

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 Gavrinois

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, condiment de citron vert, Segments d'agrumes et guacamole

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 ;

POMME DE RIS DE VEAU, garnie de choux maraîcher en 3 cuissons

Jus de veau légèrement crémé.

Ou

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES,

Potimarron des bios de Baden rôti au miel, jus réduit

Ou

FILET DE BŒUF DE SALERS POÊLE, émietté de joue 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 33.00 €

Menu composé à partir de Nos Sélections du Terroir

FILETS DE SARDINE TIEDES SUR UN SABLE AU BLE NOIR,
Compotée d'oignons rouge et betteraves cuites au sel de Guérande

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 MARCHE (selon suggestion du jour)

OU

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

FILET DE MERLU DE NOS CÔTES, POËLE,
Petit Épeautre cuisiné en risotto de champignons,
Crème de céleri vert

OU

PALERON DE BŒUF Confit au four 6 heures, jus réduit
garni d'une darphin de pomme de terre et poêlée de champignons

OU

ASSIETTE DU MARCHE (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 ci-dessous à Choisir à la commande



CRÈME BRULÉE CATALANE au miel de Plougoumelen
Madeleine au chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR bio équitable d'Amazonie
Crème vanille de Madagascar, Crumble Noisette

CHEESE CAKE A L'ORANGE sur un biscuit au matcha (maison des 3 thés)
Coulis de framboise à la verveine.

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

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, 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
Sur l'ensemble de la carte et des menus. Viandes d'origine France ou UE selon arrivage

CARTE DES DESSERTS MAISON
à Choisir à la commande 8.50 €

*CRÈME BRULÉE CATALANE au miel de Plougoumelen
Madeleine au chocolat*

*MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR bio équitable d'Amazonie,
Crème Vanille de Madagascar, Crumble noisette*

*CHEESE CAKE A L'ORANGE sur un biscuit au matcha (maison des 3 thés)
Coulis de framboise à la verveine.*

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

ASSIETTE DE GLACES ou SORBETS. 3 parfums assortis au choix :
GLACES : Chocolat, Café, Vanille, Caramel au sel de Guérande
SORBETS : Cassis de Bourgogne, Fraïse, Mangue, Framboise, 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, Pommes Dauphine en bâtonnets et Légumes du moment
Glace ou sorbet 2 boules au choix ou crème brûlée ci-dessus*

BOISSONS FROIDES OU CHAUDES

AUX 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 €

AFÉ 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

Sur l'ensemble de la carte et des menus. Viandes d'origine France ou UE selon arrivage

LES APERITIFS

Apéritifs effervescents 1 bouteille pour 4/6 personnes

CHAMPAGNE : Cuvée Empreinte 2012 brut 1^{er} cru Geoffroy à Aÿ 72.00 € bte de 75 cl

CRÉMANT DE LOIRE Blanc ou Rosé sec 2011 : Domaine Bois Mozé 35.00 € bte de 75 cl

Servis au verre (12 cl)

EFFERVESCENT

CHAMPAGNE : Cuvée Empreinte 2012 brut 1^{er} cru Geoffroy à Aÿ 13.00 €

CRÉMANT DE LOIRE Blanc sec 2011 : Domaine Bois Mozé 8.50 €

CRÉMANT DE LOIRE Rosé sec 2011 : Domaine Bois Mozé 8.50 €

COCKTAIL GAVRINIS (12cl)

Nectar D'abricots, jus d'ananas, crème de pêche, une goutte de gin 9.50 €

COCKTAIL BRETON (12cl)

Liqueur de pomme, whisky au blé noir et Kystin (cidre à la châtaigne) 9.50 €

AMERICANO MAISON (12cl) 9.50€

VIN BLANC MOELLEUX COTEAUX DE L'AUBANCE 2010 (8 cl)

Château Rousset du Domaine Bois Mozé 8.00 €

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 €

Ecosse 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 €

Irlande: Connemara, Bushmills whiskey 9.00 €

États Unis : Jack Daniel's 9.00 €

Japon 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,

Prix nets

POUR COMMENCER

CARPACCIO DE SAINT PIERRE mariné huile de noisette, condiment de citron vert, Segments d'agrumes et guacamole	18.00 €
FILETS DE SARDINE TIEDES SUR UN SABLE AU BLE NOIR, Compotée d'oignons rouge et betteraves cuite au sel de Guérande	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 €

SELON VOS ENVIES, POISSONS, CRUSTACÉS OU VIANDES

PALERON DE BŒUF Confit au four, jus réduit garnie d'une darphin de pomme de terre et poêlée de champignons	19.00 €
FILET DE MERLU DE NOS CÔTES, POÊLE, Petit Épeautre cuisiné en risotto de champignons, Crème de céleri vert	19.00 €
POMMES DE RIS DE VEAU, garnie de choux maraicher en 3 cuissons Jus de veau légèrement crémé	26.00 €
NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES, Potimarron des bios de Baden rôti au miel, jus de veau réduit	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 15.50 €

DEUX PLATS 18.50 €

TROIS PLATS 23.00 €

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 28.50 €

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