



Bon Appétit !



La Gamelle



lagamelle.bbc

Lundi : fermé
Mardi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 21h30
Mercredi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 21h30
Jeudi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 21h30
Vendredi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00
Samedi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 23h00
Dimanche : fermé

Parc commercial Rive Sud
44160 SAINT 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	7,50€
Mojito fruits	8,50€
Cancha	8,50€
Ti-punch	7,50€
Spritz	8,00€
Cuba libre	8,00€
Americano maison	7,50€

Cocktails sans alcool



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

BIÈRES PRESSION



	25 cl	50 cl
Panaché, Monaco	3,50€	6,80€
Voir ardoise digitale		

BIÈRES BOUTEILLES



Desperados • 5,9° - 33 cl	5,50€
Rasta trolls • 7° - 33 cl	4,50€
Paulaner ou Ginger Beer • 0°	3,80€
Petrus blonde • 6,5° - 33 cl	4,00€

Nos Softs



Sirop à l'eau	2,90€
Diabolo	3,80€
Limonade	3,60€
Coca	3,80€
Coca Zero	3,80€
Orangina	3,80€
Schweppes Agrum' ou Tonic	3,80€
Thé glacé	3,80€
Oasis	3,80€
Jus de fruits	3,80€

Fraise/Orange/Ananas/Abricot/Tomate/Pêche

Supplément sirop	0,90€
Eau plate : 33 cl ou 75 cl	3,50€ / 5,20€
Eau gazeuse : 33 cl ou 75 cl	3,70€ / 5,30€

Carte de La Gamelle

C'est l'heure du digestif !

Boissons Chaudes

Café	1,60€
Café allongé	1,70€
Déca	1,70€
Déca allongé	1,80€
Café crème	1,70€
Déca crème	1,80€
Cappuccino	3,50€
Thé ou infusion	3,40€
Chocolat	3,10€

NOS WHISKYS



Jack Daniel's • 4 cl	8,00€
Signature Single Malt (vin de paille français) • 4 cl	8,00€
Benriach 10 ans Ecosse	9,00€
Woodford réserve Bourbon "Kentucky"	9,00€
Double Oaked • 4 cl	
Slane Whisky Irlandais • 4 cl	9,00€
Whisky coca	7,50€
Tormore 48° 16 ans • 4 cl	12,50€

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 • 4 cl	6,00€

NOS DIGESTIFS



Cognac ABK6 "VSOP" • 4 cl	7,50€
Cognac ABK6 "XO" • 4 cl	8,00€
Cognac aux amandes • 4 cl	7,00€
Armagnac "M" • 4 cl	7,00€
Get 27 • 7 cl	6,50€
Get 31 • 7 cl	6,50€
Menthe Pastille • 7 cl	6,50€
Baileys • 7 cl	6,50€
Irish Coffee (whisky irlandais)	9,00€
ou French Coffee (Cognac)	

*Quand on aime,
on partage !*



Le tête à tête (pour 2 personnes)	8,00€
Planche de fromages et de charcuterie	
La pause des collègues	14,00€
Saucisson, tapenade ou rillettes, charcuterie et fromages	
La réunion de famille	18,00€
Terrine, rillettes, tapenade, tartinade, charcuterie, fromages et tapas (selon suggestion)	
La planche Normande	16,00€
Camembert rôti (150g lait cru) au miel et sa charcuterie à partager	

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

AB (Bio) Domaine Bousquet



5,00€



23,00€

Sauvignon

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

4,00€

22,00€

Sauvignon Douceur

Domaine de Saint-Christophe la Couperie IGP Val de Loire

4,50€

23,00€

Chablis

ACC Le Finage

5,50€

29,90€

Bourgogne Aligoté

Aegerter

ABAC - Vin de Bourgogne

5,00€

29,00€

Nos Rouges

Bordeaux Maqueline

Appellation Bordeaux Contrôlée



4,50€



23,00€

Lalande de Pomerol

Appellation Lalande de Pomerol Contrôlée

6,00€

31,00€

Côtes du Rhône

Les Beaux Gosses AOC

4,50€

23,00€

Saint-Joseph

Ferraton Père et Fils - ACJC

La Source

6,50€

38,50€

Mercurey - AMC

Domaine Louis Max

6,50€

38,50€

770 Miles California rouge

Zinfandel

4,50€

23,00€

Nos Rosés

Côte de Provence

Les Jolies Filles ACDPC



4,80€



27,00€

Bandol - AOP

Le Fief du Moulin

5,00€

29,90€

Tavel - AOP - Vigneron Bio

Domaine Lafond - Roc Épine

4,80€

27,00€

CHAMPAGNE

Duval Leroy

Fleur de Champagne, Brut premier

75,00€

Carte de La Gamelle



L'Ouvre Appétit



Petite / Grande

Le Toasté de Provence 7,90€ / 13,90€

Salade mêlée, rôti de St-Marcellin lardé, crudités, pignons, herbes de Provence, vinaigrette au miel

