

PLANCHES À PARTAGER

LA BOUSTIFAILLE : (4 à 6 pers.) 21€00

Assortiment de fromages et charcuteries, crudités, tortillas à la tomate, crème de thon, cornichons, terrine "grand-mère", beurre, crème aux herbes, pain frais

Petite BOUSTIFAILLE :

(2 ou 3 pers.) 14€50



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
- NEGRONI** : Gin Bombay Saphir, Aperol, Martini, rondelle d'orange
- TEQUILA SUNRISE** : Tequila Camino, jus d'orange, trait de grenadine
- COCKTAIL DU MOMENT** : à l'ardoise
- PINA COLADA** : Rhum Bacardi, Malibu, jus d'ananas, sirop de coco, lait
- BLUE LAGOON** : Vodka Eristoff, Curaçao, jus de citron, limonade, cidre
- AMÉRICANO** : Martini Rouge et Rosé, eau pétillante, orange
- MAI TAI** : Rhum Bacardi, Cointreau, jus de citron, orgesat
- BLOODY MARY** : Vodka Eristoff, jus de tomate et citron, sauce worcestershire, tabasco, sel de céleri
- APEROL SPRITZ** : Aperol, vin pétillant, rondelle d'orange
- SOLEIL LEVANT** : Soho, jus d'orange et d'abricot, sirop de grenadine
- SUNNY** : Rhum Ambré, purée de fruits de la passion, jus d'ananas, crème de framboise
- CHERRY BLOODY** : Soho, jus de Cramberry, Vodka, sirop de cerise
- MOJITO, MOJITO FRAISE OU PASSION** : Rhum Bacardi, menthe fraîche, purée de fruit, citron vert, perrier, sucre de canne

- 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
- LA PINAILLEUSE** : Jus de banane, ananas, fruits exotiques et sirop de coco
- COCKTAIL DU MOMENT** : à l'ardoise
- LA PIPELETTE** : Jus de pomme, abricot, cranberry et sirop de cerise

Tous nos prix sont nets service compris. CC Concept 02 54 08 00 08

SODAS ET JUS DE FRUITS BIO

Tomate, orange, ananas, abricot, pomme 3€50

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Schweppes agrumes, Orangina, Fuze tea 3€50

SIROPS ET DIABOLO

A L'EAU 2€00

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

LIMONADE 2€70

ALCOOLS ET APÉROS

Martini, Porto, Muscat, Suze, Pineau 6 cl : 5€20

Kir 3€50

Ricard, Pastis 2 cl : 3€00

Whisky, Gin, Vodka, Malibu, Rhum, Soho 2 cl : 3€50

Champagne 4 cl : 6€00

PÉTILLANTS

Cidre 3€ (20 cl) 10€50 (75 cl)

Pétillant 4€50 (8 cl) 20€00 (75 cl)

Champagne 7€90 (8 cl) 45€00 (75 cl)

BIBINES EN PRESSION

Tigre boe (blonde) 25 cl 3€50 60 cl 6€50

Bière de saison 4€80 9€00

Grimbergen (blonde) 4€50 8€50

Bière (blanche) 4€80 9€00



MENU ENFANT 8€90

- Soda, jus de fruits, sirop ou diablo
- Mini burger ou Steak haché ou Filet de poisson frit ou Émincé de poulet rôti ou tagliatelles crème et jambon
- 1 boule de glace au choix ou Crêpe au sucre ou Nutella ou confiture de fraise ou Salade de fruits frais ou Fromage blanc

Coloriage et cadeau offerts

Tous nos prix sont nets service compris. CC Concept 02 54 08 00 08

CARTE RESTAURANT

CARTE DES DESSERTS AU DOS

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 11€20

LES GOURMANDES

- LA TRAIÎNE LATTES** : Salade verte, galette de légumes grillés, tomates, champignons, carottes, crispy oignons, falafelles de légumes, tomates cerises, croûtons 16€50
- LA TRAIÎNE PATINS** : Salade verte, jambon cuit, lardons fumés, toasts de chèvre rôtis, magret de canard fumé, croûtons, tomates, tranchettes de fromage de chèvre 16€90
- LA TRAIÎNE SAVATES** : Salade verte, saumon fumé, filet de cabillaud frit, crème de thon, croûtons, pesto, citron, parmesan, tomates 17€20
- LA TRAINOUILLE** : Salade verte, Cantal, Tomme, mozzarella rapée, toasts de cheddar, Bleu, fromage de chèvre, tomates, croûtons 17€20

