

Lundi : Fermé

Du Mardi au Jeudi :

12 h 00 - 14 h 00 / 19 h 00 - 21 h 00

Du Vendredi au Samedi :

12 h 00 - 14 h 00 / 19 h 00 - 22 h 00

Dimanche : Fermé



Parc commercial Rive Sud
44160 Sainte-Anne-sur-Brivet
02 40 30 69 68



La Gamelle



lagamelle.bbc

Nos Cocktails avec Alcool



MOJITO

Rhum Bacardi, citron, menthe, sucre de canne et eau pétillante

8,50€



MOJITO FRUIT

Rhum Bacardi, citron, menthe, sucre de canne et eau pétillante
Au choix: Fraise ou Kiwi ou Mangue

9,50€



LA MADELEINE

Amaretto, Cointreau et jus d'ananas

9,00€



LE MATELOT MAHAUD

Rhum Bacardi, sirop de vanille, purée de mangue et jus de pomme

9,00€



CUBA LIBRE

Rhum Bacardi ambré, sucre de canne, citron vert et Coca-Cola

8,50€



TI' PUNCH

Rhum (Bacardi ambré ou Damoiseau blanc) Sucre de canne et citron vert

8,00€



PIÑA COLADA

Rhum de Guadeloupe, Jus d'ananas, crème coco, lait

8,50€



AMERICANO MAISON

Campari, Martini rouge, prosecco, eau pétillante et tranche d'orange

8,00€



GWADA MOLE

Rhum blanc Damoiseau, eau pétillante, jus de citron, gingembre et jus de maracuja

8,00€



PAS LOMAS

Rhum blanc Damoiseau, eau pétillante, jus de citron et jus de pamplemousse

8,00€



GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic et citron

9,00€

Nos Spritz



LE CLASSIQUE

Apérol, Prosecco, eau pétillante et tranche d'orange

8,50€



LE PARISIEN

St-Germain (liqueur de fleur de sureau), prosecco, eau pétillante, menthe et citron

8,50€



LE SICILIEN

Limoncè, Prosecco, eau pétillante, citron et basilic

8,50€



LE CARLOTA SPRITZ

Campari, Prosecco, eau pétillante et tranche d'orange

8,50€



LE DOLCE ROSA

Prosecco, Sarti (liqueur de mangue, fruit de la passion et orange sanguine) eau pétillante et menthe

8,50€

Nos Cocktails sans Alcool



LE JUNGLE

Jus d'ananas, jus d'orange et purée de kiwi

6,50€



VIR' GINTO

London Dry tonic (0,5%) et citron vert

7,50€



VIRGIN MOJITO

Citron, menthe, sucre de canne, sirop de litchi et eau pétillante

7,50€



VIRGIN MOJITO FRUIT

Citron, menthe, sucre de canne, sirop de litchi et eau pétillante

Au choix : Fraise ou Kiwi ou Mangue

8,50€



VIRGIN CLASSIQUE

Apérol sans alcool, eau pétillante et tranche d'orange

7,50€



VIRGIN PARISIEN

Saint Germain sans alcool, eau pétillante, menthe et citron

7,50€



VIRGIN MATELOT MAHAUD

Captain Morgan 0%, sirop de vanille, purée de mangue et jus de pomme

8,00€



CARTE DES BOISSONS

Que l'apéro commence !

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

BIÈRES PRESSION



	25 cl	50 cl
Panaché, Monaco	3,80€	7,40€
Picon	4,50€	8,80€

10 BIÈRES PRESSION : à découvrir sur l'ardoise digitale



BIÈRES BOUTEILLES

Desperados • 12 cl

6,00€

CARTE DES BIÈRES À VOTRE DISPOSITION

NOS SOFTS



Sirop à l'eau	2,90€
Limonade	3,60€
Jus de fruits	4,00€
(Au choix : Ananas, Fraise, Orange ou Pomme)	
Diabolo	4,20€
Coca-Cola	4,50€
Coca-Cola Zero	4,50€
Orangina	4,50€
Schweppes Agrumes ou Tonic	4,50€
Fuze Tea	4,50€
Oasis	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 DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES



Café	2,00€
Café allongé	2,10€
Décaféiné	2,40€
Décaféiné allongé	2,50€
Café crème	2,30€
Décaféiné crème	2,70€
Thé ou infusion (maison de torréfaction locale)	3,60€
Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	4,00€

Un bon repas mérite son digestif non ?

