

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 SAINT PIERRE en carpaccio, émincé de champignon et fenouil braisé
Légèreté de fenouil*

Ou

7 HUITRES CREUSES DU GOLFE Elevées chez Franck Jacob à Baden

Ou

*FOIE GRAS DE CANARD en terrine fait maison, gel de fruits rouge assaisonné,
toasts de pain au levain*

Ou

*CROUSTILLANTS DE LANGOUSTINE à la crème de Nori + SUP 2 €
Salade maraîchère à l'huile de noix;*

*NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES, déclinaisons de potimarron,
Jus de veau infusé à la sauge et colonnata crémeux*

Ou

*QUASI DE VEAU doré au sautoir, Gourmandises de pomme de terre
et échalotes confites*

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) préparé, 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

COQUILLAGES BRETONS, fumet de coquillages crémé,
servi sur un sablé au blé noir, herbes fines et aromates du maraîcher

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, POËLE,
Coco de Bretagne cuisiné, chorizo de porc Ibérique.

OU

POITRINE DE PORC DU LAVANDIER confite 6 heures, jus réduit
Carottes nouvelles et mousseline d'oignons doux

OU

ASSIETTE DU MARCHÉ (selon suggestion du jour)

Ou

HOMARD BLEU ROTI (400, 450 gr) préparé, 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 Infusée à la verveine du jardin et miel de Plougoumelen
Madeleine maison

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

CHEESE CAKE AUX AGRUMES

sur un sablé au thé vert Matcha (maison des 3 thés)
Coulis de fruits exotiques

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 : Fraîse, Mangue, Framboise, Orange, Ananas

**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 Infusée à la verveine du jardin et miel de Plougoumelen
Madeleine maison

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

CHEESE CAKE AUX AGRUMES
sur un sablé au thé vert Matcha (maison des 3 thés)
Coulis de fruits exotiques

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 : Fraîse, Mangue, Framboise, Orange, Ananas

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

EAUX MINÉRALES

NATURELLE NON GAZEUSE

Plancoët, Evian 100 cl 5.90 € 50 cl 4.50 €

NATURELLE GAZEUSE

Plancoët, Badoit, 100 cl 5.90 € 50 cl 4.50 €

Orezza 100 cl 5.90 € Sanpellegrino 50 cl 4.50 €

CAFÉ EXPRESSO Torréfaction Artisanale d'Arzon 4.00 €

INFUSIONS BIO du Morbihan 5,50 €



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 Boissons Chaudes

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 Expression brut 1^{er} cru Geoffroy à Aÿ	69.00 € bte de 75 cl
CRÉMANT DE LOIRE Blanc 2013 ou Rosé 2012 : Domaine Bois Mozé	37.00 € bte de 75 cl

Servis au verre (12 cl)

EFFERVESCENT

CHAMPAGNE : Cuvée Expression brut 1^{er} cru Geoffroy à Aÿ	13.00 €
CRÉMANT DE LOIRE Blanc sec 2013 : Domaine Bois Mozé	8.50 €
CRÉMANT DE LOIRE 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 Cidre de Sacha Crommar 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 +3,50 €)

- * 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,	12.50 €
États Unis : Jack Daniel's	9.00 €
Japon Nikka 10 ans	12.50€

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

Blanche Hermine de Bretagne , Kronenbourg 1664, 5.80€

Morgane blonde de Bretagne Bio, Ulrich Pale Ale Bio (Autriche) 5.80€

* **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 SAINT PIERRE en carpaccio , émincé de champignon et fenouil braisé Légèreté de fenouil	18.00 €	
FOIE GRAS DE CANARD en terrine fait maison, Gel de fruits rouges assaisonné, toasts de pain au levain	18.00 €	
COQUILLAGES BRETON, fumet de coquillage crémé, préparés sur un sablé au blé noir, herbes fines et aromates du maraicher	14.00 €	
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

POITRINE DE PORC DU LAVANDIER confite 6 heures, jus réduit Carottes nouvelles et mousseline d'oignons doux	19.00 €
FILET DE MERLU DE NOS CÔTES, POÊLE, Coco de Bretagne cuisinés, chorizo de porc Ibérique	19.00 €
NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES, déclinaisons de potimarron, Jus de veau infusé à la sauge et collonnata crémeux	26.00 €
QUASI DE VEAU doré au sautoir, Gourmandises de pommes de terre echalotes confites	26.00 €
FILET DE BŒUF DE SALERS POÊLE, émietté de joue de bœuf aux champignons Petites pommes de terre rissolées, jus de veau réduit aux épices douces	29.50 €
HOMARD BLEU ROTI (400, 450 gr) préparé , 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