

ESPRIT D'EQUIPE 43 €

Toute l'équipe de cuisine se concentre au quotidien pour vous faire apprécier des mets issus de belles matières premières délicatement travaillées et transformées au Gavrinis
Serge Lignières en maître de maison, secondé par **Christopher Le Coq** aux fourneaux met un point d'honneur à vous conseiller dans vos choix.

Demandez un avis pour une association mets et vins adaptée

Pour rendre votre repas le plus agréable possible, faites nous part de vos attentes, nous y répondrons volontiers selon nos possibilités du moment
(Poisson cuit ou rosé, légumes cuits ou croquants...)

FILET DE ROUGET TIEDE compotée de tomate des bio de Baden
Coco de Bretagne au thym

Ou

7 HUITRES CREUSES DU GOLFE Elevées chez Franck Jacob à Baden

Ou

FOIE GRAS DE CANARD en terrine fait maison, Servi avec un chutney du moment

Ou

CROUSTILLANTS DE LANGOUSTINE à la crème de Nori + SUP 2 €

Salade maraîchère à l'huile de noix ;

RIS de VEAU RÔTI, en croute de fruits secs,
topinambours des Bio de Baden, Jus de veau réduit

Ou

NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES poêlées, crémeux au fumet de saint jacques
Dès de céleri des bio de Baden cuisinés,

Ou

FILET DE BŒUF DE SALERS POÊLE, raviole de queue de bœuf Supplément 6 €
Petites Pomme de terre rissolées, jus de veau réduit aux épices douces

Ou

*HOMARD BLEU ROTI** (400, 450 gr) beurre de corail + 28 €

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES du chariot Option + 5 €
de la Kérouzine, Maître fromager affineur à Vannes
(Affinage personnalisé selon les producteurs sélectionnés)

DESSERTS MAISON A LA CARTE Choisir à la commande

Le Pain au Levain, à base de Farine Bio et sel gris de Guérande, servi à table est fait maison

A votre demande, nous aurons plaisir à vous servir un complément de garniture
Sur l'ensemble de la carte et des menus
Viandes d'origine France ou UE selon arrivage

Toutes nos matières premières peuvent contenir certains allergènes spécifiques à chacun. Pour le confort de votre repas, vous nous préviendrez en cas d'allergie connue.
Nous ferons notre possible pour vous conseiller dans le choix des mets.

INSPIRATION TERROIR 32.50 €

Menu composé à partir de mes sélections du terroir

TARTE FEUILLETÉE DE MAQUEREAU TIEDE, compotée d'oignons doux
et salades d'herbes fines

TÊTE DE PORC du Lavandier (éleveur à Pontivy) servie tiède
Sauce Gribiche et pomme de terre à l'huile,

ENTRÉE DU MARCHÉ (selon suggestion du jour)

6 HUITRES CREUSES DU GOLFE Elevées chez Franck Jacob à Baden» + 2.5 €

FILET DE MERLU DE NOS CÔTES, POËLE,
Petit épeautre en risotto et agrumes confits, jus réduit

PALERON DE BŒUF Confit au four, jus réduit
garnie d'une darphin de pomme de terre et mousseline de panais bio

ASSIETTE DU MARCHÉ (selon suggestion du jour)
Ou

HOMARD BLEU ROTI* (400, 450 gr) beurre de corail + 28 €

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES du chariot Option + 5 €
de la Kérouzine, Maître fromager affineur à Vannes
(Affinage personnalisé selon les producteurs sélectionnés)

DESSERTS MAISON Choisir à la carte à la commande

CRÈME BRULÉE infusée à la verveine du Jardin
Madeleine citron et framboise

GANACHE au CHOCOLAT et GRIOTTINES,
crémeux mascarpone

NOUGAT GLACE AUX POMMES BIO ET RAISINS A LA CANNELLE
Quartiers de pommes au caramel.

