

## Bières Pression

---

	25cl	50cl
LOBURG 5.7°	3,80	6,50
LEFFE BLONDE 6.6°	4,50	8,00
UINI'S BEER IPA 6°	5,00	9,00
GINETTE BIO WHITE 5°	4,50	8,00
PAIX DIEU 10°	5,50	10,00
PICON BIÈRE	4,80	7,50
Supplément sirop	0,40	

## Bières Bouteille

---

33cl

PELFORTH BRUNE 6.5°	6,50	<b>BIÈRE DE L'ILE DE RÉ</b>	<b>7,50</b>
DESPERADOS 5.9°	7,00	L'ABEILLE Blonde au miel 7.5°	
GRIMBERGEN ROUGE 5,5°	6,50	LA BLANCHE de Ré 5°	
JUPLIER 0.0 0° 25cl	6,50	LA TRIPLÉ Blonde 3 houblons 7.5°	
		L'EXTRA Ambrée au cognac 5.8°	
CIDRE artisanal SORRE 33cl	5.50	LA BLONDE 5.8°	

## Apéritifs

---

KIR 12cl	4,80	PINEAU des Charentes 6cl	5,50
Cassis, mûre ou pêche		PORTO 6cl	6,00
KIR PETILLANT	6.80	MARTINI, CAMPARI,	
KIR ROYAL 12cl	12,00	SUZE 6cl	5,50
AMÉRICANO MAISON	9,00	CUBA LIBRE 15 cl	9,00
RICARD,		TI PUNCH 4 cl	7,00
PASTIS de l'île de ré 2cl	4,00		

## Cocktails

---

9,00

SPRITZ RÉTHAIS 20cl : Apérol, Trousse chemise, eau gazeuse

LILLET SPRITZ 20cl : Lillet, Prosecco, eau gazeuse

MOJITO 20cl : Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

PALOMA 20cl : Tequila, citron vert, sucre, pamplemousse, eau gazeuse

MOSCOW MULE 20cl : Vodka, citron vert, angostura, Ginger Beer

MARGARITA 8cl : Téquila, citron vert

GIN TONIC 15cl : Gin, Tonic, citron vert

RE SURFER 15 cl : cognac, tonic, citron tranche

RE PINEAU 15 cl : Pineau rouge, sirop de grenadine, jus d'orange

## Cocktails sans alcool ——— 8,00

VIRGIN MOJITO 25cl : Citron vert, menthe, sucre roux, eau gazeuse

VIRGIN MOSCOW MULE 25cl : Citron vert, Ginger Beer

RÉ GINGER 25cl : Jus de pamplemousse, sirop de gingembre, limonade

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS 25cl : Orange et citron pressé, ananas

VIRGIN PINA COLADA 25cl : Lait de coco, jus d'ananas, sirop de canne

## Boissons Fraiches ———

COCA COLA 33cl	4,50	LIMONADE	3,40
ORANGINA 25cl	4,50	DIABOLO 25cl	3,80
FUZE TEA Pêche 25cl	4,50	Menthe, fraise, citron, grenadine, pêche	
SCHWEPPEES 25cl	4,50	CAFE FRAPPÉ	5,50
Tonic ou Agrumes		ORANGE OU	
EVIAN 33cl	3,90	CITRON PRESSÉS	5,50
BADOIT ROUGE 33cl	3,90	DUMATOS 33cl	5,00
JUS DE FRUITS PAGO 25cl	4,50	Boisson pétillante BIO	
Orange, ananas, tomate, abricot, pomme		citron, gingembre	
SIROP A L'EAU 25cl	3,00	BERGOTE 33cl	5,00
		Boisson pétillante BIO	
		Bergamote, orange	
EAU MINÉRALE PLATE	50cl 5,00	100cl 6,90	
EAU MINÉRALE GAZEUSE	50cl 5,00	100cl 6,90	

## Boissons Chaudes ———

ESPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFEINÉ, NOISETTE	2,20	CAPPUCINO	5,50
CAFE CREME	2,50	CITRON PRESSÉ CHAUD	6,00
DOUBLE EXPRESSO	4,40	CAFE FRAPPE	5,50
CAFE ALLONGE	3,40	IRISH COFFEE	12,50
CHOCOLAT CHAUD	4,50	FRENCH CAFE	12,50
		Supplément lait	0,40
LES THÉS ET INFUSIONS			4,50
Ceylan, Earl Grey, Gunpowder, menthe, Roïbos, fruits rouges, verveine et verveine menthe poivrée			

