

Apéritifs

« Le Pinogabier » : cocktail maison (18cl).....	8€80
Sangria maison (14cl).....	4€40
« Kir » au vin blanc de pays (12cl) Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Griotte.....	3€90
«Kir» Pétillant du O'Gabier (12cl).....	5€90
Coupe de champagne (12cl).....	9€60
«Kir royal » (12cl).....	10€50
Pineau des Charentes ou Porto (6cl).....	4€50
Anis (2cl).....	3€90
Apéritifs de marque (6cl) Martini, Suze.....	5€90
Américano Maison(6cl).....	8€00
Whisky, Vodka, Gin, Malibu (4cl)	6€50
Baby (2 cl).....	3€50
Whisky Aberlour ou Jack Daniel's (4cl).....	9€00
Ti' Punch (Saint Severin 55°4cl).....	7€50
Pina Colada, Planteur (14 cl).....	8€90
Cocktail (voir ardoise 12cl).....	8€90
Cognac VS (4cl).....	6€80
Cognac VSOP (4cl).....	9€10
Cognac XO (4cl).....	12€50
Sève feu de Joie (Liqueur local) (6cl).....	6€80
Calvados, Armagnac, Get, Baileys, Alcool Blanc (...) (6cl).....	6€80



Sans Alcool

Palermo (4cl).....	5€50
Cocktail de jus fruits « Parad 'ice Islande » (16cl).....	6€80
Sodas, Perrier, Coca, Orangina, Fuzetea, Cacolac, Schweppes (...) (20 / 25 ou 33 cl).....	4€20
Jus de fruits (20 cl ou 25cl).....	4€20
Sirop à l'eau (20cl).....	2€10
Diabolo (20cl).....	3€40
Jus de Fruits Frais (citron, orange).....	6€70

Bières, Cidre et Eau

BUD Pression	(25cl)....4€30	(50cl)....8€00
Hoegaarden Blanche Pression	(25cl)....4€90	(50cl)....9€20
Leffe Pression	(25cl)....4€90	(50cl)....9€20
Panaché	(25cl)....3€60	(50cl)....6€90
Monaco	(25cl)....3€90	(50cl)....7€50
Picon bière	(25cl)....5€90	(50cl)....11€20
Bière locale et kwak	(33cl)....6€90	
Bière bouteille Heineken sans alcool, Desperados, Guinness, leffe ruby	(25cl ou 33cl)....4€90	
Cidre brut	(25 cl)....4€30	(75cl)....11€00
Badoit, Evian	(50cl)....4€90	(100cl)....5€90

A L'apéritif ou en Entrée

L'Apéri-huîtres (3 huîtres n°4, un verre de blanc de Pays Charentais).....	7€90
L'Ardoise charcuterie (pour 2 personnes).....	10€80
La petite ardoise mer (pour 2 personnes).....	10€80
(beignets de calamars, crevettes roses, accras de morue)	

Nos Entrées

La soupe de poissons (le Velouté Trembladais de Mme Bertin) sauce rouille et croûtons.....	9€80
L'Assiette de Saumon fumé et Saumon Gravlax.....	14€90
Les 6 huîtres chaudes au beurre persillé.....	14€50
Foie gras au torchon au Pineau des Charentes et Cognac.....	17€50
Les 9 palourdes farcies.....	13€90

Nos Salades

	Petite faim	Grande faim
Salade « O'Gabier ».....		19€80
Toast de Foie Gras, saumon fumé maison, Croustillant de noix de saint jacques, Salade, tomate, pomme de terre, pomme fruit, crème fouettée.		
Salade Océane.....	14€50	18€80
Saumon Gravelax, saumon fumé maison, Crevettes roses, salade, tomate, pomme de terre, crème fouettée.		
Salade Périgourdine.....	14€90	18€90
Gésiers confits, magret fumé maison, Foie gras maison sur toast, salade, tomate, pomme de terre, croutons, œuf.		
Salade de Chèvre chaud.....	10€90	14€90
Chèvre buchette et chèvre fumé, chauds sur toasts, lit de salade, miel magret fumé maison , filet mignon séché, tomate, oignon rouge.		
Croustillant de Camembert et Magret Fumé.....	10€90	14€90
Camembert chaud et magret fumé en feuille de brick sur lit de salade, tomate, oignon rouge.		

