

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	11,00	15,00	20,00
L'assiette d'huîtres n°2	13,00	18,00	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)			24,00

Assiettes de fruits de mer

La Kichenote (250 gr de bulots mayonnaise ou Aoïli)	8,50
La Cassotte (6 grosses crevettes)	10,00
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, 100g de bulots, 2 langoustines

Avec Spéciales Videau supp 4 €

La Ganipote	45,00
-------------	-------

6 huîtres n°3, 1/2 tourteau, 4 grosses crevettes roses, 100g de bulots, 3 langoustines

Avec Spéciales Videau supp. 6 €

La Ganipote gourmande avec Homard pour deux	125,00
---	--------

12 huîtres n°3, un tourteau, 8 grosses crevettes roses, 200g de bulots, 6 langoustines, un homard

Avec Spéciales Videau supp. 8 €

Homards

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

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

Carte d'Automne



Entrées

Terrine de jarret de bœuf et foie gras, Chutney gingembre, mûre, grenade et son crumble d'amandes	14,00
Assiette de fruits de mer (2 huîtres, 2 crevettes, 80gr de bulots, 1 langoustine)	14,00
Mélimélo de poissons fumés, Taboulé de Quinoa et Suprêmes de Pamplemousse	14,00
Cassolette de Noix de Saint Jacques aux pleurotes, lait de Coco et épices	15,00

Plats

Retour de pêche	voir l'ardoise
Suprême de Pintade aux épices Tandoori, cuit basse température, coulis de poivrons rouges et coriandre	25,00
Lamelles de blancs de seiche, Potimarron et épices Tomate pelée, émulsion de palourdes	26,00
Filet de Bœuf Charolais, sauce aux cèpes	30,00
Filet de Bœuf Charolais, sauce aux cèpes, chapeauté d'une escalope de foie gras	36,00

Salades

Salade Gourmande Terre et Mer (Salade, Foie gras poêlé, 4 Crevettes Roses, 2 Langoustines, Tomates et Légumes Croquants)	21,00
Salade Gourmande Terre et Mer XXL (Salade, Foie gras poêlé, Saint Jacques snackées, 5 Crevettes Roses, 3 Langoustines, Tomates et Légumes Croquants)	26,00
Veggie Bowl (Mélange de légumes frais, croquants et savoureux, selon les saisons)	18,00

Desserts

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

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

Rillettes de poisson, crémeux de potimarron

Plat

Filet de julienne, crème butternut et lard fumé

Ou

Aiguillettes de volaille, sauce forestière et poivre de Sichuan

Dessert

Coupe de glaces (2 boules, parfum au choix)

Ou

Fondant aux poires, coulis exotique

Menu Enfants

14,00

Moins de 10 ans

Aiguillettes de volaille ou poisson du jour

Glace 1 boule au choix

Sirop ou jus de fruits