## Alcools & Digestifs --- 4cl

WHISKY JAMESON 4 cl	8,00	DIPLOMATICO 4 cl	13,00
ABERLOUR 10 ANS 4 cl	10,00	XO ILE DE RÉ 4 cl	13,00
GET 27 / 31 4 cl	8,00	COGNAC VS ILE DE RÉ 4 cl	9,00
VODKA 4 cl	8,00	CALVADOS 4 cl	9,00
GIN 4cl	8,00	MARIE BRIZARD ANISETTE	9,00
GIN BOMBAY SAPHIR 4 cl	10,00	LIMONCELLO 4 cl	7,00
GIN MONKEY 47 4 cl	12,00	BAILEY'S 4 cl	9,00
RHUM HAVANA BRUN 4 cl	8,00	MENTHE PASTILLE 4 cl	9,00
RHUM BLANC 3 Rivières 4 cl	8,00	COINTREAU 4 cl	9,00
Grand MARNIER 4 cl	10,00		

## les Bulles ---

	Verre	Bouteille	Magnum
TROUSSE CHEMISE	6,00	25,00	
PROSECCO		29,00	
MERCIER	10,00	60,00	100,00
DOM PÉRIGNON 2015	25,00	150,00	-

## Notre Sélection de Vins ---

	Verre	½ Btle	Btle
<b>LES VINS BLANCS</b>	12cl	-	75cl
IGP CHARENTAIS		50cl	
Ile de Ré - Les P'tits Bonheurs - 2023	-	17,00	-
<b>RÉ BLANC BIO</b>			
Domaine Pelletier	5,00	-	25,00
<b>Blanc Moelleux IGP Côtes de Gascogne</b>			
Domaine de JOY	6,00	-	29,00
<b>GRAND ARDECHE 100% Chardonnay</b>			
IGP Ardèche-louis LATOUR- 2023	7,00	-	29,00
<b>IGP PAYS D'OC</b>			
Blanc Argali - Puech Haut - 2024	-	-	34,00
<b>CHABLIS AOP</b>			
Domaine Louis LATOUR	8,00	25,00	42,00
<b>MEURSAULT Blanc -AOP-</b>			59,00
Domaine Louis La Tour			

Verre	½ Btle	Btle
12cl	37.5cl	75cl

## LES VINS ROSÉS

IGP CHARENTAIS Ile de Ré - Les P'tits Bonheurs - 2023	-	50cl 17,00	
RÉ ROSÉ BIO - IGP Charentais Domaine Pelletier	5,00	-	27,00
BORDEAUX AOC ROSÉ Château La Rose Bellevue - 2024	6,00	-	29,00
ROSE CÔTES DE PROVENCE AOP	6,00		29,00
IGP PAYS D'OC Rosé Argali - Puech Haut - 2024	-	-	34,00
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence - 2024	8,00	50cl 25,00	39,00

## LES VINS ROUGES

IGP CHARENTAIS Ile de Ré- Les P'tits Bonheurs	5,00	50cl 17,00	25,00
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Domaine OLIVIER	-	17,00	29,00
SAUMUR CHAMPIGNY AOC Domaine des champs fleuris	6,00	-	29,00
PIC SAINT LOUP AOC Loup Du Pic – Puech Haut -	7,00	-	34,00
BORDEAUX SUPERIEUR AOC Château PARENCHERE	7,00	19.00	39.00
HAUT MEDOC AOC Château Belgrave - 2016	-	-	59,00

## À Partager

---

HUITRES N°3	X 6	14,00
<i>Maison POUNNEAU, La Flotte en ré</i>	X12	24,00
L'ASSIETTE DU PECHEUR (4 huîtres, 4 crevettes, 4 bulots)		18,50
ACCRAS DE MORUE X 4		10,00
FINGERS DE CREVETTE X 6		13,00
PATATAS BRAVAS		7,00
RILLETES DE POISSONS MAISON		8,00
PAN CON TOMATE ET AVOCAT		9,00
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES		18,00
<i>Jambon Serrano, chorizo, fuet, tapenade, cornichons</i>		
LA PLANCHE DE L'AMITIÉ		19,00
<i>Fromages et charcuteries</i>		
CROQUE MONSIEUR		14,00
<i>Jambon, emmental, crème fraîche</i>		

