

# 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 ..... 10€50
- La petite ardoise mer ..... 10€50  
(beignets de calamars, crevettes roses, accras de morue)

## Nos Salades

Petite Faim Grande Faim

- Salade « Folle » ..... 19€60  
Copeaux de Foie Gras, saumon fumé maison, noix de saint jacques  
Salade, tomate, pomme de terre, pomme fruit, crème fouettée.
- Salade Océane .....14€10 ..... 18€60  
Saumon Gravelax, saumon fumé maison, Crevettes roses,  
salade, tomate, pomme de terre, crème fouettée.
- Salade Périgourdine .....14€40 ..... 18€90  
Gésiers confits, magret fumé maison, Foie gras maison  
sur toast, salade, tomate, pomme de terre, croustons, œuf.
- Salade de Chèvre chaud.....10€80 ..... 14€80  
Chèvre buchette et chèvre fumé, chauds sur toasts, lit de salade,  
magret fumé maison, filet mignon séché, tomate, oignon rouge.
- Croustillant de Camembert et Magret Fumé .....10€80 ..... 14€80  
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
- 6 huîtres..... 10€30
  - de La cabane de Jules à Fouras
  - 9 huîtres..... 14€60
  - servies à la Charentaise
  - 12 huîtres..... 17€80

### Les assiettes

- Assiette de 12 Crevettes Roses ..... 11€30
- Assiette de Bulots (350gr) ..... 11€30
- Assiette de 6 Langoustines ..... 15€10
- Assiette de 12 Palourdes..... 12€90

### Nos compositions pour 1 personne

- Le « 3 » du Gabier..... 19€30  
3 huîtres, 3 palourdes, 3 langoustines, 3 crevettes roses, bulots.
- « Le Tout Cuit » ..... 33€00  
12 crevettes roses, 6 langoustines, 350gr de bulots
- « Le Plateau O' Gabier » ..... 43€00  
6 huîtres, 12 crevettes roses, 6 langoustines, 9 palourdes, bulots

Tout changement dans les menus entraînera un supplément.

## Le Menu du Corsaire 27€90

Soupe de Poissons  
ou Les 5 Huîtres de Fouras à la Charentaise  
ou Salade de Poissons Fumés,  
ou Salade de Gésiers et Magret Fumé

Pavé de Merlu aux Agrumes Sauce Vierge  
ou Raie à la Vinaigrette de Framboise  
ou Plat du Jour

ou La Pièce du Boucher Beurre Maître d'Hôtel  
ou Véritable Andouillette « 5A »

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

# O'Gabier

## Le Tableau

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

Entrée, Plat, Dessert : 19€80

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 16€80

Plat du Jour : 13€80

## Le Menu du Moussaillon 9€20

( jusqu'à 10 ans )

Œuf 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 Entrées

- La soupe de poissons (le Velouté Trembladais de Mme Bertin) .....9€30  
sauce rouille et croûtons
- L'Assiette de Saumon fumé et Cabillaud Fumé ..... 14€50
- Les 6 huîtres chaudes au beurre persillé ..... 14€10
- Foie gras au torchon au Pineau des Charentes et Cognac ..... 17€10
- Les 9 palourdes farcies ..... 13€80

## Nos Ardoises : (le 2 en 1 : entrée et plat)

« les seules tolérées » par la Patronne

### Côté mer

- L'Ardoise « Tout Saumon » ..... 25€80  
Saumon gravelax, saumon fumé maison, tartare de saumon,  
crème fouettée, pomme de terre au four, salade
- L'Ardoise « Tout Saint Jacques » ..... 28€80  
Croustillant, Saint Jacques en coque, tartare, tagliatelles, chutney de  
mangue, salade

### Côté terre

- L'Ardoise « O' Gabier » ..... 25€80  
Camembert chaud, Coppa, jambon serrano, magret fumé maison, viandes  
sechées maison, pomme de terre au four, salade verte.
- L'Ardoise « Tout Canard » ..... 26€80  
Foie gras Maison sur toast, Cuisse de canard confite, Magret de  
Canard fumé Maison, pomme de terre au four, salade verte.

