



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€
(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)	
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	4.50€

Cocktails avec alcool



Mojito (Bacardi Anero Cuatro)	8.00€
Mojito fruits (choix multiples)	9.00€
Piña Colada	7.50€
Ti-punch (Bacardi Reserva Ocho)	7.50€
Spritz (Apérol ou St Germain)	8.50€
Cuba libre	8.00€
Americano maison	8.00€
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	8.00€

Cocktails sans alcool



Virgin mojito	7.00€
Virgin mojito fruits (choix multiples)	8.00€
Cocktail de fruits du moment (voir ardoise)	6.50€
Martini (0,5%) • 5cl	3.50€
Virgin Spritz (0,5%)	7.00€

BIÈRES PRESSION



Panaché, Monaco

Voir ardoise digitale

25 cl 50 cl
3.80€ 7.40€

BIÈRES BOUTEILLES



Carte des bières à votre disposition

Nos Softs



Sirop à l'eau	2.90€
Diabolo	4.00€
Limonade	3.60€
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€
Ananas/Fraise/Orange/Pomme	

Supplément sirop

Eau plate : 33 cl ou 75 cl	0.90€
Eau gazeuse : 33 cl ou 75 cl	4.20€ / 6.50€ 4.50€ / 6.80€

Carte de La Gamelle

C'est l'heure du digestif !

Boissons Chaudes

Café	1.90€
Café allongé	2.00€
Déca	2.00€
Déca allongé	2.10€
Café crème	2.20€
Déca crème	2.30€
Cappuccino	4.00€
Thé ou infusion (Maison de torréfaction locale)	3.60€
Chocolat chaud	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



Santa Teresa 1796 40% • 4 cl	8.00€
Rhum hors-d'âge	
Rhum Compagnie des Indes Caraïbes • 4 cl	8.00€
(Jamaica, Latino, West Indies)	
Gold of Mauritius 40% • 4 cl	9.00€
Diplomático 40% • 4 cl	7.00€
Rhum arrangé de chez Mama Sama 34% • 4 cl	6.00€
(Choix multiples)	
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€
Crème de Rhum Vieux • 7 cl	7.50€
Crème de Rhum Vieux Coco • 7 cl	7.50€
Get 27 • 7 cl	7.00€
Get Menthe Citron • 7cl	7.00€
Get 31 • 7 cl	7.00€
Menthe Pastille • 7 cl	7.00€
Baileys • 7 cl	7.00€
Irish Coffee (whisky irlandais)	9.00€
ou French Coffee (Cognac)	

Carte de La Gabelle

C'est l'heure de l'Apéro !



Tu **VIN** plus aux soirées ?



Verre (12 cl) / Bouteille (75 cl)

Nos Blancs

Muscadet - Cuvée Académie

Domaine Martin Luneau - AMSMC



3.20€



18.00€

Chardonnay Caméléon Argentin

Domaine Bousquet - AB - Bio

5.00€

26.00€

Sauvignon

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

4.50€

23.00€

Sauvignon Douceur

Domaine de Saint-Christophe la Couperie
IGP Val de Loire

4.80€

25.00€

Bourgogne Aligoté

Domaine Albert Bichot - AOP

6.50€

36.90€

Coteaux du Layon

AOP

5.50€

31.00€

Nos Rouges

Anjou

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



4.00€



21.00€

Blaye - Côtes de Bordeaux

Vieilles Vignes - Bio

5.50€

31.00€

Lalande de Pomerol

Appellation Lalande de Pomerol Contrôlée

7.50€

44.00€

Côtes du Rhône - Ferraton Père & Fils

Samorëns - AOP

5.50€

31.00€

Vacqueyras

Cru des Côtes du Rhône - AOP

7.50€

44.00€

Mercurey

Albert Bichot - Domaine Adélie - AOC

9.00€

52.00€

770 Miles California rouge

Zinfandel

4.80€

26.00€

Nos Rosés

Côteau d'Aix-en-Provence

Côté Aix - AOP



5.50€



31.00€

Bandol

Le Fief du Moulin - AOP

5.00€

29.00€

Corse

U San Muletto - IGP

3.80€

21.00€

D'autres vins sont disponibles sur la carte des vins !



Carte de La Gamelle

Quand on aime,
on partage !