SOUFFLE au CHOCOLAT Ganaja 70 % cacao supplément 2.5 €
Agrémenté d'un sorbet Cassis

ASSIETTE DE GLACES ou SORBETS. 3 parfums assortis au choix :
GLACES : Chocolat, Café, Vanille, Caramel au sel de Guérande
SORBETS : Cassis de Bourgogne, Orange, Fraîse, Mangue, Framboise, Citron

Le Pain au Levain, à base de Farine Bio et sel gris de Guérande, servi à table est fait maison
A votre demande, nous aurons plaisir à vous servir un complément de garniture
Sur l'ensemble de la carte et des menus. Viandes d'origine France selon arrivage

CARTE DES DESSERTS MAISON
à Choisir à la commande 8.50 €

*CRÈME BRULÉE infusée à la verveine du Jardin
Madeleine citron et framboise*

*GANACHE au CHOCOLAT et GRIOTTINES,
crèmeux mascarpone*

*NOUGAT GLACE AUX POMMES BIO ET RAISINS A LA CANNELLE
Quartiers de pommes au caramel.*

*SOUFFLE au CHOCOLAT Ganaja 70 % cacao supplément 2.5 €
Agrémenté d'un sorbet Cassis*

*ASSIETTE DE GLACES ou SORBETS. 3 parfums assortis au choix :
GLACES : Chocolat, Café, Vanille, Caramel au sel de Guérande
SORBETS : Cassis de Bourgogne, Orange, Fraîse, Mangue, Framboise, Citron*

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 10.00 €
*Chariot de fromages sélectionnés et affinés par La Kérouzine,
Maître fromager à Vannes*

MENU ENFANT DE - 12 ANS 16.00 €

*Poisson du jour ou Contre Filet poêlé, Pomme de terre rissolées ou Légumes du moment
Glace ou sorbet 2 boules au choix ou crème brulée du moment*

BOISSONS FROIDES OU CHAUDES

EAUX MINÉRALES

NATURELLE NON GAZEUSE

PLANCOËT, ÉVIAN

100 cl 5.90 €

50 cl 4.50 €

NATURELLE GAZEUSE

BADOIT, PLANCOËT

100 cl 5.90 €

50 cl 4.50 €

CAFÉ EXPRESSO DE LA BRULERIE D'ALREE 4.00 € OU 4.80 € selon provenance demander la carte des cafés



Le Gavrinis a le privilège de vous proposer une sélection des meilleures récoltes de la Maison des Trois Thés, La théière de 40 cl 5.80 €

Offre complète sur notre carte des Thés et Cafés

**Le Pain au Levain, à base de Farine Bio et sel gris de Guérande, servi à table est fait maison
A votre demande, nous aurons plaisir à vous servir un complément de garniture**

LES APERITIFS

Apéritifs effervescents 1 bouteille pour 4/6 personnes

CHAMPAGNE :	Maison Palmer extra réserve	62.00 € bte de 75 cl
CRÉMANT DE LOIRE 2014	Château du Breuil	35.00 € bte de 75 cl
PÉTILLANT NATUREL ROSE	Domaine La Folie Lucé	35.00 € bte de 75 cl

Servis au verre (12 cl)

EFFERVESCENT

CHAMPAGNE :	Maison Palmer extra réserve	12.50 €
CRÉMANT DE LOIRE 2014 :	Château du Breuil	8.00 €
PÉTILLANT NATUREL ROSE	Domaine La Folie Lucé	8.00 €

COCKTAIL GAVRINIS (12cl)

Nectar D'abricots, jus d'ananas, crème de pêche, une goutte de gin 11.50 €

AMERICANO MAISON (12cl) 11.50€

VIN BLANC MOELLEUX COTEAUX DE L'AUBANCE 2013 (8 cl)

Domaine de Montgillet V.V Le Breton 9.00 €

PINEAU DES CHARENTES, Maison Lhéraud (8 cl)

Vieux Pineau 15 ans d'âge 9.00 €

* **POMMEAU DE BRETAGNE (8 cl)** 7.00 €

* **PASTIS DE PROVENCE, Henri Bardouin (4cl)** 6.00 €

* **KIR vin blanc (12 cl) au choix : Cassis, Pêche, Framboise, Mûre** 6.00 €

KIR Crémant de Loire (12 cl) au choix : Cassis, Pêche, Framboise, Mûre 8.50 €

LES WHISKIES (4 cl) (Avec Soda +3 €)

