

Lundi : Fermé

Du Mardi au Jeudi :

12 h 00 - 14 h 00 / 19 h 00 - 21 h 00

Du Vendredi au Samedi :

12 h 00 - 14 h 00 / 19 h 00 - 22 h 00

Dimanche : Fermé



Parc commercial Rive Sud  
44160 Sainte-Anne-sur-Brivet  
02 40 30 69 68



La Gamelle



lagamelle.bbc

# Nos Cocktails avec Alcool



## MOJITO

Rhum Bacardi, citron, menthe, sucre de canne et eau pétillante

8,50€



## MOJITO FRUIT

Rhum Bacardi, citron, menthe, sucre de canne et eau pétillante  
Au choix : Fraise ou Kiwi ou Mangue

9,50€



## LA MADELEINE

Amaretto, Cointreau et jus d'ananas

9,00€



## LE MATELOT MAHAUD

Rhum Bacardi, sirop de vanille, purée de mangue et jus de pomme

9,00€



## CUBA LIBRE

Rhum Bacardi ambré, sucre de canne, citron vert et Coca-Cola

8,50€



## TI' PUNCH

Rhum (Bacardi ambré ou Damoiseau blanc), Sucre de canne et citron vert

8,00€



## PIÑA COLADA

Rhum de Guadeloupe, Jus d'ananas, crème coco, lait

8,50€



## AMERICANO MAISON

Campari, Martini rouge, prosecco, eau pétillante et tranche d'orange

8,00€



## GWADA MOLE

Rhum blanc Damoiseau, eau pétillante, jus de citron, gingembre et jus de maracuja

8,00€



## PAS LOMAS

Rhum blanc Damoiseau, eau pétillante, jus de citron et jus de pamplemousse

8,00€



## GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic et citron

9,00€



## Nos Spritz



### LE CLASSIQUE

Apérol, Prosecco, eau pétillante et tranche d'orange

8,50€



### LE PARISIEN

St-Germain (liqueur de fleur de sureau), prosecco, eau pétillante, menthe et citron

8,50€



### LE SICILIEN

Limoncè, Prosecco, eau pétillante, citron et basilic

8,50€



### LE CARLOTA SPRITZ

Campari, Prosecco, eau pétillante et tranche d'orange

8,50€



### LE DOLCE ROSA

Prosecco, Sarti (liqueur de mangue, fruit de la passion et orange sanguine) eau pétillante et menthe

8,50€

## Nos Cocktails sans Alcool



### LE JUNGLE

Jus d'ananas, jus d'orange et purée de kiwi

6,50€



### VIR' GINTO

London Dry tonic (0,5%) et citron vert

7,50€



### VIRGIN MOJITO

Citron, menthe, sucre de canne, sirop de litchi et eau pétillante

7,50€



### VIRGIN MOJITO FRUIT

Citron, menthe, sucre de canne, sirop de litchi et eau pétillante

Au choix : Fraise ou Kiwi ou Mangue

8,50€



### VIRGIN CLASSIQUE

Apérol sans alcool, eau pétillante et tranche d'orange

7,50€



### VIRGIN PARISIEN

St-Germain sans alcool, eau pétillante, menthe et citron

7,50€



### VIRGIN MATELOT MAHAUD

Captain Morgan 0%, sirop de vanille, purée de mangue et jus de pomme

8,00€



# CARTE DES BOISSONS

*Que l'apéro commence !*

Ricard • 2 cl	3,40€
Porto blanc ou rouge • 5 cl	4,00€
Martini rouge ou blanc • 5 cl	4,00€
Kir vin blanc • 12 cl	4,00€
(Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis)	
Kir breton • 12 cl	4,00€
(Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis)	
Kir pétillant • 12 cl	4,80€
(Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis)	
Pétillant nature • 12 cl	4,50€
Coupe de Prosecco • 12 cl	4,80€

