

## 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 glaces vanille Bourbon, chantilly, sauce chocolat maison
- **LE GOUGNAFIER** : Glaces fraise, sorbets cassis et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly et fruits frais
- **LA GÉRALDINE** : Glaces menthe et chocolat, sauce chocolat, chantilly
- **LA GRELUCHÉ** : Glaces mangue, citron vert, passion, coulis 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 GRATOUILLE** : Glaces vanille noix macadamia, nougat et ses morceaux, vanille bourbon, confiture de lait, chantilly
- **LA GOULUE** : Glaces poire, chocolat, sauce chocolat, chantilly
- **LA GODASSE** : Glaces passion, banane, noix de coco, sauce chocolat et coulis fruits exotiques, chantilly
- **LA GERMAINE** : Sorbets poire, cassis, citron vert, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly
- **LA GIROUETTE** : Glaces barbe à papa, vanille, sauce chocolat, chamalaw, chantilly
- **LA GISÈLE** : Glaces banane, fraise, vanille bourbon, sauce chocolat et chantilly

**POUR PLUS DE PLAISIR**

prenez 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, citron vert, barbe à papa, mangue, banane, nougat

### 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, amandes grillées

### OU AUSSI

2€50

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

## CARTE DES

# DESSERTS

### LA RADINE

Salade de fruits frais, glace framboise, coulis de fruits exotiques

6€20



### LE RIGOLO

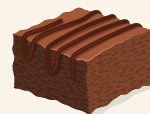
Café gourmand (gâteau au chocolat, boule de glace, fromage blanc fruits rouges, fruits frais, chantilly, pain d'épices)

7€90

### LE RATCHO

Brownies au chocolat, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

6€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 nougat, 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 MOUILLETTE** : Coulis de chocolat maison, glace banane, noix de coco rapée, chantilly 6€10
- **LA MARIOLE** : Crème de marrons, glace vanille, chantilly 5€40
- **LA MOUMOUTE** : Nutella, glace vanille, sauce chocolat, 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 BLANCS 5€50

- **LE POCHETRONC** : Fromage blanc, crème de marrons, palet breton
- **LE PANARD** : Fromage blanc, coulis de chocolat maison, brownies
- **LE PITRE** : Fromage blanc, miel bio, amandes, pain d'épices
- **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 TORNIOLE** : Fromage blanc, ciboulette, crispy oignons, sel, poivre 4€90

## COUPES ALCOOLISÉES 7€90

(2 boules de glace et 4 cl d'alcool)

- **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 !

COUP DE COEUR

## DIGESTIFS (4 cl) 6€00

- 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)



Loire

Veuve de Lalande AOP Champagne Ackerman De Neuville 75 cl..... 20,00 €

8 cl 4,50 €

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..... 45,00 €

8 cl 7,90 €

Harmonie et équilibre, fin et riche à la fois



Normandie

Cidre bouché AOP 75 cl..... 10,50 €

20 cl 3,00 €

Robe intense, nez riche et bel équilibre en bouche



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

**mini GOLF**

Accueil au restaurant

TARIF PARTIE Adulte : 5€ Enfant : 3€

## PROFITEZ DE NOS ANIMATIONS JUILLET ET AOÛT

**À table!**

CHOISISSEZ VOS TUBES!

Il les chante pour vous...

20H TOUS LES MERCREDIS

20H30 TOUS LES JEUDIS

**KARAOKE Party**

SUR ÉCRAN GÉANT!

CONCERTS!

20H TOUS LES VENDREDIS

**Magie**

Close Up

Animée par : Bruno ou Tao

12H TOUS LES DIMANCHES

# COMMANDE À EMPORTER

02 54 47 21 06

## PLANCHES À PARTAGER

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

Assortiment de fromages et de charcuteries, tomates cerises marinées, olives parfumées, cornichons, pain frais, beurre doux, tortillas et sauce tomate, crème fraîche aux herbes.

### Petite BOUSTIFAILLE :

(2 ou 3 pers.) 14€50



## PUNCH OU SANGRIA MAISON

- Verre 25 cl 5€20
- Pichet 60 cl 10€00
- Pichet 1 L 18€00

## COCKTAILS ALCOOLISÉS

7€90

- **GIN FIZZ** : Gin Bombay Saphir, limonade, citron, pulco
- **MARGARITA** : Tequila Camino, Cointreau, jus de citron vert et sucre de canne
- **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
- **APEROL SPRITZ** : Aperol, vin pétillant, rondelle d'orange
- **SUNNY** : Rhum Ambré, purée de fruits de la passion, jus d'ananas, crème de framboise
- **MOJITO, MOJITO FRAISE OU PASSION** : Rhum Bacardi, menthe fraîche, purée de fruit, citron vert, perrier, sucre de canne

