

## 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	10,00	14,00	18,00
L'assiette d'huîtres n°2	12,00	17,00	22,00
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)			22,00

## Assiettes de fruits de mer

La Kichenote (250 gr de bulots mayonnaise ou Aoili)	8,50
La Cassotte (6 grosses crevettes)	10,00
Les Demoiselles (6 langoustines)	20,00
La Gassouille (5 langoustines, 100g de bulots)	19,00
La Fine Goule (6 huîtres, 6 grosses crevettes)	19,00

## Plateaux de fruits de mer

A emporter (37,5 cl vin offert)

<b>La Drôlesse</b>	<b>20,00</b>
3 huîtres n°3, 3 grosses crevettes roses, 2 langoustines, 80g de bulots	

<b>Plateau Découverte</b>	<b>35,00</b>
4 huîtres n°3, 1/2 tourteau, 3 grosses crevettes roses, 100g de bulots, 2 langoustines	
Avec Spéciales Videau sup 4 €	

<b>La Ganipote</b>	<b>44,00</b>
6 huîtres n°3, 1/2 tourteau, 4 grosses crevettes roses, 100g de bulots, 3 langoustines	
Avec Spéciales Videau sup 6 €	

<b>La Ganipote gourmande avec Homard pour deux</b>	<b>120,00</b>
12 huîtres n°3, un tourteau, 8 grosses crevettes roses, 200g de bulots, 6 langoustines, un homard	
Avec Spéciales Videau sup 8 €	

## Homards

Homard Mayonnaise ( plus de 400 gr )	50,00
Homard grillé ( sur commande )	14,00 les 100gr

# Carte d'été

## Entrées



LA GANIPOTE

Verrine de tiramisu aux tomates séchées , jambon cru et crumble salé sur mesclun et petits légumes croquants	13,00
Rillettes de sardines au whisky, crémeux carottes cumin, tapenade de salicorne sur mesclun et petits légumes croquants	13,00
Assiette de fruits de mer (2 huîtres, 2 crevettes, 80gr de bulots, 1 langoustine)	14,00
Ceviche de poisson du moment « lèche de Tigre » et guacamole	14,00
Tartare d'huîtres aux fruits de la passion et coriandre, espuma aux algues	15,00

## Plats

Retour de pêche - voir l'ardoise	
Côte de cochon française cuite basse température, sauce orange, miel et thym	24,00
Colombo de saumon façon Tataki, sauce exotique gingembre	25,00
Lamelles de blancs de seiche et chorizo, émulsion de lard fumé, servies sur une tarte fine feuilletée	25,00
Duo de filet de veau et noix de Saint Jacques, crème de girolles	29,00

## 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

Tarte aux fraises, crémeux citron , glace vanille	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
Suprême au chocolat blanc, framboises,, confiture d'abricots et sa glace mandarine	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

Verrine de gaspacho de melon et jambon cru

### Plat

Filet de julienne, crumble salé, sauce moutarde à l'ancienne

Ou

Viande du boucher, sauce poivre de Sichuan

### Dessert

Coupe de glaces (2 boules, parfum au choix)

Ou

Fondant aux griottes, coulis de fruits rouges

## Menu Enfants

14,00

Moins de 10 ans

Viande ou poisson du jour

Glace 1 boule au choix

Sirop ou jus de fruits