

PLANCHES À PARTAGER

LA BOUSTIFAILLE : (4 à 6 pers.) **21€00**

Petite BOUSTIFAILLE : (2 ou 3 pers.) **14€50**

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

CHARCUTAILLE : **8€90**

Assiette de charcuterie

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
- 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, orgeat
- 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
- 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, Schweppes tonic, Orangina, Fuze tea **3€50**

SIROPS ET DIABOLOS

A L'EAU **2€00**

LI MONADE **2€70**

Sirop au choix : menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cerise, pêche, cassis, caramel, noix de coco, kiwi, banane, pamplemousse, fruit de la passion, violette

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

- BOUTEILLE Grimbergen (Ambrée) **4€90**
- Bête (blanche) **4€90**
- PRESSION 25 cl **3€90**
- 1664 50 cl **7€00**

MENU MIOCHE 9€90

- Soda, jus de fruits, sirop ou diabolos
- Pâtes crème et saumon ou Filet de poisson frit ou émincé de poulet rôti ou Pâtes crème et jambon
- 1 boule de glace au choix ou Crêpe au sucre ou Nutella ou Confiture de fraise ou Fromage blanc ou Brownies

Coloriage et cadeau offerts

NOS CAMEMBERTS AU LAIT CRU ROTIS AU FOUR (240 g)

servis avec jambon cuit, frites et salade verte

- LE GLACOS **15€30**
Camembert roti nature
- LE COUILLON **16€00**
Camembert rôti au chorizo et origan
- LA CABOCHE **15€80**
Camembert rôti au miel et amandes grillées
- LA CHOPINE **15€80**
Camembert rôti aux crispy oignons et sauce barbecue

CARTE RESTAURANT

LES PIZZAS

- LA FAROUCHE : Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive **11€00**
- LA FRIPUILLE : Sauce tomate, jambon, mozzarella, champignons **12€90**
- LA FOFOLLE : Sauce tomate, crème de courgette, tomates cerises marinées, pesto, mozzarella, poivrons **13€90**
- LA FRICASSÉE : Sauce tomate, champignons, tomates, carottes, mozzarella, crispy oignons, falafel **14€50**
- LE FUTAL : Sauce tomate et barbecue, émincé de poulet rôti, chorizo doux, mozzarella **14€90**
- LA FRINGALE : Crème fraîche, jambon cuit, fromage de chèvre, mozzarella, miel bio **15€80**
- LE FROM'TON : Crème fraîche, mozzarella, Cantal, Tomme, Bleu, Cheddar **15€90**
- LA FUMANTE : Crème fraîche, saumon, tomates cerises marinées, pesto rouge, mozzarella **15€90**
- LA FINAUDE : Crème fraîche, émincé de poulet, mozzarella, champignons, crispy oignons **15€90**

LES NOUILLES "TAGLIATELLES"

- LA NAMA : Tagliatelles à la crème de roquefort, parmesan et cheddar **14€50**
- LA NUNUCHE : Tagliatelles au poulet, sauce poivre et crispy oignons **14€80**
- LA NOUILLERIE : Tagliatelles au saumon, crème au basilic et huiles d'olives **14€90**
- LA NIGDOUILLE : Tagliatelles, jambon cuit, sauce tomate au pesto rouge et chorizo doux **14€20**

LES GRATINS DE PÂTES "FUSILLI"

- LE NULOS : Pâtes, saumon, saute tomate, effiloché de chorizo, mozzarella gratinée **15€40**
- LE NIGOT : Pâtes fromage de chèvre, crème fraîche, parmesan, mozzarella gratinée **14€70**
- LE NIAFRON : Pâtes, crème de courgettes, poivrons et tomates cerises marinées, mozzarella gratinée **15€10**

NOS RECETTES DE BURGERS

- LE BAZIOT : Pain brioché toasté, crème de cheddar, sauce barbecue, tomates, salade
- LE BOUGRE : Pain brioché toasté, sauce poivre et crispy oignons, tomates, salade
- LE BALTRINGUE : Pain brioché toasté, sauce roquefort, parmesan rapé, tomates, salade
- LE BOUFFON : Pain brioché toasté, crème fraîche, parmesan, basilic

LES PLATS

- LE GAMIN : Jambon grillé à la plancha, sauce au choix **16€00**
- LE GAZIER : Émincé de poulet rôti, sauce au choix **14€90**
- LE GAILLARD : Pavé de saumon, crème tomate et pesto rouge **19€00**
- LE GUGUS : Fish and chips, sauce tartare **13€90**
- LE GONZE : Entrecôte grillée à la plancha (380 g, origine France), sauce au choix **26€50**

Supplément sauce : 1€

VOS COMMANDES

A EMPORTER

02 54 47 21 06

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
Vin Bio

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 35,00 €

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

Bouche fraîche et souple
Vin Bio

Languedoc

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

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

Forté personnalité, richesse aromatique

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

Sud-Ouest

Cuvée des Douze
AOP Pècharmant
Château La Renaudie
75 cl 28,00 €

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

Vin fruité et tannique

Côtes de Gascogne

Le Petit Gascoûn
IGP Côtes de Gascogne
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

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

Sauce au choix :

Poivre, Roquefort, béarnaise, crème fraîche, barbecue, tartare, sauce tomate, crème au cheddar

Garniture au choix :

Frites, salade, légumes du moment, tagliatelles

17€50

PROFITEZ DE NOS ANIMATIONS

CHAQUE VENDREDI
une animation différente !

À table !
CHOISISSEZ VOS TUBES !
Il les chante pour vous...

KARAOKE Party

Magie
Close Up
Animée par : Bruno ou l'oo

Voir le programme sur :
www.lagamelle36.com

ou sur notre page Facebook

1 SAMEDI
par mois

Soirée à thème

Voir le programme sur :
www.lagamelle36.com
ou sur notre page Facebook

COUPES GLACÉES

7€90

- 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
- LE GOUGNAFIER : Glace fraise, sorbets cassis et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
- LA GÉRALDINE : Glaces menthe et chocolat, sauce chocolat, chantilly
- LA GRELUCHÉ : Sorbets passion et citron vert, coulis de fruits exotiques, 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, chantilly

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

OU AUSSI

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

CARTE DES DESSERTS

LE RADIN

Brownie au chocolat, chantilly et boule de glace vanille

6€50

LE RIGOLO

Café expresso (gâteau au chocolat, boule de glace, fromage blanc fruits rouges, chantilly, madeleine au caramel)

7€90

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, 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€50**
- 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 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 MIOCHE

- 1 boule de glace au choix ou Crêpe au sucre ou Nutella ou confiture ou Fromage blanc ou brownies