## Nos Poissons

Nous travaillons aussi sur mesure en précommande  
Consulter aussi nos suggestions du jour

- La chaudière de poissons : spécialité Charentaise ..... 27€50
- Chaudière de blanc de seiches à notre façon (spécialité de la région) . 25€30
- Brochettes de Saint Jacques au Magret fumé maison ..... 28€80  
Crème de pleurote, pommes grenailles.
- Tartare de Saumon aux fruits de la passion ..... 24€10
- Raie Pochée à la Vinaigrette de Framboise ..... 21€10
- Pavé de Merlu aux Agrumes Sauce Vierge ..... 21€10
- Cari au Poisson du Moment ..... 20€80

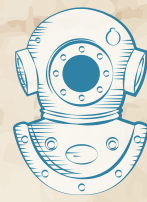
## Nos Viandes

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

- Cuisse de canard confite pommes grenailles, salade verte..... 19€60
- Brochette de magret de canard pommes grenaille, Crème de Pleurote ..... 23€80
- Véritable andouillette grillée « 5A » ..... 18€30  
À la graine de Moutarde
- Entrecôte grillée (vbf) 300gr environ. .... 26€90  
Sauce : poivre, béarnaise ou Beurre Maître d'Hôtel
- Assiette de frites ou de pâtes ou salade Verte ..... 4€00
- Supplément sauce ..... 2€90
- Supplément couvert «enfant ou adulte»..... 3€00

Prix nets TTC - Pas de Règlement par Chèque

## Nos Desserts



### Spécialité charentaise

- La Jonchée (spécialité du pays rochefortais)  
(fromage frais à base d'un caillé de vache moulé dans une paille de jonc)
  - Servie avec sucre, aromatisée eau d'amande.....7€80
  - Servie avec sucre aromatisée cognac ou sève feu de joie.....9€10
- Dessert des Demoiselles de Rochefort..... 8€90

### Les Classiques «fait maison»

- les 3 Profiteroles à la vanille sauce chocolat chaud ..... 8€30
- Moelleux au chocolat maison et sa crème anglaise .....8€30  
(Farine de riz et de châtaigne)
- Crème Brulée du moment..... 8€30
- Ile Flottante ..... 8€30
- Tarte citron ..... 8€30
- Café aux 3 gourmandises ..... 8€80
- Thé aux 3 gourmandises..... 9€80

## Crème Glacée :

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



## Les Glaces

### « Maître Artisan Glacier »

Crème Fraîche AOC Isigny, Menthe Chocolat avec copeaux de  
Chocolat noir, Marron Glacé avec morceaux de marron glacé, Noix  
de Coco avec coco râpée, Nougat à la crème de nougat avec éclat  
de nougat, Pistache à la pâte de pistache et éclat de pistache, Rhum-  
raisins au rhum St James et raisin Marinés

## Les Sorbets Plein Fruits

### « Maître Artisan Glacier »

Abricot 60% de fruits, Ananas 59% de fruits , Cassis noir de Bourgogne  
49% de fruits, Citron Vert 27% de fruits, Fraise Sengana 62% de fruits,  
Framboises 52% de fruits, Mangue 45% de fruits, Myrtille Sauvage 58%  
de fruits, Passion 41% de fruits, Pêche de Vigne des coteaux Lyonnais  
60 % de fruits, Poire Williams des Vergers de Haute Savoie 54% de fruits,  
Pomme Verte Granny 54% de fruits

1 Boule.....3€50

2 Boules.....5€30

3 Boules.....6€50

Supplément : Chantilly, Coulis de Fruits, Chocolat Chaud maison...2.00€  
Supplément Alcool .....3.80€

## Composition sans Alcool

- Liégeois selon votre goût..... 8.60€**  
**Café Liégeois :** 2 Boules crème glacée café, 1 boule de crème glacée  
vanille, café expresso, chantilly, amandes grillées  
**Chocolat Liégeois :** 2 boules crème glacée chocolat, 1 boule de crème  
glacée vanille, chocolat chaud ,chantilly, amandes grillées  
**Caramel Liégeois :** 2 boules crème glacée caramel, 1 boule de crème  
glacée vanille, sauce caramel, chantilly, amandes grillées
- Dame Blanche ..... 8.60€**  
3 Boules crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes  
grillées
- Fruits Melba ..... 8.90€**  
2 Boules crème glacée vanille, fruits en fonction des saisons, coulis de  
fruits rouges, chantilly, amandes grillées
- Poire Belle Hélène ..... 8.90€**  
2 Boules crème glacée vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly,  
amandes grillées
- L'Ardéchoise ..... 8.90€**  
2 Boules glace marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly,  
amandes grillées
- La Spéciale Fruits Rouge ..... 8.90€**  
Sorbet cassis, sorbet myrtille sauvage, sorbet framboise, coulis de fruits  
rouges chantilly, amandes grillées
- La Coupe « Valérie » ..... 8.90€**  
2 Boules de glace nougat, 1 boule de sorbet abricot, coulis de fruits  
rouges, chantilly, amandes grillées
- La Normandie ..... 8.90€**  
Glace crème fraîche, sorbet pomme verte, sorbet poire williams, confiture  
de lait, chantilly, amandes grillées
- La Réunionnaise ..... 9.50€**  
Sorbet ananas, sorbet mangue, sorbet passion, glace coco, coulis de  
fruits exotique, chantilly, amandes grillées