- * Bretagne :	Eddu au Blé noir	9.00 €
-	<u>Ecosse</u> Chivas Regal 12 ans, J&B Rare	9.00 €
	Caol Ila 12 ans Lagavulin 16 ans, Laphroaig 10 ans,	12.00 €
	Glenkinchie 12 ans, Macallan Amber	12.00 €
	<u>Irlande :</u> Connemara ; Bushmills whiskey	9.00 €
	<u>Etats Unis</u> Jack Daniel's	9.00 €
	<u>Japon</u> Nikka 10 ans	12.00 €

* **BIERES bouteille (33 cl),**

Blanche Hermine, Morgane blonde de Bretagne Bio 5.50€

Kronenbourg 1664

* **COCKTAIL DE NECTAR DE FRUITS, (12 cl) sans alcool** 5.00€

* **JUS ou NECTAR DE FRUITS (12 cl)** 4.00€

Tomate, Ananas, Orange, Fraise, Banane, Mangue,

Prix nets

POUR COMMENCER

FILET DE ROUGET TIEDE compotée de tomate des bio de Baden Coco de Bretagne au thym et roquette bio	17.00 €
TARTE FEUILLETEE DE MAQUEREAU TIEDE, compotée d'oignon doux et salades d'herbes fines	14.00 €
FOIE GRAS DE CANARD en terrine fait maison, Servi avec un chutney du moment	18.00 €
TÈTE DE PORC du Lavandier (éleveur à Pontivy) servie tiède Sauce Gribiche et pommes de terre à l'huile,	14.00 €
HUITRES CREUSES DU GOLFE Elevées chez Franck Jacob à Baden	8 PIÈCES : 16.00 €
	12 PIÈCES : 24.00 €
CROUSTILLANTS DE LANGOUSTINE à la crème de Nori Salade maraîchère à l'huile de noix	20.00 €

SELON VOS ENVIES, POISSONS, CRUSTACÉS OU VIANDES

PALERON DE BŒUF Confit au four, jus réduit garnie d'une darphin de pomme de terre et mousseline de panais bio	19.00 €
FILET DE MERLU DE NOS CÔTES, POÊLE, Petit Epeautre en risotto et agrumes confits, jus réduit	19.00 €
RIS de VEAU RÔTI, en croute de fruits secs, topinambours des Bio de Baden, Jus de veau réduit	26.00 €
NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES poêlées, crémeux au fumet de saint jacques Dès de céleri des bio de Baden cuisinés,	26.00 €
FILET DE BŒUF DE SALERS POÊLE, raviole de queue de bœuf Petites Pomme de terre rissolées, jus de veau réduit aux épices douces	29.50 €
HOMARD BLEU ROTI au four (400, 450 gr) beurre de corail Légumes du moment	49.00 €

Le Gavrinis vous a toujours servi des mets « **Fait Maison** »

« Est considéré comme un plat *fait maison* toute préparation culinaire (entrée, plat principal ou dessert) cuisinée ou transformée sur place, C'est-à-dire dans les locaux où sont servis les clients »

Toutes nos matières premières peuvent contenir certains allergènes spécifiques à chacun. Pour le confort de votre repas, vous nous préviendrez en cas d'allergie connue. Nous ferons notre possible pour vous conseiller dans votre choix.

FORMULE DEJEUNER

Valable le midi uniquement du mardi au vendredi sauf fériés

L'ENTRÉE DU MARCHE

ASSIETTE DU MARCHE

ASSORTIMENT

DE TROIS FROMAGES AFFINES *du chariot*

Ou

DESSERTS MAISON à Choisir à la commande sur la carte

UN PLAT 15.00 €

DEUX PLATS 18.00 €

TROIS PLATS 22.00 €

OPTION BOISSON : (Servie le midi du mardi au vendredi)

1 Vin au verre (12 cl) et un Café classique 5.90 €

MENU DU MARCHE 27.50 €

Valable soir et week end sauf fériés

L'ENTRÉE DU MARCHE

ASSIETTE DU MARCHE

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES AFFINES

du chariot

Ou

DESSERT MAISON, à choisir à la commande sur la carte