## BIÈRES PRESSION



Panaché, Monaco	25 cl	50 cl	3,80€ / 7,40€
Picon			4,50€ / 8,80€

10 BIÈRES PRESSION : à découvrir sur l'ardoise digitale



## BIÈRES BOUTEILLES

Desperados • 33 cl

6,00€

### CARTE DES BIÈRES À VOTRE DISPOSITION

## NOS SOFTS



Sirop à l'eau	2,90€
Limonade	3,60€
Jus de fruits	4,00€
(Au choix : Ananas, Fraise, Orange ou Pomme)	
Diabolo	4,20€
Coca-Cola	4,50€
Coca-Cola Zero	4,50€
Orangina	4,50€
Schweppes Agrumes ou Tonic	4,50€
Fuze Tea	4,50€
Oasis	4,50€
Supplément sirop	0,90€
Eau plate : 33 cl ou 75 cl	4,20€ / 6,80€
Eau gazeuse : 33 cl ou 75 cl	4,50€ / 7,20€



# CARTE DES BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES



Café	2,00€
Café allongé	2,10€
Décaféiné	2,40€
Décaféiné allongé	2,50€
Café crème	2,30€
Décaféiné crème	2,70€
Thé ou infusion (maison de torréfaction locale)	3,60€
Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	4,00€

*Un bon repas mérite son digestif non ?*

## NOS WHISKYS



Whisky Coca	7,50€
Jack Daniel's 40% · 4 cl	8,00€
BM signature Single Malt (vin de paille français) 40% · 4 cl	9,00€
Benriach The Original Ten (Écosse) 43% · 4 cl	9,00€
Woodford Reserve Bourbon 45,2% · 4 cl	9,00€
Teeling Irish Whiskey 46% · 4 cl	9,00€
Aberlour Single Malt 10 ans 40% · 4 cl	9,00€

## NOS RHUMS



Mama Sama Rhum arrangé 34% · 4 cl (Canelés Bordelais, trilogie vanille)	6,20€
Damoiseau Rhum Arrangé passion mangue 30% · 4 cl	8,00€
Damoiseau Rhum vieux VSOP 42% · 4 cl	8,00€
Damoiseau Shrub 40% · 4 cl (liqueur d'agrumes)	8,00€
Diplomático 40% · 4 cl	8,00€
Pacto Navio 40% · 4 cl	8,00€
The Arcane Extraroma 40% · 4 cl	8,00€
Damoiseau Rhum punch passion 18% · 7 cl	8,50€
Gold of Mauritius 40% · 4 cl	9,00€
Santa Teresa 1796 40% · 4 cl (rhum hors-d'âge)	9,50€

## NOS DIGESTIFS



Cognac aux amandes Donjon 40% · 4 cl	7,00€
Get 27 / Get 31 / Get Menthe Citron 17,9% · 7 cl	7,00€
Menthe-Pastille 24% · 7 cl	7,00€
Baileys 17% · 7 cl	7,00€
Crème de rhum vieux 18% · 7 cl	7,50€
Armagnac Marquestau "M" 40% · 4 cl	8,00€
Cognac ABK6 "VSOP" 40% · 4 cl	8,00€
Irish Coffee ou French Coffee (cognac)	9,00€
Tequila Patrón Añejo 40% · 4 cl (vieillie en fût de chêne)	9,00€




# CARTE DES BOISSONS

## NOS BLANCS

	Verre 12 cl 	Carafe 50 cl 	Bouteille 75 cl 
Muscadet AOP – Les Chailloux – 12% Domaine des Galloires – Coteaux de la Loire (Médaille d'Argent 2023)	3,20€	12,50€	18,00€
Malvoisie AOP – 12% Domaine des Galloires – Coteaux d'Ancenis (Médaille d'Or 2024)	4,00€	15,00€	22,00€
Chardonnay IGP Val de Loire – 12% Vignoble Cogné (Médaille d'Or 2024)	4,20€	15,50€	23,00€
Sauvignon IGP Val de Loire – 13% Vignoble Cogné (Médaille d'Or 2024)	4,20€	15,50€	23,00€
Vouvray AOC Tranquille – 13% Domaine Aubert – Sec	4,20€	15,50€	23,00€
Sauvignon Blanc – IGP Val de Loire – 13% Vignoble Cogné – Saint-Christophe-la-Couperie (Médaille d'Or 2024)	4,20€	15,50€	23,00€
Sauvignon Del Ys – IGP Val de Loire – 13% Vignoble Cogné (Coup de cœur Guide Hachette 2026)	4,50€	17,00€	25,00€
Coteaux du Layon ACDLC – 12% Domaine Matignon – Clair de Lune	5,50€	21,00€	31,00€

*Un moment de détente autour d'un verre ?*

## NOS ROSÉS

	Verre 12 cl 	Carafe 50 cl 	Bouteille 75 cl 
Corse IGP – 11,5% U San Muletto	3,80€	14,50€	21,00€
Osez Cogné IGP Val de Loire – 12,5% Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2026	4,20€	15,50€	23,00€
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP – 12,5% Côté Aix	5,50€	21,00€	31,00€

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE SUR LA CARTE DES VINS !