NOS WHISKYS



Whisky Coca	7,50€
Jack Daniel's 40% · 4 cl	8,00€
BM signature Single Malt (vin de paille français) 40% · 4 cl	9,00€
Benriach The Original Ten (Écosse) 43% · 4cl	9,00€
Woodford Reserve Bourbon 45,2% · 4cl	9,00€
Teeling Irish Whiskey 46% · 4 cl	9,00€
Aberlour Single Malt 10 ans 40% · 4cl	9,00€

NOS RHUMS



Mama Sama Rhum arrangé 34% · 4 cl (Canelés Bordelais, trilogie vanille)	6,20€
Damoiseau Rhum Arrangé passion mangue 30% · 4 cl	8,00€
Damoiseau Rhum vieux VSOP 42% · 4 cl	8,00€
Damoiseau Shrub 40% · 4 cl (liqueur d'agrumes)	8,00€
Diplomático 40% · 4 cl	8,00€
Pacto Navio 40% · 4 cl	8,00€
The Arcane Extraroma 40% · 4 cl	8,00€
Damoiseau Rhum punch passion 18% · 7 cl	8,50€
Gold of Mauritius 40% · 4 cl	9,00€
Santa Teresa 1796 40% · 4 cl (rhum hors-d'âge)	9,50€

NOS DIGESTIFS



Cognac aux amandes Donjon 40% · 4 cl	7,00€
Get 27 / Get 31 / Get Menthe Citron 17,9% · 7 cl	7,00€
Menthe-Pastille 24% · 7 cl	7,00€
Baileys 17% · 7 cl	7,00€
Crème de rhum vieux 18% · 7 cl	7,50€
Armagnac Marquestau "M" 40% · 4 cl	8,00€
Cognac ABK6 "VSOP" 40% · 4 cl	8,00€
Irish Coffee ou French Coffee (cognac)	9,00€
Tequila Patrón Añejo 40% · 4 cl (vieillie en fût de chêne)	9,00€

CARTE DES BOISSONS

NOS BLANCS

Muscadet AOP – Les Chailloux – 12%
Domaine des Galloires – Coteaux de la Loire (Médaille d'Argent 2023)

Verre 12 cl 	Carafe 50 cl 	Bouteille 75 cl 
3,20€	12,50€	18,00€

Malvoisie AOP – 12%
Domaine des Galloires – Coteaux d'Ancenis
(Médaille d'Or 2024)

4,00€ 15,00€ 22,00€

Chardonnay IGP Val de Loire – 12%
Vignoble Cogné (Médaille d'Or 2024)

4,20€ 15,50€ 23,00€

Sauvignon IGP Val de Loire – 13%
Vignoble Cogné (Médaille d'Or 2024)

4,20€ 15,50€ 23,00€

Vouvray AOC Tranquille – 13%
Domaine Aubert – Sec

4,20€ 15,50€ 23,00€

Sauvignon Blanc – IGP Val de Loire – 13%
Vignoble Cogné – Saint-Christophe la Couperie
(Médaille d'Or 2024)

4,20€ 15,50€ 23,00€

Sauvignon Del Ys – IGP Val de Loire – 13%
Vignoble Cogné (Coup de cœur Guide Hachette 2026)

4,50€ 17,00€ 25,00€

Coteaux du Layon ACDLC – 12%
Domaine Matignon – Clair de Lune

5,50€ 21,00€ 31,00€

Un moment de détente autour d'un verre ?

NOS ROSÉS

Corse IGP – 11,5%
U San Muletto

Verre 12 cl 	Carafe 50 cl 	Bouteille 75 cl 
3,80€	14,50€	21,00€

Osez Cogné IGP Val de Loire – 12,5%
Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2026

4,20€ 15,50€ 23,00€

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP – 12,5%
Côté Aix

5,50€ 21,00€ 31,00€

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE SUR LA CARTE DES VINS !



CARTE DES BOISSONS & GRIGNOTAGES

Un verre de vin ?

NOS ROUGES

	Verre 12 cl 	Carafe 50 cl 	Bouteille 75 cl 
Anjou AOP - 13,5° Les Rougeries - Domaine des Galloires (Primé au Guide Hachette)	4,00€	15,00€	22,00€
770 Miles Cépage Zinfandel - 14° Domaine du Cap'Monde - Californie	4,80€	18,00€	26,00€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil - 15° Vieilles vignes	4,80€	18,00€	26,00€
Côtes-du-Rhône ACDRC - 14° Pierre Amadiou - Roulepierre	5,00€	19,00€	28,00€
Blaye Côtes de Bordeaux ACBC - 13,5° Château Haut-Moulin - Vieilles Vignes Bio	5,50€	21,00€	31,00€
Pic Saint-Loup AOP - 14° Réserve Les Almades	6,00€	23,00€	34,00€
Lalande-de-Pomerol ALPC - 14,5° Château de Roquebrune	7,00€	27,00€	40,00€

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE SUR LA CARTE DES VINS

*Le goût du partage
commence ici !*



Tapas
(à découvrir sur l'ardoise)

Le tête-à-tête (pour 2 personnes)
Planche de charcuterie et fromages

8,50€

La pause des collègues (pour 4/6 personnes)
Planche de charcuterie et fromages, tartina de moment (selon suggestion)

15,00€

La planche normande
Camembert rôti (150 g lait cru) et son jambon de pays à partager

16,00€

La réunion de famille (pour 6/8 personnes)
Planche de charcuterie, fromages et tapas, tartina de moment (selon suggestion)

22,00€



MENUS DE LA GAMELLE

Formule du Midi

Formule valable uniquement
le midi du mardi au vendredi

Entrée, plat du jour et dessert	19,00€
Entrée + plat du jour OU	16,00€
Plat du jour + dessert	
Plat du jour (à découvrir sur l'ardoise)	13,00€

Formule du Soir 27€



Formule valable uniquement
le soir du mardi au jeudi

Une boisson
(un verre de soft ou de vin 12 cl ou de bière
pression en 25cl selon la sélection de la Gamelle)



+

+ Un burger (taille 1)
avec ses frites maison
OU burger taille 2 (+ 5€)



+

+ Une partie de bowling À SUIVRE
location de chaussures comprise



MENU PLOU-PIOU

(Jusqu'à 12 ans)


10,90€

1 boisson au verre :
Coca-Cola • Jus de fruit (ananas, orange ou
pomme) • Fuze tea • 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 au chocolat ou
Une boule de glace (Parfum au choix :
vanille • barbe à papa • fraise ou chocolat)



CARTE DE LA GAMELLE

Pour éveiller vos papilles, notre chef vous propose...

LA MISE EN BOUCHE



PLATS FAITS MAISON

Suggestion entrée

(à découvrir sur l'ardoise)

Tartare des tropiques

Tartare de gambas, avocat, mangue et vinaigrette exotique

La Fraîcheur nordique

Saumon gravlax, pickles et crème d'herbes

La Croquette de César

Salade mêlée, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croquette à la mimolette et crudités

Bowl thaï

Tataki de thon, avocat, julienne de légumes, riz thaï, sauce tataki, fèves edamame, crudités et coriandre

Petit / Grand

11,90€ / 19,90€

11,90€ / 19,90€

10,90€ / 18,50€

12,90€ / 19,90€

Bowl végétarien

Falafels, croustillants de légumes, houmous, 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)

LE RETOUR DE PÊCHE



Pêche du jour

selon arrivage (à découvrir sur l'ardoise)



Del Ys

Vignoble Cogné de Saint-Christophe-la-Couperie IGP Val de Loire - Triple cépage sauvignon

Allergènes et Intolérances : Pour toute information complémentaire n'hésitez pas à vous adresser à l'équipe.

Petit / Grand

12,90€ / 19,90€





 PLATS FAITS MAISON

LES GAMELLES DE MAMIE

Suggestion Gamelle
(à découvrir sur l'ardoise)

La Gamelle Normande

Le Camembert rôti 150g lait cru pané, Jambon de Pays, pommes de terre grenaille à l'ail, Salade mêlée

18,90€

La Gamelle Flamande

Bœuf à la bière et ses frites maison

18,90€

La Gamelle Fermière

Suprême de Volaille Gratiné au Comté avec sa sauce vin jaune et échalotes, pommes de terre grenaille à l'ail

18,90€



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



PLATS FAITS MAISON

LE RETOUR DE CHASSE



L'Enfer de Bœuf

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

19,90€

Le Tapis Rouge

Carpaccio de bœuf, pesto basilic, parmesan salade (supplément burratina +2,50€)

70g/140g
13,90€/20,90€

CARTE DE LA GAMELLE

Un bon repas, c'est le début du bonheur.

Suggestion grillade
(à découvrir sur l'ardoise)

Le Cocorico Breizh

Demi-poulet fermier BZH mariné et rôti

18,90€

La Saucisse des Copains

Saucisse 300g au muscadet, écrasé de pommes de terre

18,90€

La Causette

Bavette grillée : pièce classique fondante à cœur

21,90€

L'Assiette du Boucher

Bavette, Saucisse au muscadet, suggestion Grillade + 100g de tartare de bœuf préparé

25,90€

34,90€



Blaye Château Haut-Moulin
Vieilles Vignes ACBC

Servi avec ses Frites maison ou autre accompagnement : Salade, Légumes du moment, Pommes de terre grenaille à l'ail, Écrasé de pommes de terre

Supplément deuxième accompagnement : 2,90€

Ainsi que sa Sauce au choix

Monsieur Saucier vous propose : Cheddar, Tartare, Béarnaise, Poivre, Citron-miel-romarin, Fromagère

Supplément deuxième sauce : 1,00€




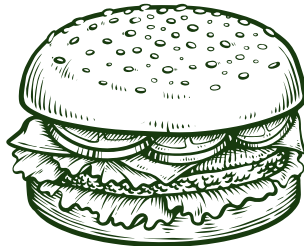
CARTE DE LA GAMELLE

Mmmmh... les Burgers du Chef

NOS BURGERS MAISON

(steak ou falafels)

♥  Pic Saint-Loup
Réserve Les Almades - AOP



3 TAILLES AU CHOIX :

1 steak



18,90€

2 steaks



23,90€

3 steaks




28,90€

Pain buns artisanal

(PRÉPARÉ PAR LA BOULANGERIE DE DAMIEN)

 ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE

Burger du mois 
(à découvrir sur l'ardoise)

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

Burger Classic' Cheddar 
Pain buns, steak ou falafels, cheddar rouge, salade, oignons frits
croustillants, bacon et sauce cheddar

Burger de La Gamelle 
Pain buns, filet de poulet croustillant ou falafels, salade, tomates
confites, mimolette et sauce citron-miel-romarin

Nos burgers FAITS MAISON sont servis avec des frites MAISON
et une sauce tartare. Viande française 100 % pur bœuf.

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

AJOUTEZ UNE
SAUCE CHEDDAR AVEC
VOS FRITES +1€



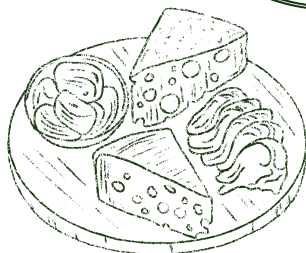
CARTE DES DESSERTS

Une journée sans fromage ? Inacceptable.

 DESSERTS FAITS MAISON

Assiette de 3 fromages :
Tomme de Savoie, Comté, Curé Nantais

8,50€



DU GOÛT... ET ÇA SE SENT !



Saint Nicolas de Bourgueil
Vieilles Vignes

LES PÉCHÉS MIGNONS

Fraîcheur du verger
(à découvrir sur l'ardoise)

Mousse au chocolat à la fève de tonka

8,00€

Crème brûlée à la vanille Bourbon

8,00€

Le Rocher Snickers
Chocolat, cacahuètes et caramel

8,50€

La Brioche Perdue
Brioche perdue, sauce caramel et sa boule de glace (caramel ou vanille)

8,50€

Café gourmand

8,50€

Thé gourmand (maison de torréfaction locale)

9,00€

Digestif gourmand
(Menthe-Pastille, Get 27, Limoncello, Baileys, Cognac aux amandes)

13,00€

 Crémant de Loire blanc - Domaine des Galloires



CARTE DES DESSERTS

Les plaisirs givrés...

Nos Glaces

Chocolat
Vanille bBurbon
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

Laissez-vous tenter par un supplément :

Sauce caramel, Fruits,
Crème fouettée, Muesli,
Sauce chocolat, Spéculoos,

2,50€

Composez vos coupes:

1 BOULE 2,60€
2 BOULES 4,80€
3 BOULES 6,80€

NOS COUPES GLACÉES

LA MONTÉLIMAR 8,50€

1 boule de glace nougat,
1 boule de sorbet
framboise, coulis de fruits
rouges, crème fouettée et
amandes effilées

LA TENDANCE 8,00€

2 boules de glace yaourt,
Muesli et fruit(s) frais
du moment

LA GOURMANDE 8,50€

2 boules de glace vanille,
sauce chocolat, crème
fouettée et spéculoos

LA BOLÉE 8,50€

1 boule de glace caramel,
1 boule de glace vanille,
sauce caramel, palet
Breton et crème fouettée

LA PASSIONNÉE 8,50€

1 boule de sorbet fruit de
la passion, 1 boule de
sorbet mangue, 1 boule de
sorbet citron vert, coulis
de fruits exotiques et
crème fouettée

LA DAME BLANCHE 8,00€

2 boules de glace vanille,
sauce chocolat et crème
fouettée

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

OUI, MON COLONEL ! 9,50€

2 boules de glace citron, 5 cl de Vodka,
feuille de menthe et citron vert

L'ÎLE AU RHUM 9,50€

1 boule de glace rhum-raisins, 1 boule
de glace coco, ananas, 5 cl de Rhum et
crème fouettée

UN TOUR EN GET 9,50€

2 boules de glace menthe-chocolat,
5 cl de Get 27, sauce chocolat et crème
fouettée



Pour le plaisir de l'équipe,
n'hésitez pas à partager votre expérience !



SCANNER CE QR CODE POUR DÉPOSER VOTRE AVIS



MERCI POUR VOTRE VISITE !



La Gamelle



lagamelle.bbc