Nos Fruits de Mer

O'Gabier propose, la marée dispose... Et pour toute demande particulière (Homard, langouste, plateaux de fruits de mer sur mesure....) Nous consulter.

Les Huîtres n° 4 Marennes

- 6 huîtres.....10€50
- 9 huîtres.....14€90
- 12 huîtres.....17€90

Les assiettes

- Assiette de 12 Crevettes Roses.....11€50
- Assiette de Bulots (350gr).....11€50
- Assiette de 6 Langoustines.....15€50
- Assiette de 12 Palourdes.....12€90

Nos compositions pour 1 personne

- « **Le 3 du Gabier** » 3 huîtres, 3 palourdes, 3 langoustines, 3 crevettes roses, bulots.....19€50
- « **Le Tout Cuit** » 12 crevettes roses, 6 langoustines, 350gr de bulots.....33€00
- « **Le Plateau O' Gabier** » 6 huitres, 12 crevettes roses, 6 langoustines, 9 palourdes, bulots.....43€00

Nos Poissons

Consulter aussi nos suggestions du jour



- **La Chaudrée de Poissons : spécialité Charentaise**.....27€50
- **Chaudrée de blanc de seiches à notre façon (spécialité de la région)**.....25€70
- **Brochettes de Saint Jacques au Magret fumé maison**.....28€80
Crème de pleurote, pommes grenailles
- **Tartare de Saumon aux fruits de la passion**.....24€50
- **Raie Pochée à la Vinaigrette de Framboise**.....21€50
- **Pavé de Merlu Sauce Vierge**.....21€50

Nos Ardoises

le 2 en 1 entrée et plat

Côté Mer

L'Ardoise "Tout Saumon" 26€90

Saumon gravelax, saumon fumé maison, tartare de saumon, ballotine de saumon, crème fouettée, pomme de terre au four, salade.

L'Ardoise "Tout Saint Jacques" 29€90

Croustillant, Saint Jacques en coque, tartare, frites de patates douces, chutney de mangue, salade.

Côté Terre

L'Ardoise "O'Gabier" 26€90

Camembert chaud, Coppa, jambon serrano, magret fumé maison, viandes séchées maison, pomme de terre au four, salade verte.

L'Ardoise "Tout Canard" 27€90

Foie gras Maison sur toast, Cuisse de canard confite, Magret de Canard fumé Maison, pomme de terre au four, salade verte.

Nos Viandes

Notre Canard provient de la ferme « La Berthonnière » à Augé (79) Maison Morille

- Cuisse de canard confite pommes grenailles, salade verte.....19€90
- Brochette de magret de canard pommes grenaille, Crème de Pleurote.....23€90
- Véritable andouillette grillée « 5A » à la graine de Moutarde.....18€70
- Entrecôte grillée (vbf) 300gr environ sauce : poivre, béarnaise ou Beurre Maître d'Hôtel.....26€90
- Assiette de frites ou salade Verte.....4€00
- Supplément sauce.....2€90
- Supplément couvert «enfant ou adulte».....3€00

Menu du Corsaire 28€90

ENTRÉES

*Soupe de Poissons
ou Les 5 Huitres Marennes
ou Salade de Poissons Fumés
ou Salade de Gésiers et Magret Fumé*

PLATS

*Pavé de Merlu Sauce Vierge
ou Raie à la Vinaigrette de Framboise
ou la Pièce du boucher Beurre Maitre d'Hôtel
ou Véritable Andouillette "5A"*

DESSERTS

*Tarte du jour
ou les 2 Profiteroles Glace Vanille Sauce Chocolat Chaud
ou Ile Flottante Maison
ou Coupe de Glace 2 Boules*

