

LA GABELLE



BAR | RESTAURANT

Plage de Fougères (Lac d'Éguzon)
36190 SAINT-PLANTAIRE
02 54 47 21 06

DÉRIVÉ DU LATIN GABELLA, LE MOT GABELLE APPARAÎT AU XVI^e SIÈCLE ET DÉSIGNE D'ABORD LA LARGE ÉCHELLE DE BOIS OU DE MÉTAL DANS LAQUELLE SOLDATS OU MARÉCHES MANGEAIENT ENSEMBLE. LES EXPRESSIONS ÊTRE À LA GABELLE ET MANGER À LA GABELLE, PAR MÉTONYMIQUE, SIGNIFIENT MANGER À L'ORDINAIRE.

LA CARTE

L'ENTRÉE À PARTAGER

LA BOUSTIFAILLE : 13€50
Assortiment de fromage de chèvre, Comté, jambon cru et cuit, chorizo, rillette, cornichons, rosette, beurre, toasts, fruits frais

LES ENTREES

- LA CHARCUTAILLE : Rillette, Jambon de pays, jambon cuit, cornichons, rosette, beurre
- LA CHIEUB' : Salade de chèvre chaud et jambon de pays, croûtons, tomates
- LA CHIQUÉ : Salade verte, champignons frais, légumes marinés, tomates
- LA CHOUILLE : Melon de saison, jambon de pays

LES GOURMANDES

- LA TRAÎNE LATTE : Salade verte, poulet émincé, chorizo doux tranché, tomates, jambon cuit, rosette, croûtons, champignons de Paris, melon
- LA TRAÎNE PATINS : Salade verte, tartine de chèvre tiède, jambon de pays, petits lardons, croûtons, jambon cuit, tomates
- LA TRAÎNE SAVATE : Salade verte, saumon, croûtons, crevettes marinées au pesto, citrons, petits légumes, tomates
- LA TRAÎNE OUILLE : Salade verte, Comté, tartine de chèvre chaud, mozzarella et emmental rapé, Reblochon, Cheddar, croûtons, tomates

LES BURGERS

- LE BAZIOT : Pain moelleux, bœuf grillé, sauce cheddar et barbecue, tomates, salade
- LE BOUFFON : Pain moelleux, émincé de poulet, crème fraîche, sauce tartare, tomates, salade
- LE BOUGRE : Pain moelleux, bœuf grillé, sauce au poivre, tomates, salade
- LE BALTRINGUE : Pain moelleux, bœuf grillé, sauce au Roquefort, tomates, salade
- LE BIZARD : Pain moelleux, rosti de légumes, salade, tomates, sauce tartare et cheddar
- LE BALAIZE : Pain moelleux, bœuf grillé, crème fraîche, basilic, parmesan, tomates, salade

LES TAGLIATELLES

- LA GOURGANDINE : Lardons, crème fraîche, parmesan, œuf 10€90
- LA GRIZETTE : Roquefort, Comté, mozzarella, crème fraîche, chèvre 12€90
- LA GIGOLETTE : Saumon, tomate, crème fraîche, basilic, crevettes 12€90
- LA GAMBETTE : Poulet, crème fraîche, lardons, chorizo, tomate 11€90

LES PLATS

- LE GAILLARD : Pavé de saumon à la crème et au basilic 14€90
- LE GUGUS : Fish n' Chip's, sauce tartare 13€90
- LE GONZE sauce au choix : (350 g) Entrecôte grillée à la plancha 19€50
- LE GAZIER : Émincé de volaille sauce au choix 12€50
- LE GUIGNOL sauce au choix : (280 g) Steak haché façon bouchère 13€50

Sauce au choix : Poivre, Roquefort, carbonara, crème fraîche, barbecue, tartare, cheddar
Garniture au choix : Frites, tagliatelles, salade, poêlée de légumes

LES PIZZAS

- LA FRIPOUILLE : Jambon, mozzarella, sauce tomate, champignons 11€00
- LA FRINGALE : Lardons fumés, fromage de chèvre, crème fraîche, mozzarella 12€80
- LE FROM'TON : Fromage de chèvre, Reblochon, crème fraîche, Comté, mozzarella, cheddar 12€80
- LE FALZAR : Viande de bœuf hachée, sauce tomate, champignons, mozzarella 12€80
- LE FUTAL : Poulet émincé, chorizo, sauce tomate et barbecue, mozzarella 12€50
- LA FUMANTE : Saumon, crevettes, petits légumes, crème fraîche, mozzarella 13€80

LOUT EN CHOISSANT LE CONTENU DE VOTRE "GABELLE", VOUS DÉCOUVRIEZ LE VOCABULAIRE FLEURI DE L'AGOT QUE PIERRE PERDIT, GEORGES BRASSENS, REMOND OU ENCORE SAN ANTONIO UTILISENT À MERVEILLE POUR LE PLUS GRAND BONHEUR DE NOS ESCOUDES... EHE... DE NOS OREILLES SON APPÉTIT !