LES PIZZAS

- LA FRIPOUILLE** : Jambon, mozzarella, sauce tomate, champignons 12€90
- LA FRINGALE** : Lardons fumés, fromage de chèvre, crème fraîche, mozzarella, miel bio 15€80
- LE FROM'TON** : Mozzarella, Cantal jeune, Tomme, Bleu, Cheddar, crème fraîche 15€90
- LE FALZAR** : Viande de bœuf hachée, sauce tomate, champignons, mozzarella 15€90
- LE FUTAL** : Émincé de poulet rôti, chorizo doux, sauce tomate et barbecue, mozzarella 14€90
- LA FUMANTE** : Saumon fumé, tomates cerises, crème fraîche, mozzarella, basilic 15€90
- LA FRICASSÉE** : Champignons, tomates, carottes, mozzarella, crispy oignons, falafel 14€50

NOS RECETTES DE BURGERS

- LE BAZIOT** : Pain brioché toasté, crème de cheddar, sauce barbecue, tomates, salade
- LE BOUGRE** : Pain brioché toasté, sauce au poivre, crispy oignons, tomates, salade
- LE BALTRINGUE** : Pain brioché toasté, sauce au roquefort, parmesan rapé, tomates, salade

CHOISISSEZ SELON VOS GOÛTS...

- > Steak haché façon bouchère (origine France)
- > ou Filet de poulet frit
- > ou Fish (filet de cabillaud frit) **NEW**
- > ou Galette de légumes (végétarien)

17€50

LES PLATS

- LA GRISETTE** : Tagliatelles au Roquefort, parmesan, chèvre et cheddar... 13€00
- LE GAMIN** : Jambon grillé à la plancha, sauce au choix 16€00
- LE GAZIER** : Émincé de poulet rôti, sauce au choix 14€90
- LA GAILLARD** : Filet de sandre à la crème de pesto 19€00
- LE GUGUS** : Fish and chips, sauce tartare 13€90
- LE GROSSIER** : (200g, origine France) Tartare de bœuf et ses condiments 17€50
- LE GUIGNOL** : (200g, origine France) Steak haché façon bouchère, sauce au choix 16€00
- LE GONZE** : (350g, origine France) Entrecôte grillée à la plancha, sauce au choix 26€50

Supplément sauce : 1€

Sauce au choix : Poivre, Roquefort, béarnaise, crème fraîche, barbecue, tartare, crème au cheddar

Garniture au choix : Frites, salade, légumes du moment, tagliatelles

COUPES GLACÉES

- LE GADJO** : Glaces chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly
- LA GROLLE** : Glaces café et vanille, sauce café, chantilly
- LA GAMELLE** : Trio de glace vanille Bourbon, chantilly, sauce chocolat maison
- LA GLANDOUILLE** : Glaces vanille, fraise, chocolat, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly
- LE GOUGNAFIER** : Glace fraise, sorbets cassis et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly et fruits frais
- LA GÉRALDINE** : Glaces menthe et chocolat, sauce chocolat, chantilly
- LA GRELUCHE** : Sorbets 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** : Glaces spéculoos et ses morceaux, vanille Bourbon et vanille noix 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 GERMAINE** : Sorbets poire, cassis, citron vert, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly

GLACES COUPE OU CORNET

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

LES PARFUMS (au choix)

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, fraise, cassis, poire, framboise, noix de coco, fruits de la passion, vanille noix macadamia, menthe, marron, spéculoos, citron vert

POUR AGRÉMENTER VOS DESSERTS (au choix) 0€90

Chocolat maison, caramel, café, fruits exotiques ou fruits rouges, chantilly, confiture fraise ou myrtille, crème de marrons, miel, banane, Nutella, chamalows

OU AUSSI 2€50

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

Tous nos prix sont nets service compris. Photos non contractuelles

CC Concept 02 54 08 00 08

CARTE DES DESSERTS

LA RADINE 6€20
Salade de fruits frais, glace framboise, coulis de fruits exotiques

LE RIGOLO 7€90
Café gourmand (gâteau au chocolat, boule de glace, fromage blanc fruits rouges, fruits frais, chantilly, brioche façon pain perdu),

NOS BRIOCHES FAÇON PAIN PERDU 7€90

- LE RABOUGRI** : Brioche "pain perdu", glace vanille noix macadamia, confiture de lait, chantilly
- LE RIPOU** : Brioche "pain perdu", coulis de chocolat maison, glace vanille, chantilly
- LE RONCHON** : Brioche "pain perdu", miel bio du Berry, glace spéculoos, chantilly
- LE RIGOLARD** : Brioche "pain perdu", crème de marrons, glace poire, chantilly

