

## 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...)

*BELLES ASPERGES BLANCHES DU BLAYAIS ( LA BLANDINE) servies tièdes  
Jeunes pousses sur croustillant et sauce hollandaise.*

*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 ;*

\*\*\*\*\*

*PAVE DE BARBUE de nos côtes, rôti et condimenté*

*Asperges Blanches du Blayais, fumet juste crème*

*Ou*

*RIS DE VEAU dorés au sautoir, voilé de comté AOC*

*Asperges vertes du domaine de Roque Haute (Sénas) juste étuvées*

*Noisette et jambon d'Italie, Jus de veau tranché*

*Ou*

*FILET DE BŒUF DE SALERS POËLE, 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 MAQUEREAU TIEDES, crémeux au curry  
Crumble de blé noir et carottes rôties.

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 à l'orange

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 75 % 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 à l'orange*

*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 75 % 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*

**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 brulée ci-dessus*

**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

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

<b>CHAMPAGNE</b> : Cuvée Expression brut 1 <sup>er</sup> cru Geoffroy à Aÿ	69.00 € bte de 75 cl
<b>CRÉMANT DE LOIRE</b> Blanc 2011 ou Rosé sec 2012 : Domaine Bois Mozé	35.00 € bte de 75 cl

**Servis au verre** (12 cl)

### EFFERVESCENT

<b>CHAMPAGNE</b> : Cuvée Expression brut 1 <sup>er</sup> cru Geoffroy à Aÿ	13.00 €
<b>CRÉMANT DE LOIRE</b> Blanc sec 2011 : Domaine Bois Mozé	8.50 €
<b>CRÉMANT DE LOIRE</b> Rosé sec 2012 : 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

BELLES ASPERGES BLANCHES DU BLAYAIS ( LA BLANDINE) servies tièdes Jeunes pousses sur croustillant et sauce hollandaise .	18.00 €
FILETS DE MAQUEREAU TIEDES, crémeux au curry, Crumble eu blé noir et carottes rôties	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 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 cèleri vert	19.00 €
RIS DE VEAU dorés au sautoir, voilé de comté AOC Asperges vertes du domaine de Roque Haute (Sénas) juste étuvées Noisette et jambon d'Italie , Jus de veau tranché	26.00 €
PAVE DE BARBUE de nos côtes , rôti et condimenté Asperges Blanches du Blayais , fumet juste crémé	26.00 €
FILET DE BŒUF DE SALERS POÊLE, émietté de joue 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*