## COCKTAILS SANS ALCOOL

5€90

- **LA PÉPETTE** : Jus d'orange, fruits exotiques, Schweppes agrumes et curaçao
- **LA PINAILLEUSE** : Jus de pomme, abricot, ananas, sirop de fraise
- **LA PIPELETTE** : Thé à la pêche, limonade, sirop de fruits de la passion

## 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 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, fruit de la passion, melon

## 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, Téquila** 2 cl : 3€50 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 boc (blonde)** 25 cl 3€50 50 cl 6€50
- **Bière de saison** 4€80 9€00
- **Grimbergen (blonde)** 4€50 8€50
- **Bière ("La Bête" blanche)** 4€80 9€00



Eau minérale ou pétillante 1€90 1 litre

## MENU ENFANT 8€90

- Soda, jus de fruits, sirop ou diabolo
- Mini burger ou Filet de poisson frit 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

# CARTE RESTAURANT

## LES ENTRÉES

- **LA CHARCUTAILLE** : Pavé au poivre, chorizo, salami, rosette, beurre, cornichons 8€50
- **LA CHOUILLE** : Assiette de saumon fumé, beurre doux, crevettes roses et citron 11€20
- **LA CHIEUB** : Toast de fromage de chèvre rôti, pavé au poivre, salade verte, tomates 8€50

## LES GOURMANDES

- **LA TRAÎNE LATTES** : Salade verte, galette de légumes grillés, tomates, champignons, carottes, crispy oignons, falafels de légumes, tomates cerises, poivrons, croûtons 16€50
- **LA TRAÎNE PATINS** : Salade verte, jambon cuit, toasts de chèvre rôtis, pavé au poivre, croûtons, tomates, tranchettes de fromage de chèvre 16€90
- **LA TRAÎNE SAVATES** : Salade verte, saumon fumé, filet de cabillaud frit, crevettes roses, croûtons, pesto rouge, citron, parmesan, tomates 17€20
- **LA TRAINOUILLE** : Salade verte, Gouda, Tome, mozzarella rapée, toasts de cheddar, Bleu, fromage de chèvre, tomates, croûtons, parmesan 17€20

## LES PIZZAS

- **LA FAROUCHE** : Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive 11€00
- **LA FRIPOUILLE** : Jambon, mozzarella, sauce tomate, champignons 12€90
- **LA FRINGALE** : Jambon cuit, fromage de chèvre, crème fraîche, mozzarella, miel bio 15€80
- **LE FROM'TON** : Mozzarella, Gouda, Tomme, Bleu, Cheddar, crème fraîche 15€90
- **LE FUTAL** : Émincé de poulet rôti, chorizo doux, sauce tomate et barbecue, mozzarella 14€90
- **LE FALZAR** : Viande de bœuf hachée tomate, sauce tomate, champignons, mozzarella 15€90
- **LA FUMANTE** : Saumon fumé, tomates cerises marinées, crème fraîche, mozzarella, basilic, pesto rouge 16€90
- **LA FRICASSÉE** : Champignons, tomates, carottes, mozzarella, crispy oignons, poivrons 14€50
- **LA FINAUDE** : Crème fraîche, emincé de poulet, mozzarella, champignons, crispy oignons 15€90

## 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)
- > ou Galette de légumes (végétarien)

17€50

## LES PLATS

- **LA NANA** : Tagliatelles à la crème de roquefort, parmesan et cheddar ..... 14€50
- **LE GAMIN** : Jambon grillé à la plancha, sauce au choix ..... 16€00
- **LE GUGUS** : Fish and chips, sauce tartare ..... 13€90
- **LE GROSSIER** : (200g, origine France) Tartare de bœuf et ses condiments ..... 17€50
- **LE GAILLARD** : Filet de sandre cuit à la vapeur, sauce crème fraîche, pesto rouge ..... 18€00
- **LE GUIGNOL** : (200g, origine France) Steak haché façon bouchère, sauce au choix ..... 16€00
- **LA NIGDOUILLE** : Tagliatelles, saumon fumé, crème fraîche, sauce tomate et pesto ..... 14€20
- **LE GONZE** : (300g, origine EU) Noix d'entrecôte grillée à la plancha, sauce au choix ..... 26€50

Supplément sauce : 1€

## CARTE DES DESSERTS AU DOS

Vallée 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

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..... 35,50 €

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

Bouche fraîche et souple

Sud-Ouest

**Cuvée des Douze**  
AOP Pécharmant  
Château La Renaudie  
75 cl..... 24,00 €

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

Vin fruité et tannique

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

Côtes de Gascogne

**Le Petit Gascoûn**  
Les Frères Laffitte  
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 Laffitte  
75 cl..... 23,00 €

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

Belle attaque, belle longueur

Photos non contractuelles

végétarien



COUP DE CŒUR

végétarien



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

COUP DE CŒUR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.