



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 - 22h00

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 !

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)	
Coupe de Prosecco • 12 cl	4,80€
Pétillant nature • 12 cl	4,50€

Cocktails avec alcool



Mojito (Bacardi Ambré)	8,00€
Mojito fruits (choix multiples)	9,00€
Piña Colada	8,00€
Ti-punch (Ambré ou Blanc)	8,00€
Cuba libre	8,00€
Americano maison	8,00€
Gin Tonic (Bombay Saphire)	8,00€
Spritz (Apérol ou St Germain)	8,50€

Cocktails sans alcool



Martini (0,5%) • 5cl	3,50€
Cocktail de fruits du moment (voir ardoise)	6,50€
Virgin mojito	7,00€
Virgin mojito fruits (choix multiples)	8,00€
Virgin Spritz (0,5%)	7,50€

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€
Limonade	3,60€
Jus de fruits	4,00€
Ananas, Fraise, Orange ou Pomme	
Diabolo	4,20€
Coca	4,50€
Coca Zero	4,50€
Orangina	4,50€
Schweppes Agrum' ou Tonic	4,50€
Fuzetea	4,50€
Tropico	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 de La Gamelle

C'est l'heure du digeo' !

Boissons Chaudes



Café	1,90€
Café allongé	2,00€
Déca	2,30€
Déca allongé	2,40€
Café crème	2,20€
Déca crème	2,60€
Thé ou infusion (Maison de torréfaction locale)	3,60€
Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	4,00€

NOS WHISKYS



William Lawson's 40% • 4cl	6,00€
Whisky Coca	7,50€
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 10 ans 40% • 4cl	9,00€

NOS RHUMS



Rhum arrangé de chez Mama Sama 34% • 4 cl (Choix multiples)	6,20€
Rhum Compagnie des Indes Caraïbes • 4 cl (Jamaica, Caraïbes, Tricorne, Latino, West Indies)	8,00€
Diplomático 40% • 4 cl	8,00€
Pacto Navio 40% • 4 cl	8,00€
The Arcane Extraroma 40% • 4 cl	8,00€
Gold of Mauritius 40% • 4 cl	9,00€
Santa Teresa 1796 40% • 4 cl	9,50€
Rhum hors-d'âge	

NOS DIGESTIFS



Cognac aux amandes • 4 cl	7,00€
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€
Crème de Rhum Vieux • 7 cl	7,50€
Crème de Rhum Vieux Coco • 7 cl	7,50€
Armagnac "M" • 4 cl	8,00€
Cognac ABK6 "VSOP" • 4 cl	8,00€
Irish Coffee 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

	Verre (12 cl)	Bouteille (75 cl)
Muscadet - AOP - Les Chailloux - 12° Coteaux de la Loire - Domaine des Galloires (Médaille d'Argent 2023)	3,20€	18,00€
Malvoisie - AOP - 12° Domaine des Galloires - Coteaux d'Ancenis (Médaille d'Or 2024)	4,00€	22,00€
Chardonnay - IGP Val de Loire - 12° Vignoble Cogné (Médaille d'Or 2024)	4,20€	23,00€
Sauvignon Blanc - IGP Val de Loire - 13° Vignoble Cogné (Médaille d'Or 2024)	4,20€	23,00€
Coteaux du Layon - ACDLC - 12° Domaine Matignon - Clair de Lune	5,50€	31,00€
Bourgogne Aligoté - AOP - 12° Domaine Albert Bichot	6,50€	36,90€

Nos Rouges

	Verre (12 cl)	Bouteille (75 cl)
Anjou - AOP - 13,5° Les Rougeries - Domaine des Galloires - (Primé au Guide Hachette)	4,00€	21,00€
770 Miles - Cépage Zinfandel - 14° Domaine du Cap'Monde - Californie	4,80€	26,00€
Côtes du Rhône - ACDRC - 14° Pierre Amadieu - Roulepierre	5,00€	28,00€
Blaye - Côtes de Bordeaux - ACBC - 13,5° Château Haut-Moulin - Vieilles Vignes - Bio	5,50€	31,00€
Pic Saint-Loup - AOP - 14° Réserve Les Almades	6,00€	34,00€
Lalande de Pomerol - ALPC - 14,5° Château de Roquebrune	7,00€	40,00€
Vacqueras - Fontimple AOP - 15° Cru des Côtes du Rhône - Artisans Vignerons	7,50€	44,00€

