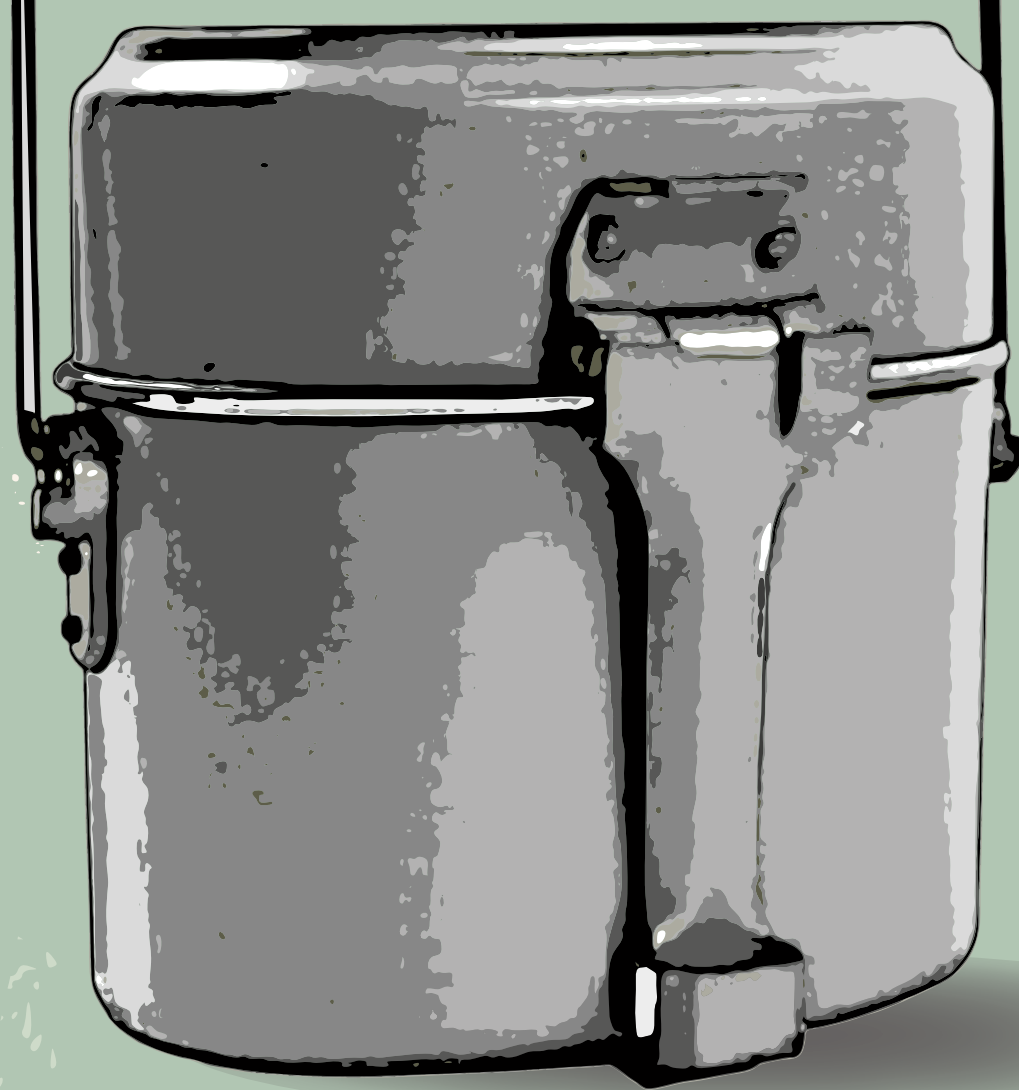


LA GAMELLE



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 XVII^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.

L'ENTRÉE À PARTAGER

- LA BOUSTIFAILLE :** (4 à 6 pers.) 21€00
Assortiment de fromages et charcuteries, crudités, frites au cheddar, crème de thon, cornichons, terrine "grand-mère", beurre, pain toasté
- Petite BOUSTIFAILLE :** (2 pers.) 14€50

LES ENTRÉES

- LA CHARCUTAILLE :** Pavé au poivre, chorizo, terrine, rosette, beurre, cornichons 8€50
- LA CHOUILLE :** Assiette de saumon fumé, beurre doux, crème de thon et citron 9€20
- LA CHIEUB' :** Salade de chèvre chaud et jambon cuit, croûtons, tomates 8€20
- LA CHIQUÉ :** Salade verte, champignons, tomates, concombres, carotte et crispy oignons 7€80

LES GOURMANDES

- LA TRÂINE LATTE :** Salade verte, chorizo doux, émincé de poulet, tomates, croûtons, champignons de Paris, jambon cuit, crispy oignons, concombres
- LA TRÂINE PATINS :** Salade verte, lardons fumés, toasts de chèvre rôti, gésiers de volaille, croûtons, tomates, concombres
- LA TRÂINE SAVATE :** Salade verte, saumon fumé, émincé de sandre, crème de thon, croûtons, pesto, citrons, concombres, parmesan, tomates

