



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 (Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis)	4,00€
Kir breton • 12 cl (Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis)	4,00€
Kir pétillant • 12 cl (Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis)	4,80€
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 Sapphire)	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 digestif !

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

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

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 - Fontimble AOP - 15°

Cru des Côtes du Rhône - Artisans Vignerons

7,50€

44,00€

Nos Rosés

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°

Côte 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'Ouvre
Appétit*



Petite / Grande

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 GAULETTES DE HAMBOURG


(steak ou falafels)



Pic Saint-Loup

Réserve Les Almades AOP

1 steak 2 steaks 3 steaks



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...!



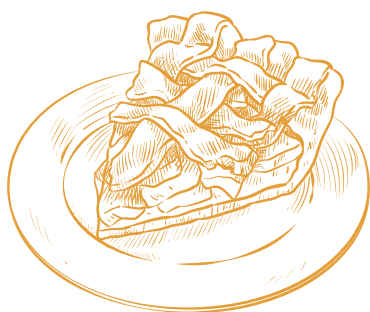
Vacqueyras
Fontimple AOP

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

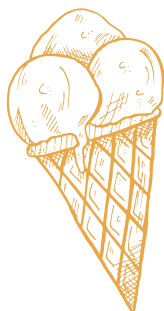
13,00€

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 Tendance 8,00€

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

La Gourmande 8,50€

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

La Bolée 8,50€

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

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 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 BOWLDOG

(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