Nos Rosés

	Verre (12 cl)	Bouteille (75 cl)
Corse - IGP - 11,5° U San Muletto	3,80€	21,00€
Alta Anne De Joyeuse - IGP - 12,5° Pays d'Oc	5,20€	29,00€
Côteau d'Aix-en-Provence - AOP - 12,5° Côté Aix	5,50€	31,00€

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, tartinade du moment,	
La planche Normande	16,00€
Camembert rôti (150g lait cru) et son jambon de pays à partager	
La réunion de famille	20,00€
Charcuterie, fromages et tapas, tartinade du moment (selon suggestion)	
Tapas au choix (à découvrir sur l'ardoise)	



L'Œuvre Appétit



Suggestion Entrée
(à découvrir sur l'ardoise)

La Campagne du Chef	8,90€
Terrine de campagne du chef et ses condiments	
La Fraîcheur Nordique	11,90€ / 19,90€
Saumon Gravlax, Betterave croquante vinaigrée, pickles et crème d'herbes	
La Croquette de César	9,90€ / 17,90€
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	



Chardonnay

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

Allergènes et Intolérances :

Pour toute information complémentaire n'hésitez pas à vous adresser à
l'équipe.



Carte de La Gamelle

METTRE LES PIEDS DANS LE PLAT

Les Gamelles de Mamie :

 *plats mijotés maison*



Suggestion Gamelle
(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

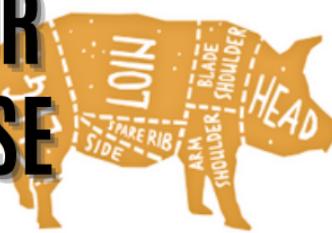
18,90€

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



 Blaye Château Haut-Moulin
Vieilles Vignes ACBC

Suggestion Grillade

(à découvrir sur l'ardoise)

L'Enfer de bœuf

19,90€

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

La Cuisse confite

19,90€

Cuisse de canard confite, sauce poivre, écrasé de pommes de terre

Le Tapis Rouge

70g / 140g

Carpaccio de Bœuf, Pesto Basilic, Parmesan, Salade (Supplément Burratina +2,50€)

13,90€ / 20,90€

Jarret au cœur tendre

21,90€

Jarreton, écrasé de pommes de terre aux éclats de pistache et abricots secs

La Causette

21,90€

Bavette grillée : pièce classique fondante à cœur

L'Assiette du Boucher

Bavette, demi-cuisse de canard confite, Suggestion Grillade + 100gr de Tartare de Boeuf préparé

25,90€

34,90€

Servi avec ses Frites maison ou autre accompagnement et sa Sauce au choix :

Salade, Pommes de Terre Grenaille, Légumes du moment, Écrasé de pommes de terre

Supplément garniture : 2,90€

Monsieur Saucier

vous propose ses sauces :

Cheddar, Tartare, Poivrons Doux, Béarnaise, Poivre, Fromagère

Supplément sauce : 1,00€



Carte de La Gamelle



Le retour de Pêche



Quincy

Domaine Siret Courtaud AOP

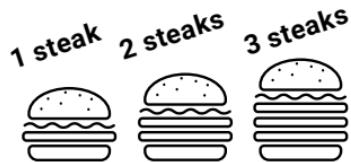
Pêche du jour à la plancha
selon arrivage (à découvrir sur l'ardoise)

LES GALETTES DE HAMBOURG (steak ou falafels.)