Menu du Jour

*Uniquement le midi du mardi au vendredi
(sauf jours Fériés)*

Entrée, Plat, Dessert : 20€80

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 17€30

Plat du jour : 13€80

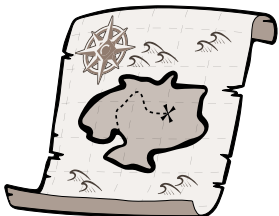
Menu du Moussaillon 9€80

(Jusqu'à 10 ans)

Œufs Mayonnaise ou salade de Tomates ou Saucisson Sec

Steak haché ou jambon frites ou filet de colin en Beignet ou Moules frites

Glace Enfant



Nos Desserts

Les Classiques

Trio de Profiteroles à la vanille sauce Chocolat chaud.....	8€30
Moelleux au chocolat et sa creme anglaise.....	8€30
Crème brûlée.....	8€30
Ile Flottante.....	8€30
Tarte Citron revisitée.....	8€30
Café aux 3 gourmandises.....	8€80
Thé aux 3 gourmandises.....	9€80
Tarte Tatin, boule de Glace au choix.....	8€80
Cannelétés, boule de glace crème fraîche.....	8€50
Pavlova aux Fruits de saisons.....	9€80



Crème Glacée

Café, Caramel beurre salé au sel de Guérande,
Chocolat, Vanille

Les Glaces “Maitre Artisan Glacier”

Crème Fraiche AOC Isigny, Menthe Chocolat, Marron Glacé, Noix de Coco, Nougat, Rhum-Raisins

Les Sorbets “Maitre Artisan Glacier”

Cassis noir, Citron vert, Fraise des bois, Passion, Poire williams

1 Boule.....	3€50
2 Boules.....	5€30
3 Boules.....	6€50
supplément chantilly, coulis de fruit, chocolat chaud.....	2€00

Compositions Glacées

- Café Liégeois : 2 boules Café, 1 boule Vanille, café expresso, Chantilly,
amandes grillées.....8€60
- Chocolat Liégeois : 2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, Chocolat chaud, Chantilly,
amandes grillées.....8€60
- Caramel Liégeois : 2 boules Caramel, 1 boule Vanille, sauce caramel, Chantilly,
amandes grillées.....8€60
- Dame Blanche : 3 boules Vanille, Chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées.....8€60
- Poire Belle Hélène : 2 boules Vanille, Poire au Sirop, Chocolat chaud, Chantilly,
amandes grillées.....8€90
- L'Ardéchoise : 2 boules Marron, 1 boule Vanille, crème de Marrons, Chantilly,
amandes grillées.....8€90
- La Spéciale Fruits Rouges : 1 boule sorbet Fraise, 2 boules sorbet Cassis, coulis
de Fruits rouges, Chantilly, amandes grillées.....8€90
- La Néfertiti : 2 boules Nougat, 1 boule Caramel, coulis de Caramel, Chantilly,
amandes grillées.....8€90
- La Réunionnaise : 1 boule Rhum Raisins, 1 boule Passion, 1 boule Noix de Coco, coulis
de Fruits exotique, Chantilly, amandes grillées.....9€50
- Iceberg (alcoolisée) : 2 boules Menthe Chocolat, **Peppermint**, Chocolat chaud,
Chantilly, amandes grillées.....9€80
- O' Bounty (alcoolisée) : 2 boules Noix de Coco, **liqueur de coco**, Chocolat chaud,
Chantilly, amandes grillées.....9€80
- O' Gabier (alcoolisée) : Coco, Passion, Passion, **Rhum arrangé à la vanille**,
Chantilly, amandes grillées.....9€80
- La Charentaise (alcoolisée) : 2 boules Caramel, 1 boule Crème fraîche, **cognac**, sauce
Caramel, Chantilly, amandes grillées.....9€80
- La Passion-colada (alcoolisée) : 1 boule Passion, 2 boules Coco, **Rhum blanc**,
Chantilly, amandes grillées..... 9€80
- La Demoiselle (alcoolisée) : 2 boules Fraise, 1 boule Crème Fraiche, **Pineau Rouge**,
Chantilly, amandes grillées.....9€80
- Sorbet Arrosé (alcoolisée) : 2 boules aux choix, 2cl **alcool** au choix.....8€50