LES PIZZAS

- LA FRIPOUILLE :** Jambon, mozzarella, sauce tomate, champignons 12€90
- LA FRINGALE :** Lardons fumés, fromage de chèvre, crème fraîche, mozzarella, miel 15€90
- LE FROM'TON :** Fromage de chèvre, cheddar, crème fraîche, parmesan, mozzarella 15€90
- LE FALZAR :** Viande de bœuf hachée, sauce tomate, champignons, mozzarella 15€90
- LE FUTAL :** Poulet émincé, chorizo doux, sauce tomate et barbeque, mozzarella 14€90
- LA FUMANTE :** Saumon fumé, tomates aux herbes, crème fraîche, mozzarella, basilic 15€90

LES TAGLIATELLES

- LA GOURGANDINE :** Lardons, crème fraîche, parmesan, œuf 12€90
- LA GRIZETTE :** Crème au Roquefort, parmesan, fromage de chèvre et cheddar 13€90

LA CARTE

CRÉEZ VOTRE BURGER SELON VOS GOÛTS...

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

- LE BAZIOT :** Steak ou poulet ou galette, crème au cheddar, sauce barbeque, tomates, salade
- LE BOUGRE :** Steak ou poulet ou galette, sauce au poivre, crispy oignons, tomates, salade
- LE BALTRINGUE :** Steak ou poulet ou galette, sauce au Roquefort, bacon, tomates, salade

LES PLATS

- LE GUIGNOL :** (200 g, origine France) Steak haché façon bouchère, sauce au choix 16€00
- LE GROSSIER :** (200 g, origine France) Tartare de bœuf et ses condiments 17€00
- LE GONZE :** (350 g, origine France) Entrecôte grillée à la plancha, sauce au choix 24€50
- LE GAMIN :** Jambon grillé à la plancha, sauce au choix 16€00
- LE GAZIER :** Émincé de filet de poulet, sauce au choix 13€90
- LE GAILLARD :** Filet de sandre à la crème de pesto 18€90
- LE GUGUS :** Fish n' Chip's, sauce tartare 13€90

Sauce au choix :

Poivre, Roquefort, carbonara, béarnaise crème fraîche, barbeque, tartare, crème au cheddar

Garniture au choix :

Frites, tagliatelles, salade, légumes du moment

Supplément sauce : 1€



PROFITEZ DE NOS ANIMATIONS DU 05 AVRIL AU 20 SEPT

MENU ENFANT 8€90

- Soda, jus de fruits, sirop ou diable
- 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 Crêpe au sucre ou Nutella ou confiture ou salade de fruits frais ou Fromage blanc

Coloriage et cadeau offert

Languedoc Oh là l'c'est bon AOP Pays d'Oc Domaines Robert Vic 75 cl 21,00 €	Provence Elixir AOP Côtes de Provence Maitres Vignerons 75 cl 25,00 €	Loire Domaine de la Petite Roche AOP Cabernet d'Anjou Vignobles Regnard 75 cl 21,00 €	Sud-Ouest Le Petit Gasconin AOP Côtes de Gascogne Les Frères Lauffie 75 cl 20,00 €	Côtes de Gascogne Le Petit Gasconin Les Frères Lauffie 75 cl 20,00 €	Quincy Domaine Siret-Courtaud AOP Quincy 75 cl 25,00 €
--	--	--	---	--	--

Valle de Rhône Les Pierrelles AOP Crozes-Hermitage Domaine Belle 75 cl 33,00 €	Loire Clos du Vigneau AOP St-Nicolas de Bourgueil Les Frères Jannet 75 cl 21,00 €	Languedoc Domaine haut-Lirou AOP Pic St-Loup 75 cl 25,00 €	Bordeaux Roc de Giraudon AOP Lussac St-Emilion Vignerons Puisseguin 75 cl 21,00 €	Sud-Ouest Cuvée des Douze AOP Pécharmant Château La Renaudie 75 cl 21,00 €
---	--	--	--	---

Loire Veuve de Lalande AOP Champagne Ackerman De Neuville 75 cl 20,00 €	Champagne Carte d'Or Brut AOP Champagne Paul Dangin & Fils 75 cl 39,00 €	Normandie Cidre bouché AOP 75 cl 10,50 €
--	---	--



LES VINS

DESSERTS

COUPES GLACÉES 7€90

- LE GADJO :** Glaces chocolat noir et vanille, sauce chocolat, chantilly
- LA GROLLE :** Glaces café et vanille, sauce café, chantilly
- LA GAMELLE :** Glace vanille et crème fraîche, sauce chocolat maison, chantilly
- LE GOUGNAFIER :** Glace fraise, sorbets cassis et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly et fruits frais
- LA GÉRALDINE :** Glaces menthe-chocolat, sauce chocolat, chantilly
- LA GRELUCHE :** Sorbet passion et citron vert, coulis de fruits exotiques, fruits frais, chantilly
- LA GAZELLE :** Glaces pistache et chocolat, sauce chocolat, chantilly
- LA GUIBOLE :** Glaces caramel beurre salé, vanille noix macadamia, sauce caramel, chantilly
- LA GONZESSE :** Glaces marron et ses morceaux, vanille, crème de marron, chantilly
- LA GRATOUILLE :** Glace spéculos et ses morceaux, crème fraîche et vanille macadamia, confiture de lait, chantilly
- LA GOULUE :** Glaces poire, chocolat, sauce chocolat, chantilly
- LA GODASSE :** Glaces passion, chocolat, noix de coco, sauce chocolat et coulis fruits exotiques, chantilly
- LA GLAUDOUILLE :** Glaces vanille, fraise, chocolat, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly
- LA GERMAINE :** Sorbets poire, cassis, citron vert, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly

GLACES CORNET OU BOL

- 1 Boule 2€50
- 2 Boules 4€50
- 3 Boules 6€20

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, spéculos, citron vert, poire, crème fraîche

POUR AGREMENTER VOS DESSERTS (au choix) 0€80

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

OU AUSSI 2€00

1 boule de glace ou de sorbet (au choix) sur les crêpes ou desserts

DESSERTS

- LE RIPOU :** Brioche servie avec sauce chocolat maison, glace vanille, chantilly 6€90
- LA RADINE :** Salade de fruits frais, glace passion, coulis de fruits exotique 5€90
- LE RABOUGRI :** Brioche façon pain perdu, glace vanille macadamia, confiture de lait, chantilly 6€90
- LE RAPIA :** Coupe de fromage blanc (sucre ou confiture ou caramel ou miel ou chocolat) 4€90
- LE RIGOLE :** Café gourmand (gâteau au chocolat, boule de glace, fromage blanc fruits rouges, fruits frais, brioche façon pain perdu), chantilly 7€90

CRÊPES

- LA MINETTE :** Beurre, sucre 3€00
- LA MALINE :** Beurre, sucre, citron 3€40
- LA MISTINGUETTE :** Fraise ou myrtille, ou miel 3€80
- LA MARMAILLE :** Chocolat ou Nutella ou caramel 3€90
- LA MIELLEUSE :** Miel, amandes, citron, chantilly 4€50
- LA MOUILLETTE :** Chocolat maison, bananes, chantilly 5€40
- LA MARIOLE :** Crème de marrons, glace marron, chantilly 5€40
- LA MOUMOUTE :** Crêpe au sucre, boule de glace au choix, coulis au choix, chantilly 5€50

DESSERTS MENU ENFANT

- 1 boule de glace au choix ou Crêpe au sucre ou Nutella ou confiture ou salade de fruits frais ou Fromage blanc

COUPES ALCOOLISÉES 7€90

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

COCKTAIL CHAUD 7€90

- IRISH COFFEE :** Whisky, sucre de canne, café expresso, chantilly

PENSEZ Y VOUS POUVEZ REMPLACER LE WHISKY PAR L'ALCOOL DE VOTRE CHOIX !!

LES FROMAGES

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

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 au lait chauffé à la vapeur) 2€80
- Café gamelle (café crème, coulis de chocolat, chantilly, éclats de cookies) 4€80

DIGESTIFS (4cl) 6€00

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

BOISSONS

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
- SIDOUX :** Vodka Eristoff, cidre, menthe fraîche, citron, sirop de fraise
- 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

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

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**
- Strop au choix : menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cerise, pêche, cassis, caramel, noix de coco, kiwi, banane, pamplemousse, fruit de la passion, melon

ALCOOLS ET APÉROS

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

PETILLANTS

- Cidre 3€ (20 cl), 10€50 (76 cl)
- Petillant 4€50 (8 cl), 20€00 (76 cl)
- Champagne 6€80 (8 cl), 39€00 (76 cl)

BIBINES EN PRESSON

- Tigre Boc (blonde) 26 cl 3€50, 60 cl 6€50
- Grimbergen (blonde) 4€50, 8€50
- Brooking (IPA) 4€50, 8€50
- Bière de saison 4€50, 8€50

BINOUZES ARTISANALE ET LOCALE

- Bière bouteille LBF (33cl) 5€50
- Bière Blanche bio
- Bière ambré bio

GRIGNOTER à l'apéro

- LA BOUSTIFAILLE :** (4 à 6 pers.) 21€00
Assortiment de fromages et charcuteries, crudités, frites au cheddar, crème de thon, cornichons, terrine "grand-mère", beurre, pain toasté
- Petite BOUSTIFAILLE :** (2 pers.) 14€50