Pic Saint-Loup

Réserve Les Almades AOP



3 tailles :

18,90€ / 23,90€ / 28,90€

Pain buns artisanal
(élaboré par notre boulanger)

Burger Nantais

Pain buns, Steak ou Falafels, Mâche, Tranche de Lard, Curé Nantais, Sauce Béarnaise

Burger Classic' Cheddar

Pain buns, Steak ou Falafels, Cheddar rouge, Salade, Oignons frits croustillants, Bacon, Sauce Cheddar

Burger de La Gamelle

Pain buns, Blanc de Poulet grillé ou Falafels, Salade, Tomates confites, Tomme de Savoie, Sauce Poivrons Doux

Burger du mois

(à découvrir sur l'ardoise)

Ajoutez une
Sauce Cheddar avec
vos Frites +1€

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...!



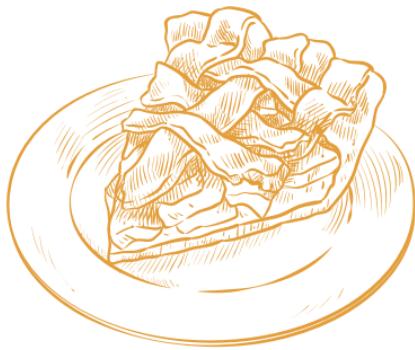
Vacqueyras
Fontimple AOP

Si je sens, je suis bon !

Assiette de 3 fromages :

Tomme de Savoie, Brebis, Curé Nantais

8,50€



LES PÉCHÉS MIGNONS



Crémant de Loire blanc
Domaine des Galloires

Suggestion dessert

(à découvrir sur l'ardoise)

Mousse au Chocolat à la Fève de Tonka

8,00€

Crème Brûlée Vanille Bourbon

8,00€

Fraîcheur du verger

(à découvrir sur ardoise)

La Brioche Perdue

8,50€

Brioche Perdue, Sauce Caramel et sa Boule de Glace
Caramel ou Vanille

Café gourmand

8,50€

Thé gourmand

9,00€

Digestif gourmand

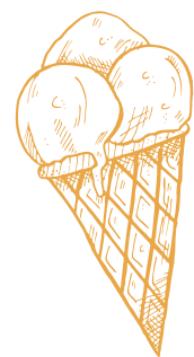
13,00€

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	2,60€
•• 2 BOULES	4,80€
••• 3 BOULES	6,80€

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN SUPPLÉMENT :

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

Nos coupes glacées

La Montélimar 8,50€
1 boule de glace Nougat, 1 boule de sorbet Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly, Amandes Effilées

La Bolée 8,50€
1 boule de glace Vanille, 1 boule de glace Caramel, sauce Caramel, Palet Breton, Crème Fouettée

La Tendance 8,00€
2 boules de glace Yaourt, Muesli, mélange de Fruits Frais du moment

La Passionnée 8,50€
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 Gourmande 8,50€
2 boules de glace Vanille, sauce Chocolat, Crème Fouettée, Spéculoos

La Dame Blanche 8,00€
2 boules de glace Vanille, sauce Chocolat, Crème Fouettée



Nos coupes glacées alcoolisées

Oui mon Colonel ! 9,50€
2 boules de glace Citron, 5 cl de Vodka, feuille de Menthe, une rondelle de Citron

Toutes les routes mènent à Rhum 9,50€
2 boules de glace Rhum-Raisins, Ananas, 5 cl de Rhum, Crème Fouettée, Meringue

Un tour en Get 9,50€
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 15,00€
OU

Plat du jour + dessert

Plat du jour 12,00€
(à découvrir sur l'ardoise)



**LA GAMELLE
DU BOWLDOD**
(formule valable uniquement
le soir du mardi au jeudi)



Formule Burger

Un burger (taille 1)
avec ses frites maison



27€

+ Une boisson

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

+ Une partie de bowling

location de chaussures comprise



MENU PIOU-PIOU

(Jusqu'à 12 ans)



10,90€

1 boisson au verre

Coca-cola / Jus de fruit (ananas, orange ou pomme) / Icetea /
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