NOS CRÊPES SUCRÉES

- 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 maison ou Nutella ou caramel 3€90
- LA MIELLEUSE** : Miel, amandes, citron, chantilly 4€50
- LA MOUILLETTE** : Banane, chocolat maison, glace noix de coco et noix de coco rapée, chantilly 6€10
- LA MARIOLE** : Crème de marrons, glace marron, chantilly 5€40
- LA MOUMOUTE** : Double crêpe au sucre, boule de glace au choix, coulis au choix, chantilly 6€10

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

NOS FROMAGES BLANC 5€50

- LE POCHESTRONG** : Fromage blanc, crème de marrons, madeleine
- LE PANARD** : Fromage blanc, coulis de chocolat maison, brownies
- LE PITRE** : Fromage blanc, miel bio, amandes, palet breton
- LE PLOUC** : Fromage blanc, confiture de lait et cookies
- LE PIGNOUF** : Fromage blanc, marmelade de myrtilles, fruits frais, cigarette russe

LES FROMAGES

- LE TARBOUIF** : Assortiment de fromages et sa salade 5€90
- LA TORNIOLLE** : Fromage blanc, ciboulette, crispy oignons, sel, poivre 4€90

COUPES ALCOOLISÉES

(servies avec une pointe de chantilly)

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

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 !**

DIGESTIFS (4 cl)

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

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

Vallee du Rhône

Les Pierrelles AOP Crozes-Hermitage Domaine Belle 75 cl 37,50 €

12 cl 6,20 €
25 cl 13,00 €
50 cl 25,50 €

Bouche fraîche et tannique

Languedoc

Domaine haut-Lirou AOP Pic St-Loup 75 cl 28,00 €

12 cl 4,80 €
25 cl 9,50 €
50 cl 18,50 €

Forte personnalité, richesse aromatique

À L'ARDOISE VIN REGIONAL VALENCAY AOP
ROUGE
BLANC
ROSE
Verre 12 cl 3€50
Pichet 25 cl 6€60
Pichet 60 cl 12€80

Quincy

Domaine Siret-Courtaud AOP Quincy 75 cl 28,00 €

12 cl 4,80 €
25 cl 9,50 €
50 cl 18,50 €

Finesse et caractère

Loire

Clos du Vigneau AOP St-Nicolas de Bourgueil Les Frères Jamet 75 cl 24,00 €

12 cl 4,40 €
25 cl 8,70 €
50 cl 16,90 €

Robe intense, nez riche et bel équilibre en bouche

Loire

Pinot Noir AOP Menetou-Salon Isabelle et Pierre Clément 75 cl 28,00 €

12 cl 5,90 €
25 cl 12,00 €
50 cl 23,50 €

Bouche fraîche et souple

Sud-Ouest

Cuvée des Douze AOP Pècharmant Château La Renaudie 75 cl 24,00 €

12 cl 4,40 €
25 cl 8,70 €
50 cl 16,90 €

Vin fruité et tannique

Côtes de Gascogne

Le Petit Gascoûn Les Frères Lafitte 75 cl 23,00 €

12 cl 4,10 €
25 cl 8,00 €
50 cl 15,50 €

Bouche d'une incroyable richesse aromatique, légèrement sucré

Loire

Pinot Gris AOP REUILLY Jean Michel Sorbe 75 cl 28,50 €

12 cl 4,90 €
25 cl 10,00 €
50 cl 19,50 €

Nez aux arômes floraux et fruités

Provence

Elixir AOP Côtes de Provence Maîtres Vignerons 75 cl 28,00 €

12 cl 4,80 €
25 cl 9,50 €
50 cl 18,50 €

Séduisant et original

Loire

Domaine de la Petite Roche AOP Cabernet d'Anjou Vignobles Regnard 75 cl 24,00 €

12 cl 4,40 €
25 cl 8,70 €
50 cl 16,90 €

Vin de plaisir, gourmand et beaux arômes, légèrement sucré

Sud-Ouest

Le Petit Gascoûn AOP Côtes de Gascogne Les Frères Lafitte 75 cl 23,00 €

12 cl 4,10 €
25 cl 8,00 €
50 cl 15,50 €

Belle attaque, belle longueur

PROFITEZ DE NOS ANIMATIONS JUILLET ET AOÛT

CONCERTS
20H TOUS LES VENDREDIS

KARAOKE Party
20H30 TOUS LES JEUDIS
SUR ÉCRAN GÉANT!

Magie
12H TOUS LES DIMANCHES
Animée par Bruno ou Tao

À table!
CHOISISSEZ VOS TUBES!
Il les chante pour vous...
20H TOUS LES MERCREDIS

LA GAMELLE



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

Photos : CC Concept / CC Concept