## Composition avec Alcool

- Iceberg..... 9.80€**  
2 Boules de glace-chocolat, peppermint, chocolat chaud, chantilly,  
amandes grillées
- O'Bounty ..... 9.80€**  
2 Boules de glace noix de coco, liqueur de coco, chocolat chaud,  
chantilly, amandes grillées
- O'Gabier..... 9.80€**  
Sorbet ananas, sorbet passion, sorbet mangue, rhum arrangé à la vanille,  
chantilly, amandes grillées
- La Charentaise..... 9.80€**  
2 Boules crème glacée caramel, 1 boule de glace crème fraîche d'isigny,  
cognac, sauce caramel, chantilly, amandes grillées
- La Pinacolada..... 9.80€**  
2 Boules de sorbet ananas, 1 boule de sorbet coco, rhum blanc, chantilly  
amandes grillées
- Sorbet arrosé (2 boules).....8.50€**  
 Sorbet abricot, Cognac  
 Sorbet citron vert, Vodka  
 Sorbet framboise, Alcool de Framboise  
 Sorbet poire, Alcool de poire  
 Sorbet pomme, Calvados  
 Glace coco, Rhum blanc  
 Glace menthe-chocolat, Peppermint



**Prix nets TTC - Pas de Règlement par Chèque**

## Apéritifs

- « L'Apéri-huîtres » 3 huîtres n°4 de chez Mr Raingeonneau (Fouras) ..... 7€90  
Pain, beurre, un verre de vin blanc de pays 12 cl
- « 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 de Valérie (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) avec ou sans soda..... 6€50
- Baby (2 cl)..... 3€50
- Whisky Aberlour (4cl)..... 9€00
- Whiskey Jack Daniel's ..... 9€00
- Ti' Punch (Saint Severin 55°4cl) ..... 7€50
- Pina Colada (14 cl) ..... 8€90
- Planteur (14cl)..... 8€90

## Sans Alcool

- Palermo (4cl) ..... 5€50
- Cocktail de jus fruits « Parad 'ice Islande » (16cl) ..... 6€80
- Limonade artisanale de l'île de Ré ( bte33cl) ..... 4€30
- Cola artisanal de l'île de Ré ( bte33cl) ..... 4€30
- Perrier, Coca (33 cl) ..... 3€90
- Sodas (20 ou 25 cl)..... 3€90
- Jus de fruits (20 cl ou 25cl) ..... 3€90
- Sirop à l'eau (20cl) ..... 2€10
- Diabolo (20cl) ..... 3€40
- Jus de Fruits Frais (citron, orange) ..... 6€70

## Bières et Cidres

- 1664 Pression (25cl) ..... 4€90
- 1664 Blanche Pression (25cl) ..... 4€90
- Lefte Pression (25cl)..... 5€10
- Panaché (25cl)..... 3€60
- Monaco (25cl)..... 3€90
- Picon bière (25cl) ..... 5€90
- Bière locale de l'île de Ré (33cl)..... 6€90
- Blanche de Ré ou Amb'Ré ou Cuiv'Ré ou au Miel
- Bière bouteille (25cl) Heineken, kronembourg sans alcool ,Pelforth brune ..... 4€80
- Bières bouteille (33cl) Desperados, ..... 4€90
- Cidre brut (25 cl).....4€30 (75 cl) ..... 11€00

## Eaux Minérales

- Badoit, Evian (50cl) ..... 4€90
- Badoit, Evian (100cl) ..... 5€90

## Boissons Chaudes

- Café .....2€10
- Infusion .....2€60
- Kusmi Tea .....3€10
- Chocolat chaud .....3€20
- Irish coffee .....8€20
- Café Charentais .....8€20

## Digestifs

- Cognac VS Camus(4cl) ..... 6€80
- Cognac VSOP Camus (4cl) ... 9€10
- Cognac X.O Camus (4cl) .... 12€50
- Sève Feux de Joie (4cl) ..... 6€80  
liqueur charentaise
- Calvados, Armagnac (4cl) ... 6€80
- Alcool Blanc (Poire,Framboise...)...6€80
- Liqueurs (4cl) ..... 6€80

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération