

L'ENTRÉE À PARTAGER

LA BOUSTIFAILLE : 16€50

Assortiment de fromage et charcuterie, crudités, frites fraîches à la crème de cheddar, rillettes de thon, cornichons, terrine "grand-mère", beurre, fruits

BOISSONS

SODAS ET JUS DE FRUITS BIO

- Tomate, orange, ananas, abricot, pomme **3€50**
- Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Schweppes agrumes, Orangina, Ice tea, Schweppes tonic **3€50**

SIROPS ET DIABOLOS

A L'EAU 2€00

LIMONADE 2€70

Sirop au choix : menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cerise, pêche, cassis, caramel, noix de coco, kiwi, banane, pamplemousse, noisette, vanille, pop corn

COCKTAILS ALCOOLISÉS 7€90

- **GIN FIZZ** : Gin Bombay Saphir, limonade, citron
- **CUBA LIBRE** : Rhum Bacardi, Coca, citron vert
- **MARGARITA** : Tequila Camino, Cointreau, Jus de citron vert et sucre de canne
- **SOLEIL LEVANT** : Soho, jus d'orange, jus d'abricot, trait de grenadine
- **NEGRONI** : Gin Bombay Saphir, Aperol, Martini, rondelle d'orange
- **TEQUILA SUNRISE** : Tequila Camino, jus d'orange, trait de grenadine
- **COSMOPOLITAIN** : Vodka Eristoff, Cointreau, Jus de cranberry et jus de citron vert
- **PINA COLADA** : Rhum Bacardi, Malibu, jus d'ananas, sirop de coco, lait
- **BLUE LAGOON** : Vodka Eristoff, curaçao, jus de citron, limonade
- **AMÉRICANO** : Martini rouge, Martini rosé, eau pétillante, rondelle d'orange
- **MAI TAI** : Rhum Bacardi, Cointreau, Jus de citron, sirop d'orgeat
- **BLOODY MARY** : Vodka Eristoff, jus de tomate et citron, sauce worcestershire, tabasco, sel de celeri
- **APEROL SPRITZ** : Aperol, vin pétillant, rondelle d'orange, citron

MOJITOS

7€90

- **MOJITO** : Rhum Bacardi, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, perrier
- **MOJITO FRAISE OU PASSION** : Rhum Bacardi, menthe fraîche, purée de fruits, citron vert, perrier
- **MOJITO ROYAL** : Rhum Bacardi, champagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne **9€90**

COCKTAILS SANS ALCOOL 5€90

- **LA PÉPETTE** : Jus d'orange, fruits exotiques, Schweppes agrumes et Curaçao bleu
- **LA PINAILLEUSE** : Jus de banane, ananas, fruits exotiques et sirop de coco
- **LA PIPELETTE** : Jus de pomme, abricot, cranberry et sirop de cerise

ALCOOLS ET APÉROS

- Martini, Porto, Muscat, Suze, Pineau **5€20**
- Kir **3€50**
- Kir pétillant **4€50**
- Kir Royal **7€50**
- Ricard, Pastis **3€00**
- Whisky, Gin, Vodka, Malibu, Rhum, Soho { 2 cl : **3€50**
4 cl : **6€00**

BIBINES EN PRESSION

- | | 25 cl | 50 cl |
|-------------------|-------------|-------------|
| • Tigre Boc | 3€50 | 6€50 |
| • Grimbergen | 4€50 | 8€50 |
| • Bière de saison | 4€50 | 8€50 |
| • Monaco | 3€50 | 6€50 |
| • Panaché | 3€50 | 6€50 |
| • Picon bière | 4€50 | 8€50 |

BINOUZES ARTISANALE ET LOCALE

- Bière bouteille (33cl) **5€50**
- Bière Blanche bio
 - Bière ambré bio,
 - Bière brune bio

CIDRE

- Cidre brut ou doux 75 cl **10€50**
La bolée (20 cl) **3€00**

LA CARTE



LES ENTRÉES

- **LA CHARCUTAILLE** : Pavé au poivre, rillettes, chorizo, terrine, rosette, beurre, cornichons **8€00**
- **LA CHOUILLE** : Assiette de saumon fumé, beurre doux, rillettes de thon et citron **8€80**
- **LA CHIEUB'** : Salade de chèvre chaud et lardons, croûtons, tomates **7€80**
- **LA CHIQUE** : Salade verte, champignons frais, tomates, concombre, melon, radis, croûtons **7€50** *végétarien*

LES GOURMANDES

15€90

- **LA TRAÎNE LATTE** : Salade verte, jambon cuit, chorizo doux tranché, tomates, rosette, croûtons, champignons de Paris, melon, concombre
- **LA TRAÎNE PATINS** : Salade verte, lardons fumés, toasts de chèvre rôtis, saucisson au poivre, Comté, jambon cuit, croûtons, tomates, concombre
- **LA TRAÎNE SAVATE** : Salade verte, saumon fumé, émincé de filet de truite, rillettes de thon, croûtons, pesto, citrons, concombre, radis, parmesan, tomates

LES PIZZAS

**Nouvelle
pâte**

- **LA FRIPOUILLE** : Jambon, mozzarella, sauce tomate, champignons **12€50**
- **LA FRINGALE** : Lardons fumés, fromage de chèvre, crème fraîche, mozzarella, miel **13€80**
- **LE FROM'TON** : Fromage de chèvre, cheddar, crème fraîche, Comté, mozzarella **13€80**
- **LE FALZAR** : Viande de bœuf hachée, sauce tomate, champignons, mozzarella **13€80**
- **LE FUTAL** : Poulet, chorizo, sauce tomate et barbecue, mozzarella **13€80**
- **LA FUMANTE** : Saumon fumé, tomates aux herbes, crème fraîche, mozzarella, basilic **14€00**

LES TAGLIATELLES

- **LA GOURGANDINE** : Lardons, crème fraîche, parmesan, œuf **11€90**
- **LA GRIZETTE** : Crème au bleu, parmesan, fromage de chèvre **12€90**

CRÉEZ VOTRE BURGER SELON VOS GOÛTS...

16€50

- > Steak de bœuf façon bouchère
- > ou Filet de poulet pané
- > ou Galette végétarienne *végétarien*



- **LE BAZIOT** : Steak ou poulet ou galette, crème fraîche, cheddar, sauce barbecue, tomates, salade
- **LE BOUGRE** : Steak ou poulet ou galette, sauce au poivre, Comté, tomates, salade
- **LE BALTRINGUE** : Steak ou poulet ou galette, sauce au Bleu, tomates, salade, crispy oignon

**NOUVEAU
A LA GANELLE
GOUTEZ LES FRITES
FRAICHES !!!**



LES PLATS

- **LE GUGUS** : Fish n' Chip's, sauce tartare **13€90**
- **LE GONZE** sauce au choix : (350 g, origine France) Entrecôte grillée à la plancha **22€50**
- **LE GAMIN** : Jambon à l'os, sauce au choix **16€00**
- **LE GROSSIER** : (280 g) Tartare de bœuf (viande crue) et ses condiments **18€00**
- **LE GAZIER** : Filet de poulet frit, sauce au choix **13€90**
- **LE GAILLARD** : Filet de truite à la crème de pesto **16€90**
- **LE GUIGNOL** : (140 g) **14€00** (280 g) **18€00** Steak haché façon bouchère sauce au choix

Sauce au choix :

Poivre, Bleu, carbonara, béarnaise, crème fraîche, barbecue, tartare, crème au cheddar

Garniture au choix :

Frites fraîches, tagliatelles, salade, légumes du moment

COUP DE
CŒUR

NEW

COUP DE
CŒUR

Photos non contractuelles

Tous nos prix sont nets service compris.

MENU ENFANT

8€50

- Soda, jus de fruits, sirop ou diablo
- Mini burger **ou** steak haché **ou** Filet de poisson frit **ou** Pâtes à la carbonara **ou** Filet de poulet frit
- 1 boule de glace au choix **ou** glace en bâton **ou** Crêpe au sucre **ou** Nutella **ou** confiture **ou** salade de melon **ou** Fromage blanc

Languedoc

Oh la la c'est bon

AOP Pays d'Oc
Domaines Robert Vic

75 cl 18,00 €



12 cl 3,50 €
25 cl 6,50 €
50 cl 12,50 €

Pimpant
et digeste

Provence

Elixir

AOP Côtes de Provence
Maitres Vignerons

75 cl 25,00 €



12 cl 4,00 €
25 cl 8,00 €
50 cl 16,00 €

Séduisant
et original

Loire

Domaine de la Petite Roche

AOP Cabernet d'Anjou
Vignobles Regnard

75 cl 19,00 €



12 cl 3,80 €
25 cl 7,00 €
50 cl 13,50 €

Vin de plaisir,
gourmand
et beaux arômes

Sud-Ouest

Le Petit Gascoûn

AOP Côtes de Gascogne
Les Frères Laffitte

75 cl 17,00 €



12 cl 3,50 €
25 cl 6,50 €
50 cl 12,00 €

Belle attaque,
belle longueur

Quincy

Domaine Siret-Courtaud

AOP Quincy

75 cl 25,00 €



12 cl 4,00 €
25 cl 8,00 €
50 cl 16,00 €

Finesse et
caractère

Languedoc

Domaine haut-Lirou

AOP Pic St-Loup

75 cl 20,00 €



12 cl 3,80 €
25 cl 7,50 €
50 cl 14,50 €

Forte personnalité
richesse aromatique

Bordeaux

Roc de Giraudon

AOP Lussac St-Emilion
Vignerons Puisseguin

75 cl 21,00 €



12 cl 3,80 €
25 cl 7,50 €
50 cl 14,50 €

Puissant
et charpenté

Vallée du Rhône

Les Pierrelles

AOP Crozes-Hermitage
Domaine Belle

75 cl 33,00 €



COUP DE
CŒUR

Bouche fraîche
et tannique

Loire

Clos du Vigneau

AOP St-Nicolas de Bourgueil
Les Frères Jamet

75 cl 20,00 €



12 cl 3,80 €
25 cl 7,50 €
50 cl 14,50 €

Robe intense,
nez riche et
bel équilibre
en bouche

Côtes de Gascogne

Le Petit Gascoûn

Les Frères Laffitte

75 cl 19,00 €



12 cl 3,80 €
25 cl 7,00 €
50 cl 13,00 €

Bouche d'une
incroyable richesse
aromatique

LES VINS

Beaujolais

La Croix Gaillard

AOP Morgon

Domaine Pardon & fils

75 cl 21,00 €



12 cl 3,80 €
25 cl 7,50 €
50 cl 14,50 €

Charme fruité
d'un cru
du Beaujolais

Sud-Ouest

Cuvée des Douze

AOP Pécharmant

Château La Renaudie

75 cl 20,00 €



12 cl 3,80 €
25 cl 7,50 €
50 cl 14,50 €

Vin fruité
et tannique



Normandie

Cidre bouché

AOP

75 cl 10,50 €

20 cl 3,00 €

Robe intense,
nez riche et
bel équilibre
en bouche



Loire

Veuve de Lalande

AOP Champagne

Ackerman De Neuville

75 cl 20,00 €



8 cl 3,50 €

De fines bulles élégantes
et de jolis arômes de fruits ;
un vrai vin de plaisir

Champagne

Carte d'Or Brut

AOP Champagne

Paul Dangin & Fils

75 cl 39,00 €

8 cl 6,50 €

Harmonie et équilibre
fin et riche à la fois



COUPES GLACÉES

7€20

- **LE GADJO** : Glaces chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly
- **LA GROLLE** : Glaces café et vanille, sauce café, chantilly
- **LA GAMELLE** : 3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly
- **LE GOUGHAPIER** : Glace fraise, sorbets cassis et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
- **LA GÉRALDINE** : Glaces menthe et chocolat, sauce chocolat, chantilly
- **LA GRELUCHE** : Sorbets passion, citron vert, coulis de fruits exotiques, fruits frais, chantilly
- **LA GAZELLE** : Glaces pistache et chocolat, sauce chocolat, chantilly
- **LA GAPETTE** : Glaces Rhum raisin, noix de coco, café, sauce café, chantilly
- **LA GUIBOLE** : Glaces caramel beurre salé, vanille aux noix de Macadamia, sauce caramel, chantilly
- **LA GONZESSE** : Glaces marron et ses morceaux, vanille, crème de marron, chantilly
- **LA GRATOUILLE** : Glaces barbe à papa, vanille, chamalows, chantilly, sauce chocolat
- **LA GOULUE** : Glaces poire, chocolat, sauce chocolat, chantilly
- **LA GODASSE** : Glaces passion, chocolat, noix de coco, sauce chocolat et coulis fruits exotiques, chantilly
- **LA GLANDOUILLE** : Glaces vanille, fraise, chocolat, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly
- **LA GERMAINE** : Sorbets poire, pomme, fruits frais, compote de pomme coulis de fruits rouges, chantilly

GLACES CORNET OU BOL

1 Boule 2€20 2 Boules 4€20 3 Boules 5€90

LES PARFUMS (au choix)

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, fraise, cassis, framboise, noix de coco, fruits de la passion, vanille aux noix de macadamias, menthe, rhum raisin, marron, barbe à papa, citron vert, poire, pomme

POUR AGREMENTER VOS DESSERTS (au choix) 0€80

Chocolat maison, caramel, café, fruits exotiques ou fruits rouges, chantilly, confiture, crème de marron, compote de pomme, miel, banane, nutella, chamalows

OU AUSSI 1€50

1 boule de glace ou de sorbet (au choix)

LES FROMAGES

- **LE TARBOUIF** : Assortiment de fromages et sa salade 5€90
- **LA TORNIOLE** : Fromage blanc, persil, échalottes, sel, poivre 4€50

CARTE DES DESSERTS

DESSERTS

- **LE RIPOU** : Moelleux au chocolat tiède servi avec glace vanille, chantilly 6€30
- **LA RADINE** : Salade de melon, glace citron vert, coulis de fruits rouges 5€90
- **LA ROMBIÈRE** : Tarte Tatin, servie avec glace vanille, chantilly 6€30
- **LE RABOUGRI** : Brioche façon pain perdu, glace vanille aux noix de macadamia, sauce caramel, chantilly 6€30
- **LE RAPIA** : Coupe de fromage blanc (sucre ou caramel ou miel ou confiture ou chocolat) 4€90
- **LE RIGOLO** : Café gourmand (gâteau au chocolat, boule de glace, tarte Tatin, fruits frais, brioche façon pain perdu), chantilly 7€90

POUR PLUS DE PLAISIR
pensez à ajouter sur vos desserts une boule de glace, un coulis ou de la chantilly...

CRÊPES

- **LA MINETTE** : Sucre ou sucre citron 3€00
- **LA MISTINGUETTE** : Confiture au choix (fraise, myrtille, groseille ou miel) 3€80
- **LA MARMAILLE** : Chocolat ou Nutella ou caramel 3€80
- **LA MIELLEUSE** : Miel, amandes, citron 3€80
- **LA MULE** : Compote de pomme et ses morceaux, glace vanille, chantilly 5€20
- **LA MOUILLETTE** : Chocolat chaud maison, bananes, chantilly 5€20
- **LA MARIOLE** : Crème de marron, glace au marron, chantilly 5€20
- **LA MOUMOUTE** : Crêpe au sucre, boule de glace au choix, coulis au choix, chantilly 5€20

COUPES ALCOOLISÉES

(servies avec une pointe de chantilly)

7€20

- **LE LASCAR** : Glace citron vert, Vodka,
- **LE LOUFOQUE** : Glace menthe, Get 27,
- **LE LOUBARD** : Glace poire, poire William's
- **LE LOULOU** : Glace pomme, Calvados
- **LE LOURDINGUE** : Rhum ambré, glace rhum raisin

COCKTAILS CHAUDS

7€20

- **IRISH COFFEE** : Whisky, sucre de canne café expresso, chantilly
- **CUBAN COFFEE** : Rhum, sucre de canne, café expresso, chantilly
- **MEXICAN COFFEE** : Téquila, sucre de canne, café expresso, chantilly
- **RUSSIAN COFFEE** : Vodka, sucre de canne, café expresso, chantilly



LA GAMELLE

Plage de Fougères (Lac d'Éguzon)
36190 SAINT-PLANTAIRE
02 54 47 21 06

CARTE DES BOISSONS

LA GAMELLE

BAR | RESTAURANT

Plage de Fougères (Lac d'Éguzon)
36190 SAINT-PLANTAIRE
02 54 47 21 06



SODAS ET JUS DE FRUITS BIO

- Tomato, orange, ananas, abricot, pomme 3€50
- Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Schweppes agrumes, Orangina, Ice tea, Schweppes tonic 3€50

SIROPS ET DIABOLO

- **A L'EAU** 2€00
 - **LIMONADE** 2€70
- Sirop au choix : menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cerise, pêche, cassis, caramel, noix de coco, kiwi, banane, pamplemousse

COCKTAILS SANS ALCOOL

5€90

- **LA PÉPETTE** : Jus d'orange, fruits exotiques, Schweppes agrumes, Curaçao bleu
- **LA PINAILLEUSE** : Jus de banane, ananas, fruits exotiques, sirop de coco
- **LA PIPELETTE** : Jus de pomme, abricot, cranberry, sirop de cerise

ALCOOLS ET APÉROS

- Martini, Porto, Muscat, Suze, Pineau 5€20
- Kir 3€50
- Kir pétillant 4€50
- Kir Royal 7€50
- Ricard, Pastis 3€00
- Whisky, Gin, Vodka, Malibu, Rhum, Soho { 2 cl : 3€50
4 cl : 6€00

COCKTAILS ALCOOLISÉS

7€90

- **GIN FIZZ** : Gin Bombay Saphir, limonade, citron
- **CUBA LIBRE** : Rhum Bacardi, Coca, citron vert
- **MARGARITA** : Tequila Camino, Cointreau, Jus de citron vert et sucre de canne **NEW**
- **SOLEIL LEVANT** : Soho, jus d'orange, jus d'abricot, trait de grenadine
- **NEGRONI** : Gin Bombay Saphir, Aperol, Martini, rondelle d'orange **NEW**
- **TEQUILA SUNRISE** : Tequila Camino, jus d'orange, trait de grenadine
- **COSMOPOLITAIN** : Vodka Eristoff, Cointreau, Jus de cranberry et jus de citron vert **NEW**
- **PINA COLADA** : Rhum Bacardi, Malibu, jus d'ananas, sirop de coco, lait
- **BLUE LAGOON** : Vodka Eristoff, curaçao, jus de citron, limonade **NEW**
- **AMÉRICANO** : Martini rouge, Martini rosé, eau pétillante, rondelle d'orange
- **MAI TAI** : Rhum Bacardi, Cointreau, citron, sirop d'orgeat **NEW**
- **BLOODY MARY** : Vodka Eristoff, jus de tomate et citron, sauce worcestershire, tabasco, sel de celeri
- **APEROL SPRITZ** : Aperol, vin pétillant, rondelle d'orange, citron

MOJITOS

7€90

- **MOJITO** : Rhum Bacardi, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, perrier
- **MOJITO FRAISE** : Rhum Bacardi, menthe fraîche, purée de fraise, citron vert, perrier
- **MOJITO PASSION** : Rhum Bacardi, menthe fraîche, fruit de la passion, citron vert, perrier
- **MOJITO ROYAL** 9€90
Rhum Bacardi, champagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

BINOUSES ARTISANALES ET LOCALES

Bière bouteille (33 cl) 5€50

- Bière Blanche bio
- Bière ambré bio
- Bière brune bio

BIBINES EN PRESSION

- | | 25 cl | 50 cl |
|-------------------|-------|-------|
| • Tigre Boe | 3€50 | 6€50 |
| • Grimbergen | 4€50 | 8€50 |
| • Bière de saison | 4€50 | 8€50 |
| • Monaco | 3€50 | 6€50 |
| • Panaché | 3€50 | 6€50 |
| • Ploen bière | 4€50 | 8€50 |

CIDRE

- Cidre brut ou doux (75 cl) 10€50
- (la boîe 20 cl) 3€00

GRIGNOTER

entre amis (es)

LA BOUSTIFAILLE 16€50

Assortiment de fromage et charcuterie, crudités, frites fraîches à la crème de cheddar, rillettes de thon, cornichons, terrine "grand-mère", beurre, fruits



BOISSONS CHAUDES

- Café ou déca 1€90
- Thé, chocolat ou tisane 3€00
- Café viennois ou chocolat viennois 3€90
- Café frappé (expresso, glaçons, lait glacé) 2€80
- Café latté (expresso allongé ou lait chauffé à la vapeur) 2€80
- Café gamelle (café crème, coulis de chocolats, chantilly, éclats de cookies) 4€80

DIGESTIFS (4 cl) 6€00

- Calvados, Diplomatie, Cognac, Poire, Jack Honey, Get 27 ou 31, Chartreuse, Liqueur menthe pastille, Crème de vieux rhum, Liqueur St-Germain...

NOS BURGERS ET PIZZAS A EMPORTER

Consultez la carte du restaurant



20H
TOUS LES JEUDIS

ANIMÉ PAR
Dany DU
Mai & Juin
Steph & Co
Juillet & Août



20H
TOUS LES VENDREDIS



12H
TOUS LES DIMANCHES



LA GAMELLE

BAR ■ RESTAURANT

Plage de Fougères (Lac d'Éguzon)
36190 SAINT-PLANTAIRE
02 54 47 21 06

.....

DÉRIVÉ DU LATIN GAMELLA, LE MOT GAMELLE APPARAÎT AU XVI^E SIÈCLE ET DÉSIGNE D'ABORD LA LARGE ÉCUELLE DE BOIS OU DE MÉTAL DANS LAQUELLE SOLDATS OU MATELOTS MANGEAIENT ENSEMBLE. LES EXPRESSIONS ÊTRE À LA GAMELLE ET MANGER À LA GAMELLE, PAR MÉTONYMIE, SIGNIFIENT MANGER À L'ORDINAIRE.

**Toute l'équipe
de la Gamelle
anime vos
repas !!!**

**KARAOKE
Party**

**SUR ÉCRAN
GÉANT!**

20H
TOUS LES
JEUDIS

ANIMÉ PAR
Dany DU
Mai & Juin
Steph & Co
Juillet & Août

CONCERTS

20H TOUS
LES
VENDREDIS

Magie

Close Up
Animée par :
Bruno
ou Tao

12H TOUS
LES
DIMANCHES

**NOS ANIMATIONS
DU 27 AVRIL AU 17 SEPT**