- Le tête à tête (pour 2 personnes)** 8.50€
Planche de fromages et de charcuterie
- La pause des collègues** 15.00€
Charcuterie et fromages, tartina de moment,
- La réunion de famille** 20.00€
Charcuterie, fromages et tapas, tartina de moment
(selon suggestion)
- La planche Normande** 16.00€
Camembert rôti (150g lait cru) et son jambon de pays
à partager
- Tapas au choix**
(à découvrir sur l'ardoise)



L'Ouvre Appétit



Petite / Grande

- Suggestion entrée**
(à découvrir sur l'ardoise)
- Le Cappuccino d'Automne** 8.80€
Cappuccino de Champignons, Crème Fouettée
aux éclats de noisettes et Fine tranche de pain
- Le Périgord s'en mêle** 8.90€ / 17.90€
Salade mêlée, Gésiers de volaille, Magret fumé,
Escalopine de foie gras poêlée
- La Croquette de César** 8.90€ / 16.90€
Salade mêlée, Blanc de Poulet, Copeaux de parmesan,
Croquette au fromage de brebis, Crudités
- Bowl Thaï** 11.90€ / 18.90€
Tataki de Thon, Avocat, Julienne de légumes, Riz Thaï,
Sauce Tataki, Fèves Edamame, Crudités, Coriandre
- Bowl végétarien** 11.90€ / 18.90€
Falafels, Croustillant de Légumes, Crème de
Poivrons, Riz Thaï, Julienne de Légumes, Fèves Edamame,
Crème Ciboulette et Crudités



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



Carte de La Gamelle

METTRE LES PIEDS DANS LE PLAT

Les Gamelles de Mamie :

 plats mijotés maison



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

La Gamelle Normande 18.90€

Le Camembert rôti 150g lait cru pané, Jambon de Pays, Pommes de terre Grenaille, Salade mêlée

La Gamelle Flamande 18.90€

Bœuf à la Bière et ses frites maison

La Gamelle Fermière 17,90€

Suprême de Volaille Gratiné au Comté avec sa Sauce Vin Jaune et Echalotes, Pommes de Terre Grenaille



Anjou

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

LE RETOUR DE CHASSE



Vacqueyras

Cru des Côtes du Rhône - AOP

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

La Causette 17.90€

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 Canard en forêt 24.90€

Tournedos de filet de canard forestier, Foie gras poêlé, Pommes de Terre Grenaille, Pointe d'huile de truffe

L'Assiette du boucher 22.90€

Trio de viandes : Bavette, Canard, Grillade du moment (300g)

Le Tapis Rouge 70g / 140g

Carpaccio de Bœuf, Pesto Basilic, Parmesan, Salade 12.90€ / 19.90€

Servi avec ses Frites maison ou autre accompagnement et sa Sauce au choix : Salade, Pommes de Terre Grenaille, Légumes du moment

Supplément garniture : 2.90€

Monsieur Saucier

vous propose ses sauces :

Barbecue, tartare, poivrons doux, béarnaise, poivre, fromagère, forestière

Supplément sauce : 1.50€



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

1 steak

2 steaks

3 steaks



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

Pain buns, Steak 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...!



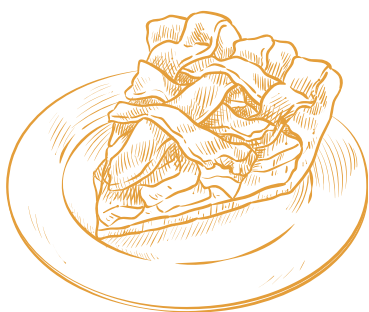
Vin rouge "Château Coucheroy"
Grand vin de Bordeaux Pessac-Léognan, APLC

Si je sens, je suis bon !

Assiette de 3 fromages :

8.50€

Tome de Savoie, Brebis, Curé Nantais



LES PÉCHÉS MIGNONS



Coteaux d'Ancenis Malvoisie
Domaine Merceron - AOP (Médaille d'argent 2023)

Suggestion dessert

(à découvrir sur l'ardoise)

Mousse au Chocolat à la Fève de Tonka

6.50€

Crème Brûlée Vanille Bourbon

6.50€

Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise

7.50€

**Brioche Perdue, sauce caramel et sa boule de glace
caramel ou vanille**

8.00€

Café ou café allongé gourmand

8.00€

Thé gourmand

8.50€

Digestif gourmand

12.50€

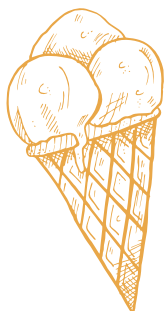


Carte de La Gamelle

LES PLAISIRS GIVRÉS

Nos glaces

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



Nos sorbets

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

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 Montélimar 8.00€

1 boule de glace Nougat, 1 boule de sorbet Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly, Amandes Effilées

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 ! 9.00€

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

Toutes les routes mènent à Rhum 9.00€

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

Un tour en Get 9.00€

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)

Formule Burger

Un burger (taille 1) 
avec ses frites maison

25€

+ 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-PIOU



10.90€

(Jusqu'à 12 ans)

1 boisson au verre

Coca-cola / Jus de fruit (ananas, orange ou pomme) / Thé glacé /
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 chocolat ou

Une boule de glace vanille ou barbe à papa ou fraise
ou chocolat