# CARTE DES BOISSONS & GRIGNOTAGES

*Un verre de vin ?*

## NOS ROUGES

	Verre 12 cl 	Carafe 50 cl 	Bouteille 75 cl 
Anjou AOP - 13,5° Les Rougeries - Domaine des Galloires (Primé au Guide Hachette)	4,00€	15,00€	22,00€
770 Miles Cépage Zinfandel - 14° Domaine du Cap'Monde - Californie	4,80€	18,00€	26,00€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil - 15° Vieilles vignes	4,80€	18,00€	26,00€
Côtes-du-Rhône ACDRC - 14° Pierre Amadieu - Roulepierre	5,00€	19,00€	28,00€
Blaye Côtes de Bordeaux ACBC - 13,5° Château Haut-Moulin - Vieilles Vignes Bio	5,50€	21,00€	31,00€
Pic Saint-Loup AOP - 14° Réserve Les Almades	6,00€	23,00€	34,00€
Lalande-de-Pomerol ALPC - 14,5° Château de Roquebrune	7,00€	27,00€	40,00€

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE SUR LA CARTE DES VINS

*Le goût du partage  
commence ici !*



Tapas  
(à découvrir sur l'ardoise)

Le tête-à-tête (pour 2 personnes)  
Planche de charcuterie et fromages

8,50€

La pause des collègues (pour 4/6 personnes)  
Planche de charcuterie et fromages, tartina de du moment (selon suggestion)

15,00€

La planche normande  
Camembert rôti (150 g au lait cru) et son jambon de pays à partager

16,00€

La réunion de famille (pour 6/8 personnes)  
Planche de charcuterie, fromages et tapas, tartina de du moment (selon suggestion)

22,00€



# MENUS DE LA GAMELLE

## Formule du Midi

Formule valable uniquement  
le midi du mardi au vendredi

Entrée, plat du jour et dessert	19,00€
Entrée + plat du jour <b>OU</b>	16,00€
Plat du jour + dessert	
Plat du jour (à découvrir sur l'ardoise)	13,00€

## Formule du Soir 27€



Formule valable uniquement  
le soir du mardi au jeudi

Une boisson  
(un verre de soft ou de vin 12 cl ou de bière  
pression en 25 cl selon la sélection de la Gamelle)



+

+ Un burger (taille 1)  
avec ses frites maison  
**OU** burger taille 2 (+ 5€)



+

+ Une partie de bowling À SUIVRE  
location de chaussures comprise



## MENU PLOU-PIOU

(Jusqu'à 12 ans)

  
10,90€

1 boisson au verre :  
Coca-Cola • Jus de fruits (ananas, orange  
ou pomme) • Fuze tea • Limonade • Diabolo  
ou Sirop à l'eau (25 cl)

+ au choix :  
Burger enfant ou  
Steak haché ou  
Nuggets de poulet  
Servi avec frites maison

+ au choix :  
Une mousse au chocolat ou  
Une boule de glace (Parfum au choix :  
vanille • barbe à papa • fraise ou chocolat)



# CARTE DE LA GAMELLE

Pour éveiller vos papilles, notre chef vous propose...

## LA MISE EN BOUCHE



### PLATS FAITS MAISON

#### Suggestion entrée

(à découvrir sur l'ardoise)

#### Tartare des tropiques

Tartare de gambas, avocat, mangue et vinaigrette exotique

#### La Fraîcheur nordique

Saumon gravlax, pickles et crème d'herbes

#### La Croquette de César

Salade mêlée, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croquette à la mimolette et crudités

#### Bowl thaï

Tataki de thon, avocat, julienne de légumes, riz thaï, sauce tataki, fèves edamame, crudités et coriandre

Petit / Grand

11,90€ / 19,90€

11,90€ / 19,90€

10,90€ / 18,50€

12,90€ / 19,90€

#### Bowl végétarien

Falafels, croustillants de légumes, houmous, riz thaï, julienne de légumes, fèves d'edamame, crème ciboulette et crudités



Chardonnay

Vignoble Cogné de Saint-Christophe-la-Couperie - IGP Val de Loire (Médaille d'or 2024)

## LE RETOUR DE PÊCHE



#### Pêche du jour

selon arrivage (à découvrir sur l'ardoise)



Del Ys

Vignoble Cogné de Saint-Christophe-la-Couperie - IGP Val de Loire - Triple cépage sauvignon

Allergènes et Intolérances : Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à vous adresser à l'équipe.

