



Entrées

**Maquereau à l'Escabèche,
brulé à la flamme 9.50 €**
labneh, raisin

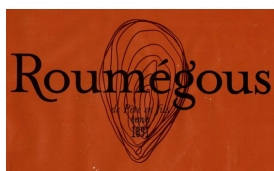
Tataki de Thon rouge 13.50 €
sésame, betterave, wasabi

Ris de Veau aux Morilles 14.50 €
topinambour, carottes glacées

Foie gras de canard mi-cuit 21.00 €
Chutney de fruits de saison

Végétarien

Risotto végétarien 15.50 €
Risotto au Butternut



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 23 €
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

Lieu Jaune, crème de Coques 19.00 €

Mousseline de Céleri

Coquilles Saint-Jacques 26.00 €

boudin noir, pleurotes, coulis de cresson

Langoustines Rôties et consommé 28.00 €

risotto, épinards

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*

Porc noir de Bigorre 25.00 €

déclinaison de Courges et châtaignes

Côte de Veau 28.00 €

Fine Purée et poelée de Cèpes

Desserts - Fromages

Mousse au chocolat 7.50 €

Colonel 9.00 €

sorbet citron vert, vodka

Variation de 3 sorbets du moment 9.00 €

Tartelette Amande-Poire 9.00 €

sorbet Poire, Tonka

Paris-Brest 9.00 €

Ardoise de 3 Fromages Sélectionnés 10.00 €

| | | | | |
|---|-------|--------|-------|---------|
| Bière Pression Blonde Belge Ginette BIO | 25 cl | 4.20 € | 50 cl | 8.00 € |
| 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 | | | | 4.50 € |
| Tomates, fraise | | | | |
| 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: Côtes de Provence AOC BIO | 6.00 € |
| Blanc: Sancerre AOC, Domaine Durand | 6.50 € |
| Pessac Léognan AOC Cht Coquillas | 8.50 € |
| Rouge: Pays d'Oc IGP, Cabernet-Sauvignon, Prima Nature BIO | 6.00 € |
| St Georges-St Emilion AOC 2019, Château Maquin | 8.50 € |
| Moelleux: Jurançon AOC, Domaine Cauhapé | 8.50 € |

Vins Rosés

75 cl

| | |
|--|---------|
| Charentais IGP, Domaine Garancille | 23.00 € |
| Côtes de Provence AOC, Mas de Cadenet BIO | 28.00 € |

Vins Blancs

37.5 cl

75cl

BORDEAUX

| | | |
|--|---------|---------|
| Entre-Deux-Mer AOC, Château Sainte-Marie | 16.00 € | 26.00 € |
| Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas | | 36.00 € |
| Pessac-Léognan AOC, Château Carbonnieux 2019 | | 68.00 € |

LA LOIRE

| | | |
|---|---------|---------|
| Sancerre AOC, Domaine Durand | 19.00 € | 32.00 € |
| Sancerre AOC, Domaine Durand, vieilles vignes | | 35.00 € |

LA BOURGOGNE

| | | |
|---|--|----------|
| Bourgogne Aligoté, AOC 2019, Alexandre Brault | | 26.00 € |
| 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 € |

VINS MOELLEUX

| | | |
|--|--|---------|
| Jurançon AOC, Domaine Cauhapé, Ballet d'octobre | | 37.00 € |
| Sauternes AOC, Château Filhot, grand cru classé 2010 | | 75.00 € |

CHAMPAGNE

| | | |
|----------------------|---------|---------|
| Champagne Deutz Brut | 34.00 € | 65.00 € |
|----------------------|---------|---------|

