

## 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...)

CARPACCIO DE SAINT PIERRE mariné huile de noisette et citron vert,  
Salade d'herbes du moment des bio de Baden

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;

Ou

DÉGUSTATION DE JAMBON IBÉRIQUE GRANDE RESERVE Supplément de 5 €

Maison JOSELITO à Gujelo en Salamanque, salade du moment,

(Élu meilleur jambon du monde par le guide espagnol: Lo Mejor de la gastronomía

\*\*\*\*\*

EPAULE D'AGNEAU confite 6 heures, jus épicié façon tagine  
boulgour aux abricots secs bios et nuage de lait d'amande

Ou

PAVE DE LOTTE RÔTI, émulsion de Rooibos bio

Petits pois du maraîcher aux agrumes, rouelles de courgettes

Ou

FILET DE BŒUF DE SALERS POÊLE, émietté de queue de bœuf et champignons 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 €

**POUR TERMINER VOTRE REPAS VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE :**

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES du chariot de la Kérouzine,

Maître fromager affineur à Vannes

(Affinage personnalisé selon les producteurs sélectionnés)

OU

DESSERTS MAISON A Choisir à la commande

VOUS SOUHAITEZ VOUS FAIRE PLAISIR AVEC FROMAGE ET DESSERT ?

PREVOIR 5 € DE SUPPLEMENT

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 Nos Sélections du Terroir*

FILETS DE SARDINES TIEDE, brunoise de ratatouille  
Crèmeux de poivron doux et basilic frais

OU

TÊTE DE PORC du Lavandier (éleveur à Pontivy) servie tiède  
Salade d'herbes des bio de Baden et pomme de terre  
Sauce Gribiche en coulis

OU

ENTRÉE DU MARCHÉ (selon suggestion du jour)

OU

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

\*\*\*\*\*

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

OU

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

OU

ASSIETTE DU MARCHÉ (selon suggestion du jour)

Ou

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

\*\*\*\*\*

**POUR TERMINER VOTRE REPAS VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE :**

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

OU

**DESSERTS MAISON à Choisir ci-dessous à la commande**

CRÈME BRULÉE infusée à la verveine du Jardin,  
miel de Plougoumelen, Madeleine au citron bio et framboise

GANACHE CHOCOLAT FRAMBOISE sur sablé au blé noir Breton  
Crèmeux mascarpone. crème anglaise framboise

FRAISES DES PETITS FRUITS, chantilly au chocolat blanc et basilic  
supplément 2.5 €

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

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

**VOUS SOUHAITEZ VOUS FAIRE PLAISIR AVEC FROMAGE ET DESSERT ?  
PREVOIR 5 € DE SUPPLÉMENT**

**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

**CARTE DES DESSERTS MAISON**  
à Choisir à la commande 8.50 €

*CRÈME BRULÉE infusée à la verveine du Jardin,  
miel de Plougoumelen, Madeleine au citron bio et framboise*

*GANACHE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISE sur sablé au blé noir breton  
Crèmeux mascarpone, crème anglaise framboise.*

*FRAISES DES PETITS FRUITS, chantilly au chocolat blanc et basilic  
supplément 2.5 €*

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

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

**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 €



**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

Complément de garniture de la carte et de menu. Vins des Maisons Gavrinis. Fromages IGP et Label rouge.

## LES APERITIFS

### Apéritifs effervescents 1 bouteille pour 4/6 personnes

<b>CHAMPAGNE : Cuvée Empreinte 2011 brut 1<sup>er</sup> cru Geoffroy à Aÿ</b>	<b>69.00 € bte de 75 cl</b>
<b>CRÉMANT DE LOIRE 2015 Château du Breuil</b>	<b>35.00 € bte de 75 cl</b>

### Servis au verre (12 cl)

#### EFFERVESCENT

<b>CHAMPAGNE : Cuvée Empreinte 2011 brut 1<sup>er</sup> cru Geoffroy à Aÿ</b>	<b>13.00 €</b>
<b>CRÉMANT DE LOIRE 2015 : Château du Breuil</b>	<b>8.50 €</b>

#### 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 2014 (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	9.00 €
--	--------

#### 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,	12.50 €
---	---------

Macallan Amber	12.50 €
----------------	---------

<u>Irlande</u> : Connemara, Bushmills whiskey	9.00 €
---	--------

<u>États Unis</u> : Jack Daniel's	9.00 €
-----------------------------------	--------

<u>Japon</u> Nikka 10 ans	12.50€
---------------------------	--------

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

Blanche Hermine, Morgane blonde de Bretagne Bio	5.80€
---	-------

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,	
---	--

## POUR COMMENCER

CARPACCIO DE SAINT PIERRE Mariné huile de noisette et citron vert Salades d'herbes du moment des bio de Baden	18.00 €
FILETS DE SARDINE TIEDE, brunoise de ratatouille et basilic Crèmeux de poivron doux	14.00 €
FOIE GRAS DE CANARD en terrine fait maison, Servi avec un chutney du moment	18.00 €
TÊTE DE PORC du Lavandier (éleveur à Pontivy) servie tiède Salades d'herbes fines des bio de Baden et pommes de terre, Sauce gribiche en coulis	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 €
DÉGUSTATION DE JAMBON IBÉRIQUE GRANDE RESERVE Maison JOSELITO à Guijelo en Salamanque, salade du moment, (Élu meilleur jambon du monde par le guide espagnol : Lo Mejor de la gastronomia)	22.00 €

## 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 épeautre bio en risotto et agrumes confits, crèmeux au poivre timut	19.00 €
EPAULE D'AGNEAU DU QUERCY confite 6 heures, jus épicé façon tagine boulgour aux abricots secs bios et nuage de lait d'amande	26.00 €
PAVE DE LOTTE RÔTI, émulsion de Rooibos bio Petits pois du maraicher aux agrumes, rouelles de courgettes	26.00 €
FILET DE BŒUF DE SALERS POÊLE, émietté de queue de bœuf aux champignons 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.

Viandes d'origine France ou UE selon arrivage

## **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 FORMULE BOISSON : (Servie le midi du mardi au vendredi)**

**1 Vin au verre (12 cl) et un Café classique 6.00 €**

**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