## Les salades du chef

---

SALADE CESAR :	19,00
<i>Salade romaine, œuf dur, tomate, parmesan, poulet croustillant et sauce César</i>	
SALADE THAÏ POULET :	19,00
<i>Carottes, chou rouge et blanc, chou chinois, soja, cacahuètes, sésame et gingembre</i>	
SALADE VEGETARIENNE	19,00
<i>Wakame, choux rouges, carottes et avocats</i>	
TOMATE CŒUR DE BŒUF, BURRATA entière	
<i>Pesto et salade roquette</i>	16,00

## Les Garnitures

---

FRITES MAISON	POMMES GRENAILLES	5,00
TABOULÉ AUX HERBES	WOK DE LEGUMES	

## *Les entrées*

ŒUF MAYONNAISE	7,00
TARTARE DE THON AU MARACUZA	7,00
ACCRAS DE MORUE	10,00
CARPACCIO DE POULPE	12,00
EMIETTE DE CHAIR DE CRABE ET AVOCATS	15,00

## *Les viandes*

Le BURGER de Gaby servi avec frites maison	22,00
TARTARE DE BŒUF AU Parmesan et ses frites maison	19,00
ENTRECOTE 300g et ses frites maison	32,00
PIECE DU BOUCHER et ses frites maison	19.50

## *Les produits de la mer*

MOULES MARINIÈRES avec frites	19,00
POISSON DU JOUR	19.50
LE MAKI FRIT DE GABY X5	15,00
Saumon, crevettes, crème cheese, pesto et sauce soja X8	22,00
PAVE DE MAIGRE et ses légumes de saison	26,50
TENTACULE DE POULPE accompagné de pommes grenaille	28,00

## *Les desserts*

CREMEUX CHOCOLAT	8,00
TARTELETTE DU MOMENT	7,00
BANOFEE	12,00
CARPACCIO D'ANANAS ROTI VANILLE	10,00
MILLE FEUILLE Grand Marnier	9,00
CAFE OU THE GOURMAND	12,00
ASSIETTE DE FROMAGE	11,00

## Les Coupes Glacées 9,50

---

### LA COUPE GABRIEL

glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, chantilly

### LE CAFÉ LIEGOIS

glace café, glace vanille, coulis café, et chantilly

### LE CHOCOLAT LIEGOIS

glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, et chantilly

### LA FRAISE MELBA

glace fraise, glace vanille, coulis de fraise et chantilly

## Les Parfums de Glaces

---

1 BOULE 3,00

2 BOULES 6,00

Chocolat, café, vanille, caramel beurre salé, menthe chocolat, noix de coco, pistache, pomme, fraise, mangue, citron vert.

## Les crêpes

---

CREPES AU SUCRE 3,50

CREPES AU BEURRE ET SUCRE 3,90

CREPES NUTELLA OU CHOCOLAT 4,50

CREPES CARAMEL BEURRE SALE 4,50

SUPPLEMENTS : chantilly – chocolat – caramel beurre salé 1,80

### LA FLEUR DE SEL :

Coulis Caramel beurre salé, glace caramel, glace vanille, chantilly 9,50

### LA CHOCOLAT LIEGEOIS :

Coulis chocolat, glace chocolat, glace vanille et chantilly 9,50

### LA CAFE LIEGEOIS :

Coulis café, glace café, glace vanille et chantilly 9,50

## Les Formules du Gabriel

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,90**

**ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 21,90**

-----  
Tartare de thon

-

Effiloché de cabillaud frais

-

Œuf mayonnaise

-----  
Poisson du jour

-

Thon snacké

-

Moules marinières, frites maison

-

Pièce du boucher, frites maison

-----  
Tartelette du moment

-

Millefeuille Grand Marnier

-

Glace deux Boules

## Menu Enfant (Jusqu'à 10 ans) 12 €

**Nuggets ou Steak Haché**  
**servi avec frites maison ou wok de légumes**

-

**1 boule de glace au choix et un sirop à l'eau**

(Vanille, chocolat ou Fraise) (menthe, fraise)