La Jules de César 8,90€ / 14,90€

Salade mêlée, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, sauce César, crudités

Bowl marin 10,90€ / 14,90€

Tartare du moment, rillettes de poisson, guacamole, céréales gourmandes, patate douce rôtie, crème ciboulette et crudités

Bowl végétarien 9,90€ / 12,90€

Falafels, croustillant de légumes, crème de poivrons, céréales gourmandes, crème ciboulette et crudités

Suggestion entrée

(à découvrir sur l'ardoise)



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

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 16,90€

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

La Gamelle fermière 16,90€

Suprême de volaille gratiné au Comté, sauce vin jaune, échalote et pommes de terre grenaille

La Gamelle Flamande 16,90€

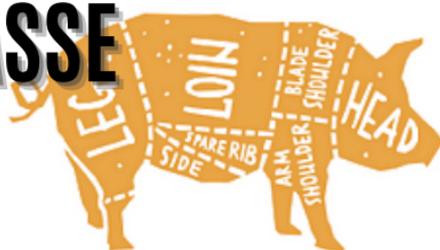
Bœuf à la bière et ses frites maison



Vin rouge St Nicolas de Bourgueil "La Vinée"
Domaine COGNARD AOP

Carte de La Gamelle

LE RETOUR DE CHASSE



Vin rouge "Lalande de Pomerol" ALPC

La grillade du moment

(à découvrir sur l'ardoise)

La causette Bavette grillée :

15,90€

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)

200gr / 300gr

Le bouchon de la Gamelle

12,90€ / 16,90€

Saucisse bouchère Label Rouge
(porc élevé sur paille BZH)

Assiette du boucher

18,90€

Trio de viandes :
Bavette, saucisse, grillade du moment (240gr)

Carpaccio de bœuf du moment

(à découvrir sur l'ardoise)

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 falafel)



Vin rouge 770 Miles
California rouge,
Zinfandel



3 tailles :

15,90€ / 18,90€ / 21,90€

Pain buns artisanal
(élaboré par notre boulanger)

Burger Nantais

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

Burger du boucher

Pain buns, steak, salade, tomate fraîche, oignon rouge, tranche de lard, cheddar, cornichons, sauce barbecue

Burger de La Gamelle

Pain buns, blanc de poulet grillé, 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**

Carte de La Gamelle

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



Vin rouge "Beaume de Venise"
Domaine de Garance la Treille ABVC

Si je sens, je suis bon !

Assiette de 3 fromages : 7,00€
Tome de Savoie, Saint-Marcellin, Curé Nantais

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 8,00€

Café ou café allongé gourmand 8,00€

Thé gourmand 8,50€

Digestif gourmand 12,50€

MENU PIOUS-PIOUS



9,00€

(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



MENU

de La Gamelle

26,50 €

ENTRÉE

Le Toasté de Provence

Salade mêlée, rôti de St-Marcellin lardé, crudités, pignons, herbes de Provence, vinaigrette au miel

Bowl marin

Tartare du moment, rillettes de poisson, guacamole, céréales gourmandes, crème ciboulette, crudités et patate douce rôtie

Suggestion du jour

(à découvrir sur l'ardoise)

PLAT

La pièce royale rouge : bavette grillée

Pêche du jour à la plancha

selon arrivage (à découvrir sur l'ardoise)

La Gamelle du moment

(à découvrir sur l'ardoise)

DESSERT

Fraîcheur du verger : fruits de saison

Crème brûlée

Suggestion du jour

(à découvrir sur l'ardoise)

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	16,00€
Entrée + plat du jour	14,00€
OU	
Plat du jour + dessert	
Plat du jour (à découvrir sur l'ardoise)	10,00€



LA GAMELLE
DU BOWLD OG



(formule valable uniquement
le soir du mardi au jeudi)

22€

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