| Vins Rouges | 37.5cl | 75cl |
|--|---------------|-------------|
| BORDEAUX | | |
| Côtes de Bordeaux Blayes AOC, Ch Haut Moulin 2018 BIO | | 24.00 € |
| Côtes de Bordeaux Bourg AOP, Château Haut-Macô | 17.00 € | 26.00 € |
| Saint-Georges Saint-Emilion AOC, <i>Château Macquin</i> | 19.00 € | 32.00 € |
| Haut-Médoc AOC, Le grand Paroissien 2014 | | 32.00 € |
| Haut-Médoc AOC, N°2 de Fourcas Dupré 2018 | | 35.00 € |
| Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas | 22.00 € | 36.00 € |
| 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 € |
| St Estèphe AOC, Grand cru classé, Cos Labory 2017 | | 85.00 € |
| St Estèphe AOC, Haut-Marbuzet 2017 | | 89.00 € |
| St-Julien AOC, Château Lagrange 2015 | | 109.00 € |
| LA LOIRE | | |
| Saumur Champigny AOC, Domaine Sanzay BIO | 18.00 € | 28.00 € |
| Sancerre AOC, domaine Durand | 19.00 € | 32.00 € |
| LE SUD-OUEST | | |
| Irouleguy AOC, Domaine Ametzia | 17.00 € | |
| Cabernet-Sauvignon , Pays d'Oc Prima Nature BIO | | 28.00 € |
| Madiran AOC, Château Peyros 2016 | | 35.00 € |
| La Clape AOP, Château l'Hospitalet 2020 BIO | | 39.00 € |
| Terrasses du Larzac AOP, Château La Sauvageonne 2019 BIO | | 39.00 € |
| LE RHONE | | |
| St-Joseph AOC, Les Capelets, Pierre Amadiou | 22.00 € | 35.00 € |
| Gigondas AOC, Romane Machotte, Pierre Amadiou | 22.00 € | |
| Châteauneuf du Pape AOC 2019, Pierre Amadiou | | 45.00 € |
| LA BOURGOGNE | | |
| Savigny les-Beaune AOC 2019, Alexandre Brault | | 48.00 € |
| Volnay, AOC 2019, Alexandre Brault | | 68.00 € |
| Nuits Saint-Georges AOC 2019, Premier cru Les Busselots, Alexandre Brault | | 135.00 € |



Vins au Verre 12 cl

| | |
|---|--------|
| Rosé: Côtes de Provence AOC BIO | 6.00 € |
| Blanc: Sancerre AOC, Domaine Durand | 6.50 € |
| Pessac Léognan AOC Cht Coquillas | 8.50 € |
| Rouge: Pays d'Oc IGP, Cabernet-Sauvignon, Prima Nature BIO | 6.00 € |
| St Georges-St Emilion AOC 2019, Château Maquin | 8.50 € |
| Moelleux: Jurançon AOC, Domaine Cauhapé | 8.50 € |

Vins Rosés

75 cl

| | |
|--|---------|
| Charentais IGP, Domaine Garancille | 23.00 € |
| Côtes de Provence AOC, Mas de Cadenet BIO | 28.00 € |

Vins Blancs (extrait)

| | 37.5 cl | 75cl |
|---|---------|---------|
| BORDEAUX | | |
| Entre-Deux-Mer AOC, Château Sainte-Marie | 16.00 € | 26.00 € |
| Pessac-Léognan AOC, Château Coquillas | | 36.00 € |
| Pessac-Léognan AOC, Château Carbonnieux 2019 | | 68.00 € |
| LA LOIRE | | |
| Sancerre AOC, Domaine Durand | 19.00 € | 32.00 € |
| Sancerre AOC, Domaine Durand, vieilles vignes | | 35.00 € |

Vins Rouges (extrait)

| | | |
|--|---------|---------|
| BORDEAUX | | |
| Côtes de Bordeaux Blayes AOC, Ch Haut Moulin 2018 BIO | | 24.00 € |
| Côtes de Bordeaux Bourg AOP, Château Haut-Macô | 17.00 € | 26.00 € |
| Saint-Georges Saint-Emilion AOC, <i>Château Macquin</i> | 19.00 € | 32.00 € |
| Haut-Médoc AOC, Le grand Paroissien 2014 | | 32.00 € |
| LA LOIRE | | |
| Saumur Champigny AOC, Domaine Sanzay BIO | 18.00 € | 28.00 € |
| Sancerre AOC, domaine Durand | 19.00 € | 32.00 € |
| LE RHONE | | |
| St-Joseph AOC, Les Capelets, Pierre Amadieu | 22.00 € | 35.00 € |
| Gigondas AOC, Romane Machotte, Pierre Amadieu | 22.00 € | |

OUVERT

**6/7 MIDI & SOIR
FERME DIMANCHE
(sauf dimanche 30 octobre)**

TEL : 05 46 41 24 42



Le Gaburon
 **Restaurant**



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



Toutes nos préparations sont faites Maison