Petit / Grand

12,90€ / 19,90€





 PLATS FAITS MAISON

## LES GAMELLES DE MAMIE

Suggestion Gamelle  
(à découvrir sur l'ardoise)

La Gamelle Normande

Le Camembert rôti 150 g de lait cru pané, Jambon de Pays, pommes de terre grenaille à l'ail, Salade mêlée

18,90€

La Gamelle Flamande

Bœuf à la bière et ses frites maison

18,90€

La Gamelle Fermière

Suprême de volaille gratiné au comté avec sa sauce vin jaune et échalotes, pommes de terre grenaille à l'ail

18,90€



Anjou Les Rougeries  
Domaine des Galloires - AOP (Primé au Guide Hachette)



PLATS FAITS MAISON

## LE RETOUR DE CHASSE



L'Enfer de Bœuf

Tartare de bœuf frais au couteau, cru ou mi-cuit, à préparer (supplément Burratina +2,50€)

19,90€

Le Tapis Rouge

Carpaccio de bœuf, pesto basilic, parmesan, salade (supplément burratina +2,50€)

70 g / 140 g

13,90€/20,90€

# CARTE DE LA GAMELLE

*Un bon repas, c'est le début du bonheur.*

Suggestion grillade  
(à découvrir sur l'ardoise)

Le Cocorico Breizh

Demi-poulet fermier BZH mariné et rôti

18,90€

La Saucisse des Copains

Saucisse 300 g au muscadet, écrasé de pommes de terre

18,90€

La Causette

Bavette grillée : pièce classique fondante à cœur

21,90€

L'Assiette du Boucher

Bavette, Saucisse au muscadet, suggestion grillade + 100g de tartare de bœuf préparé

25,90€

34,90€



Blaye Château Haut-Moulin  
Vieilles Vignes ACBC

Servi avec ses Frites maison ou autre accompagnement : Salade, Légumes du moment, Pommes de terre grenaille à l'ail, Écrasé de pommes de terre

Supplément deuxième accompagnement : 2,90€

Ainsi que sa Sauce au choix

Monsieur Saucier vous propose : Cheddar, Tartare, Béarnaise, Poivre, Citron-miel-romarin, Fromagère

Supplément deuxième sauce : 1,00€




# CARTE DE LA GAMELLE

## Mmmmh... les Burgers du Chef

### NOS BURGERS MAISON

*(steak ou falafels)*

 Pic Saint-Loup  
Réserve Les Almades - AOP

### 3 TAILLES AU CHOIX :

1 steak



18,90€

2 steaks



23,90€

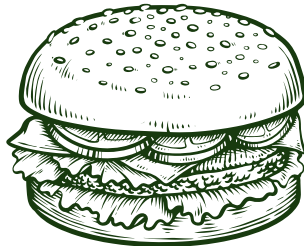
3 steaks




28,90€

Pain buns artisanal

(PRÉPARÉ PAR LA BOULANGERIE DE DAMIEN)



 ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE

Burger du mois   
(à découvrir sur l'ardoise)

Burger Nantais   
Pain buns, steak ou falafels, mâche, tranche de lard,  
Curé Nantais et sauce béarnaise

Burger Classic' Cheddar   
Pain buns, steak ou falafels, cheddar rouge, salade, oignons frits  
croustillants, bacon et sauce cheddar

Burger de La Gamelle   
Pain buns, filet de poulet croustillant ou falafels, salade, tomates  
confites, mimolette et sauce citron-miel-romarin

Nos burgers FAITS MAISON sont servis avec des frites MAISON  
et une sauce tartare. Viande française 100 % pur bœuf.

