



Bon Appétit !



La Gamelle



lagamelle.bbc

Lundi : fermé
Mardi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 21h00
Mercredi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 21h00
Jeudi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 21h00
Vendredi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00
Samedi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 23h00
Dimanche : fermé

Parc commercial Rive Sud
44160 SAINTE ANNE SUR BRIVET
02 40 30 69 68

Carte de La Gamelle

C'est l'heure de l'Apéro !

Kir vin blanc • 12 cl	4,00€
Kir breton • 12 cl	4,00€
Kir pétillant • 12 cl	4,80€
Coupe de Prosecco • 12 cl	4,80€
Ricard • 2 cl	3,40€
Porto blanc ou rouge • 5 cl	4,00€
Martini rouge ou blanc • 5 cl	4,00€
Pétillant nature • 12 cl	4,80€



Cocktails avec alcool

Mojito	8,00€
Mojito fruits	9,00€
Piña Colada	7,50€
Ti-punch	7,50€
Spritz	8,50€
Cuba libre	8,00€
Americano maison	8,00€



Cocktails sans alcool

Virgin mojito	7,00€
Virgin mojito fruits	8,00€
Cocktail de fruits du moment	6,50€

BIÈRES PRESSION



Panaché, Monaco	25 cl	50 cl
Voir ardoise digitale	3,80€	7,40€

BIÈRES BOUTEILLES



Carte des bières à votre disposition

Nos Softs



Sirop à l'eau	3,10€
Diabolo	4,00€
Limonade	3,80€
Coca	4,00€
Coca Zero	4,00€
Orangina	4,00€
Schweppes Agrum' ou Tonic	4,00€
Thé glacé	4,00€
Oasis	4,00€
Jus de fruits	4,00€
Fraise/Orange/Ananas/Abricot/Tomate/Pêche	

Supplément sirop	0,90€
Eau plate : 33 cl ou 75 cl	4,20€ / 6,50€
Eau gazeuse : 33 cl ou 75 cl	4,50€ / 6,80€



Carte de La Gamelle

C'est l'heure du digestif !

Boissons Chaudes

Café	1,70€
Café allongé	1,80€
Déca	1,80€
Déca allongé	1,90€
Café crème	2,00€
Déca crème	2,10€
Cappuccino	4,00€
Thé ou infusion (Maison de torréfaction locale)	3,60€
Chocolat	4,00€

NOS WHISKYS

Jack Daniel's 40% • 4 cl	8,00€
Signature Single Malt (vin de paille français) 40% • 4 cl	9,00€
Benriach 10 ans Ecosse 43% • 4cl	9,00€
Woodford réserve Bourbon "Kentucky" 45,2% • 4cl	9,00€
Slane Whisky Irlandais 40% • 4 cl	9,00€
Aberlour Single Malt 12 ans 40% • 4cl	9,00€
White Mackay 40% • 4cl	6,00€
Whisky coca	7,50€

NOS RHUMS

Rhum compagnie des Indes Caraïbes (Jamaica, Latino, West Indies) • 4 cl	8,00€
Gold of Mauritius 40% • 4 cl	9,00€
Diplomático 40% • 4 cl	7,00€
Rhum arrangé 34% • 4 cl	6,00€
Pacto Navio 40% • 4 cl	7,00€
The Arcane Extraroma 40% • 4 cl	8,00€

NOS DIGESTIFS

Cognac ABK6 "VSOP" • 4 cl	8,00€
Cognac aux amandes • 4 cl	7,00€
Armagnac "M" • 4 cl	8,00€
Get 27 • 7 cl	7,00€
Get 31 • 7 cl	7,00€
Menthe Pastille • 7 cl	7,00€
Baileys • 7 cl	7,00€
Irish Coffee (whisky irlandais) ou French Coffee (Cognac)	9,00€

Carte de La Gamelle

C'est l'heure de l'Apéro !



Tu **VIN** plus aux soirées ?



Verre (12 cl) / Bouteille (75 cl)

Nos Blancs

Chardonnay Caméléon Argentin

Domaine Bousquet - AB - Bio



5,00€



26,00€

Sauvignon

4,50€

23,00€

Domaine de Saint-Christophe la Couperie - IGP Val de Loire
(Médaille d'argent 2017)