CRÊPES

- LA MINETTE : Sucre ou sucre citron 2€50
- LA MISTINGUETTE : Confiture au choix (fraise, myrtille, groseille ou miel) 3€20
- LA MARMAILLE : Chocolat ou Nutella ou caramel 3€50
- LA MANDALE : Chocolat, banane, glace noir de coco chantilly, noix de coco rapée 4€60
- LA MIELLEUSE : Miel, amandes, citron 3€80
- LA MOUILLETTE : Chocolat, banane, chantilly 4€20
- LA MARIOLE : Crème de marron, chantilly 4€20
- LA MOUMOUTE : Crêpe, boule de glace au choix, chantilly 4€20

DESSERTS

- LE RIPOU : Moelleux au chocolat et sa chantilly 5€80
- LA ROMBIÈRE : Tarte Tatin, chantilly, glace vanille 5€80
- LA RADINE : Tartare de fruits, melon, glace citron vert, coulis de fruits rouges 5€50
- LE RIGOLO : Café gourmand (gâteau au chocolat, boule de glace, tarte Tatin, fruits frais, chantilly) 6€90
- LE RAPIA : Coupe de fromage blanc (sucre ou caramel ou miel ou confiture) 4€20

GLACES

- LE GADJO : Liégeois au chocolat ou au caramel ou au café, sauce, chantilly
- LA GABELLE : 3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly
- LE GOUNAFIER : Glace fraise, sorbets cassis et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
- LA GÉRALDINE : Glaces menthe et chocolat, sirop de menthe, sauce chocolat, chantilly
- LA GRELUCHÉ : Sorbets melon, passion, citron vert, coulis fruits rouges et citron, fruits frais, chantilly
- LA GROLE : Glaces banane, chocolat et noir de coco, sauce chocolat, chantilly
- LA GAZELLE : Glaces chocolat et pistache, sauce chocolat, chantilly
- LA GAZETTE : Glaces Rhum raisin, noix de coco, café, sauce café, chantilly
- LA GUIBOLE : Glaces caramel beurre salé, vanille noir de Macadamia, sauce caramel, chantilly

- LA GONZESSE : Glaces marron et ses morceaux, vanille, crème de marron, chantilly
- LA GRATOUILLE : Glace barbe à papa, vanille, Smarties, chamallow, chantilly, sauce chocolat
- LA GODASSE : Glaces passion, banane, noir de coco, fruits frais, noix de coco rapée, chantilly
- LA GLANDOUILLE : Glaces vanille, fraise, chocolat, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly
- LA GERMAINE : Glaces poire, pomme, pêche, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly

COUPES ALCOOLISÉES

- LE LASCAR : Glace citron vert, Vodka, rondelle de citron vert
- LE LOURDINGUE : Rhum Diplomat, glace rhum raisin
- LE LOUFOQUE : Glace menthe, Get 27, feuilles de menthe
- LE LOUBARD : Glace poire, poire Williams
- LE LOULOU : Glace pomme, Calvados

PARFUMS DE GLACES (au choix)

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, fraise, framboise, cassis, noix de coco, fruits de la passion, vanille amandes caramélisées, menthe, melon, rhum raisin, marron, barbe à papa, citron vert, banane, poire, pomme, pêche
1 Boule 2€20 2 Boules 4€00 3 Boules 5€50
Supp. chantilly ou sauces (chocolat, caramel, café, fruits rouges) 0€80

LES FROMAGES

- LE TARBOUIF : Trio de fromages et sa salade (Comté, chèvre et Reblochon)
- LA TORNILLOLE : Toast de chèvre chaud et sa salade

BOISSONS CHAUDES

- Café ou déca 1€30
- Thé, chocolat ou tisane : 2€80
- Cappuccino ou chocolat viennois 3€30

TAUPETTES (digestifs - 4cl)

- Calvados, Diplomat, Cognac, Poire William's, Jack Honey, Armagnac, Mirabelle, Get 27... 5€50

MENU ENFANT

- Soda, jus de fruits, sirop ou diablo
- Mini burger ou steak haché ou Saumon ou Pâtes à la carbonara
- 1 boule de glace au choix ou glace en bâton ou Crêpe au sucre (ou Nutella ou confiture) ou Fromage blanc



7€90

LES VINS



A L'ARDOISE
ROUGE
BLANC
ROSÉ
Verre 12 cl 3€50
Pichet 25 cl 6€50
Pichet 50 cl 9€90