Nos burgers sont sacrés ici !  
Nous ne pouvons pas les modifier, même avec une  
baguette magique...

AJOUTEZ UNE  
SAUCE CHEDDAR AVEC  
VOS FRITES +1€



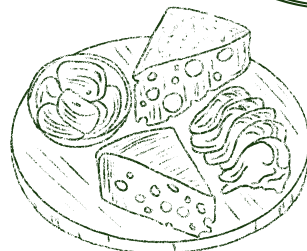
# CARTE DES DESSERTS

*Une journée sans fromage ? Inacceptable.*

 DESSERTS FAITS MAISON

Assiette de 3 fromages :  
Tomme de Savoie, Comté, Curé Nantais

8,50€



**DU GOÛT... ET ÇA SE SENT !**



Saint Nicolas de Bourgueil  
Vieilles Vignes

## LES PÉCHÉS MIGNONS

Fraîcheur du verger  
(à découvrir sur l'ardoise)

Mousse au chocolat à la fève de tonka

8,00€

Crème brûlée à la vanille Bourbon

8,00€

Le Rocher Snickers  
Chocolat, cacahuètes et caramel

8,50€

La Brioche Perdue  
Brioche perdue, sauce caramel et sa boule de glace (caramel ou vanille)

8,50€

Café gourmand

8,50€

Thé gourmand (maison de torréfaction locale)

9,00€

Digestif gourmand  
(Menthe-Pastille, Get 27, Limoncello, Baileys, Cognac aux amandes)

13,00€



Crémant de Loire blanc - Domaine des Galloires



# CARTE DES DESSERTS

## Les plaisirs givrés ...

### Nos Glaces

Chocolat  
Vanille Bourbon  
Caramel salé  
Café  
Menthe-chocolat  
Nougat de Montélimar  
Rhum-raisins  
Barbe à papa  
Yaourt bulgare  
Yaourt bulgare à la groseille



### Nos Sorbets

Fraise  
Citron  
Fruit de la passion  
Mangue  
Framboise  
Coco

*Laissez-vous tenter  
par un supplément :*

Sauce caramel, Fruits,  
Crème fouettée, Muesli,  
Sauce chocolat, Spéculoos,

2,50€

### Composez vos coupes :

1 BOULE 2,60€  
2 BOULES 4,80€  
3 BOULES 6,80€

## NOS COUPES GLACÉES

### LA MONTÉLIMAR 8,50€

1 boule de glace nougat,  
1 boule de sorbet  
framboise, coulis de fruits  
rouges, crème fouettée et  
amandes effilées

### LA TENDANCE 8,00€

2 boules de glace yaourt,  
Muesli et fruit(s) frais  
du moment

### LA GOURMANDE 8,50€

2 boules de glace vanille,  
sauce chocolat, crème  
fouettée et spéculoos

### LA BOLÉE 8,50€

1 boule de glace caramel,  
1 boule de glace vanille,  
sauce caramel, palet  
Breton et crème fouettée

### LA PASSIONNÉE 8,50€

1 boule de sorbet fruit de  
la passion, 1 boule de  
sorbet mangue, 1 boule de  
sorbet citron vert, coulis  
de fruits exotiques et  
crème fouettée

### LA DAME BLANCHE 8,00€

2 boules de glace vanille,  
sauce chocolat et crème  
fouettée

## NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

### OUI, MON COLONEL ! 9,50€

2 boules de glace citron, 5 cl de Vodka,  
feuille de menthe et citron vert

### L'ÎLE AU RHUM 9,50€

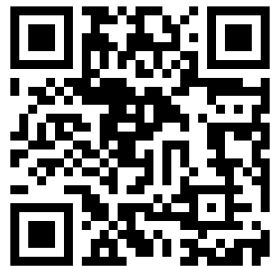
1 boule de glace rhum-raisins, 1 boule  
de glace coco, ananas, 5 cl de Rhum et  
crème fouettée

### UN TOUR EN GET 9,50€

2 boules de glace menthe-chocolat,  
5 cl de Get 27, sauce chocolat et crème  
fouettée



Pour le plaisir de l'équipe,  
n'hésitez pas à partager votre expérience !



SCANNEZ CE QR CODE POUR DÉPOSER VOTRE AVIS.



MERCI POUR VOTRE VISITE !



La Gamelle



lagamelle.bbc