Sauvignon Douceur

4,80€

25,00€

Domaine de Saint-Christophe la Couperie - IGP Val de Loire

Chablis

6,00€

32,00€

Le Finage - ACC

Coteaux du Layon

5,00€

28,00€

AOP

Nos Rouges

Bordeaux Maqueline

Appellation Bordeaux Contrôlée



5,00€



28,00€

Blaye - Côtes de Bordeaux

5,00€

28,00€

Vieilles Vignes - Bio

Lalande de Pomerol

7,50€

40,00€

Appellation Lalande de Pomerol Contrôlée

Côtes du Rhône

5,00€

28,00€

Les Beaux Gosses - AOC

Saint-Joseph

8,50€

52,00€

Ferraton Père et Fils - ACJC

La Source

Mercurey

8,50€

52,00€

Albert Bichot - AOC

770 Miles California rouge

4,80€

25,00€

Zinfandel

Nos Rosés

Côte de Provence

Les Jolies Filles - ACDPC



5,50€



29,00€

Bandol

5,00€

29,90€

Le Fief du Moulin - AOP

Corse

3,80€

21,00€

U San Muletto - IGP

D'autres vins sont disponibles, la carte est à votre disposition



Carte de La Gamelle

Quand on aime,
on partage !



Le tête à tête (pour 2 personnes) Planche de fromages et de charcuterie	8,50€
La pause des collègues Tapenade ou rillettes, charcuterie et fromages	15,00€
La réunion de famille Terrine, rillettes, tapenade, tartinaide, charcuterie, fromages et tapas (selon suggestion)	20,00€
La planche Normande Camembert rôti (150g lait cru) au miel et sa charcuterie à partager	16,00€



L'Ouvre Appétit



Petite / Grande

Le Toasté de Provence Salade mêlée, rôti de St-Marcellin lardé, crudités, pignons, herbes de Provence, vinaigrette au miel	8,90€ / 16,90€
La Jules de César Salade mêlée, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, sauce César, crudités	8,90€ / 14,90€
Bowl marin Tartare du moment, rillettes de poisson, guacamole, céréales gourmandes, patate douce rôtie, crème ciboulette et crudités	11,90€ / 18,90€
Bowl végétarien Falafels, croustillant de légumes, crème de poivrons, céréales gourmandes, crème ciboulette et crudités	11,90€ / 18,90€
Suggestion entrée (à découvrir sur l'ardoise)	



Vin rosé "Les Jolies Filles" Côte de Provence ACPC
Domaine Arcs sur Argens



Carte de La Gamelle

METTRE LES PIEDS DANS LE PLAT

Les Gamelles de Mamie :

 plats français
 mijotés maison



La Gamelle du moment
(à découvrir sur l'ardoise)

La Gamelle Normande

17,90€

Le Camembert rôti 150g lait cru pané, jambon de pays, pommes de terre grenaille, salade mêlée

La Gamelle Flamande

17,90€

Bœuf à la bière et ses frites maison

  **Vin rouge St-Nicolas de Bourgueil "La Vinée"**

Domaine COGNARD AOP

LE RETOUR DE CHASSE



  **Vin rouge "Lalande de Pomerol" ALPC**

La grillade du moment
(à découvrir sur l'ardoise)

La caquette

16,90€

Bavette grillée : pièce classique fondante à cœur (200gr)

L'enfer de bœuf

18,90€

Tartare de bœuf frais au couteau, cru ou mi-cuit, à préparer (180gr)

Le cochon confit

16,90€

Effiloché de porc mariné (200gr)

Assiette du boucher

22,90€

Trio de viandes : bavette, effiloché de porc mariné, grillade du moment (300gr)

Carpaccio de bœuf

70g / 140g
12,90€ / 19,90€

Pesto basilic, parmesan, salade, frites

Servi avec ses frites maison
ou autre accompagnement et sa sauce au choix :
mâche nantaise, pommes de terre grenaille, légumes du moment
Supplément garniture : 2,90€

Monsieur Saucier

vous propose ses sauces faites MAISON :
Barbecue, tartare, poivrons doux, béarnaise, poivre,
sauce fromagère, compotée d'oignons
Supplément sauce : 2€



Carte de La Gamelle



Le retour de Pêche



Vin blanc "Quincy" Domaine Philippe
PORTIER AOP

Pêche du jour à la plancha

selon arrivage (à découvrir sur l'ardoise)

LES GAULETTES DE HAMBOURG

(steak ou falafels)



Vin rouge 770 Miles
California rouge,
Zinfandel



3 tailles :

16,90€ / 20,90€ / 24,90€

Pain buns artisanal
(élaboré par notre boulanger)

Burger Nantais

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

Burger du Boucher Breton

Pain buns, steak ou porc effiloché ou falafels, cheddar rouge,
salade, tomates, oignons, cornichons, tranches de lard,
sauce barbecue

Burger de La Gamelle

Pain buns, blanc de poulet grillé ou falafels, salade, tomates
confites, Tome de Savoie, sauce poivrons doux

Burger du mois

(à découvrir sur l'ardoise)

**Ces galettes de Hambourg sont servies
avec des frites MAISON et sauce tartare,
VIANDE 100% pur bœuf Français**

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



Carte de La Gamelle

Du Pain, du Vin,
et du...!