ROUGES

- Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Léger et fruité 20€00
- Saumur Champigny AOP Souple et Gourmand 20€00
- Haut-Médoc AOP Élégant et racé 28€00
- Côtes du Rhône AOP Élégant et racé 19€00

BLANCS

- Côtes de Gascogne IGP Léger et fruité 17€00
- Coteaux du Layon AOP Moelleux et Généreux 23€00

ROSÉS

- Cabernet d'Anjou AOP, Léger et Fruité 19€00
- Reully AOP, "Reully rosé" Léger et Fruité 20€00
- Côtes de Provence AOP Souple et Gourmand 18€00
- Languedoc Rosé IGP Léger et Fruité 19€00

LES "ROTEUX"

- Vin pétillant VMQ, 18€00
- "Veuve de Lalande Blanc de Blanc"
- Champagne AOP "Carte Or Brut" 39€00

PROGRAMME CONCERTS de Juin à Septembre 2020

19-06	WONDERFULL WORLD BOSSA, RHYTHM BLUES
26-06	FREEDOM VARIÉTÉ INTERNATIONALE (guitare, voix)
03-07	SONOTONE GROOVE, FUNK, LATIN NEW
10-07	SULLENER ZOO INDY FOLK
17-07	CHORON'CO BLUES
24-07	TRIO FAO POP ROCK, LATIN, CELTIC FESTIF
31-07	PLAYLIST POP ROCK
07-08	CHRIS CRAFT POP ROCK (guitare, cavité, voix)
14-08	LEE MOOZIN AND THE MAD DOGS ROCKABILLY, BOOGIE NEW
21-08	SEALIA SIXTIES ACCOUSTIQUE
28-08	BACK AND FORTH FOLK NEW
04-09	SERIAL KROONERS POP, JAZZ
11-09	FOREVER VARIÉTÉ INTERNATIONALE POP (piano, voix)

CONCERTS GRATUITS tous les vendredis à 20h00

CONVIVIALE VINTAGE MUSICALE



sur les bords du Lac d'Éguzon

BOISSONS

SODAS ET JUS DE FRUITS

- Tomate, orange, ananas, abricot, banane, pomme 3€00
- Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Schweppes agrumes, Limonade, Orangina, Ios tea 3€00

STROPS ET DIABOLES

À L'EAU 2€00 LIMONADE 2€70
Strop au choix : menthe, grenadine, fraise, citron, orange, cerise, pêche, cassis, caramel, noix de coco, kiwi, banane

COCKTAILS SANS ALCOOL

- LA PÉPETTE : Jus d'orange, fruits exotiques, Schweppes agrumes et Curaçao bleu
- LA PINAILLEUSE : Jus de banane, ananas, fruits exotiques et strop de coco
- LA PIPELETTE : Jus de pomme, abricot, ananas et strop de fraise

COCKTAILS ALCOOLISÉS

- MOJITO : Rhum Bacardi, menthe fraîche, sucre, citron vert, perrier 6€90
- MOJITO FRAISE : Rhum Bacardi, menthe fraîche, purée de fraise, citron vert, perrier
- GIN FIZZ : Gin Bombay asphir, limonade, citron
- CUBA LIBRE : Rhum Bacardi, Coca, citron vert
- SOLEIL LEVANT : Soho, jus d'orange, jus d'abricot, trait de grenadine
- TEQUILA SUNRISE : Tequila Camino, jus d'orange, trait de grenadine
- PINA COLADA : Rhum Bacardi, Malibu, jus d'ananas, strop de coco, lait
- AMÉRICANO : Martini rouge, Martini rosé, eau pétillante, rondelle d'orange
- BLOODY MARY : Vodka, jus de tomate et citron, sauce worcestershire, tabasco, sel de celeri
- APEROL SPRITZ : Aperol, vin pétillant, rondelle d'orange, citron

ALCOOLS ET APÉROS

- Martini, Porto, Muscat, Suze, Pineau 4€50

Kir 2€00

- Kir pétillant 3€50
- Kir Royal 6€50

Ricard, Pastis, Casanis 3€00

- Whisky, Gin, Vodka, { 2 cl : 3€50
- Malibu, Rhum, Soho { 4 cl : 5€50

BIBINES EN PRESSION

- Tigre Boe 2€90
- Grimbergen 3€90

BINOUCES ET CIDRE

- Desperados, Délirium, Kastel brune, Kwak, Hoegaarden 4€90
- Cidre doux, cidre brut 3€20

GRIGNOTER à l'apéro

LA BOUSTIFAILLE : 13€50
Assiette à partager de fromage de chèvre, Comté, jambon cru et cuit, chorizo, rillette, cornichons, rosette, beurre, toasts, fruits frais