise
Emincé de blancs de seiche aux pleurotes émulsion wasabi	26,00
Côte de veau cuite basse température sauce moutarde à l'ancienne et estragon	2,00
Filet de boeuf charolais, sauce aux 5 baies	30,00
Filet de boeuf charolais, sauce aux 5 baies , chapeautée d'une escalope de foie gras	36,00

Fromages

Assiette de fromages (4 types)	10,00

Desserts

Suprême au chocolat ,praliné fève du tonka et sa boule de glace clémentine Corse	10,00
Coupe Ganipote (Glace rhum-raisin, glace coco, coulis et crème sucrée à la passion)	10,00
Tarte au citron revisitée en verrine sorbet menthe pastille	10,00
Café gourmand: assortiment de douceurs à déguster avec votre café	11, 50

Menu Enfants — 14,00

Moins de 10 ans

Aiguillettes de poulet ou poisson du jour

Glace 1 boule au choix

Sirop ou jus de fruits

Menu Ganipote

LA GANIPOTE

Tous les midis hors dimanche et jours fériés

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 21,50
Entrée , Plat et Dessert 27,00

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 tartare de tomates crevettes roses

Plat

Filet de julienne sauce au chorizo
Ou
Aiguillettes de poulet aux pommes et au Pineau

Dessert

Coupe de glaces (2 boules, parfum au choix)
Ou
Fondant à l'ananas coulis exotique

Salades

Salade Terre et Mer (conseillée en entrée) 21,00
(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, Magret de canard, 5 Crevettes Roses, 3 Langoustines, Tomates et Légumes Croquant)

Veggie Bowl 18,00
(Mélange de légumes frais, croquants et savoureux, selon les saisons)

LA GANIPOTE

Recommandation du Sommelier
Au Verre (14 cl)

Entrées

- *Dariole de la mer, bisque de crustacés*

Conseil du sommelier : AOP Quincy – Le Rimonet - J Mellot 7€50

. Assiette de fruits de mer(2 huitres, 2 crevettes,80gr de bulots,1 langoustine)

Conseil du sommelier : IGP Vin Charentais "Perles blanches", Vignerons d'Oléron 6€00

· Tartare de magret de canard aux noix et figues séchées avec son taboulé de quinoa

Conseil du sommelier : AOC Saint Nicolas de Bourgueil 6€50

· Médaillon de foie gras pistaches et morilles et sa confiture de cerise noire

Conseil du sommelier : IGP Côtes de Gascogne – XVIII Saint Luc 6€00

Plats

· Côte de veau cuite basse température sauce moutarde à l'ancienne et estragon

Conseil du sommelier: AOC Côtes de Bourg - "Château Nodoz" 6€50

- *Emincé de blancs de seiche aux pleurotes émulsion wasabi*

Conseil du sommelier: AOC Chablis Dame Nature Bio 9€50

· Filet de boeuf charolais, sauce aux 5 baies

Conseil du sommelier : AOC Crozes Hermitage – E Guigal 10€00