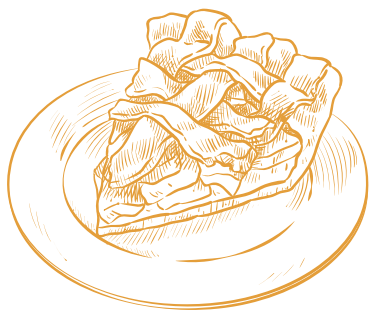
Vin rouge "Château Coucheroy"
Grand vin de Bordeaux Pessac-Léognan, APLC

Si je sens, je suis bon !

Assiette de 3 fromages :

Tome de Savoie, Saint-Marcellin, Curé Nantais

7,50€



LES PÉCHÉS MIGNONS



Vin blanc "Sauvignon Douceur"
Domaine St-Christophe la Couperie IGP

Mousse au chocolat à la fève de Tonka

6,50€

Crème brûlée vanille Bourbon

6,50€

Fraîcheur du verger : fruits de saison

6,50€

Suggestion dessert (à découvrir sur l'ardoise)

Profiterole

9,00€

Café ou café allongé gourmand

8,00€

Thé gourmand

8,50€

Digestif gourmand

12,50€

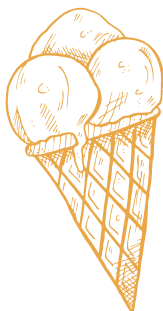


Carte de La Gamelle

LES PLAISIRS GIVRÉS

Nos glaces

Chocolat • Vanille Bourbon • Caramel salé • Café •
Menthe-Chocolat • Rhum-Raisins • Barbe à papa •
Yaourt Bulgare • Yaourt Bulgare Groseille



Nos sorbets

Fraise • Citron • Fruit de la Passion • Mangue • Framboise • Poire

COMPOSEZ VOS COUPES :

- 1 BOULE 2,40€
- 2 BOULES 4,40€
- 3 BOULES 6,00€

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN SUPPLÉMENT :

Sauce Caramel, Crème Fouettée, Fruits,
Sauce Chocolat, Spéculoos, Muesli
2,50€

Nos coupes glacées

La Pommée 8,00€

1 boule de glace Yaourt, 1 boule de sorbet Framboise, 1 boule de sorbet Fraise, Pomme fruit, coulis de Fruits Rouges

La Tendance 7,50€

2 boules de glace Yaourt, Muesli, mélange de Fruits Frais du moment

La Gourmande 8,00€

2 boules de glace Vanille, sauce Chocolat, Crème Fouettée, Spéculoos

La Bolée 8,00€

1 boule de glace Vanille, 1 boule de glace Caramel, sauce Caramel, Palet Breton, Crème Fouettée

La Passionnée 8,00€

1 boule de sorbet Mangue, 1 boule de sorbet Fruit de la Passion, 1 boule de sorbet Citron Vert, coulis de Fruits Exotiques, Crème Fouettée

La Dame Blanche 7,50€

2 boules de glace Vanille, sauce Chocolat, Crème Fouettée



Nos coupes glacées alcoolisées

Oui mon Colonel ! 8,00€

2 boules de glace Citron, 5 cl de Vodka, feuille de Menthe, une rondelle de Citron

Toutes les routes mènent à Rhum 8,00€

2 boules de glace Rhum-Raisins, Ananas, 5 cl de Rhum, Crème Fouettée, Meringue

Un tour en Get 8,00€

2 boules de glace Menthe-Chocolat, 5 cl de Get 27, sauce Chocolat, Crème Fouettée



Carte de La Gamelle

Aujourd'hui, notre chef vous propose

Formule du Midi

valable uniquement du mardi au vendredi

Entrée, plat du jour et dessert	18,00€
Entrée + plat du jour OU Plat du jour + dessert	15,00€
Plat du jour (à découvrir sur l'ardoise)	12,00€




LA GAMELLE
DU BOWLDog



(formule valable uniquement
le soir du mardi au jeudi)

24€

Formule Burger

Un burger (taille poussin) avec ses frites maison 

+ Une boisson

(un verre de soft, de vin ou de bière pression en 25 cl)

+ Une partie de bowling

location de chaussures comprise



MENU PLOU-PLLOU



9,90€

(Jusqu'à 12 ans)

Au choix :

Burger enfant ou
Steak haché ou
Nuggets de poulet

servi avec frites maison

+ 1 boisson au verre

Coca / jus de fruit / thé glacé (25 cl)

+ au choix :

Une mousse chocolat ou
Une boule de glace vanille ou fraise ou chocolat

