

**Ouvert tous les soirs de la semaine et dimanche midi pour la fête des mères**

**Nous ouvrirons le midi à partir du mercredi 10 juin**

- **Nous vous proposons pour le moment une carte courte, renouvelée régulièrement en fonction des produits.**
- **Nous conservons nos menus à 34€ et 45€, le menu du jour reviendra prochainement (Vous pouvez également faire votre choix sans restriction).**

### **POUR COMMENCER**

- Filets de Maquereau à la flamme, sauce curry au lait d'amande, fenouil en pickles et aioli **8€**
- Croustillant de langoustine à la crème de coriandre fraîche, salade maraîchère des Jardins de Betty **15€**
- Foie Gras de canard mi cuit agrémenté d'un chutney de fraise **15€**

### **SELON VOS ENVIES, POISSON OU VIANDE**

- Aile de Raie poêlée, boulgour aux épices, raisins sec et blé noir, émulsion de citron confit au sel de Guérande **18€**
- Pavé de Lotte rôti, Asperges vertes et rhubarbe en coulis, crémeux de mélisse... **22€**
- Pomme de Ris de Veau doré au sautoir, céleri cuisiné et sauge du jardin, cébette rôtie, jus perlé à l'huile d'olive **22€**

### **CARTE DES DESSERTS « MAISON » 8 €**

**à Choisir à la commande**

- Nougat glacé aux fruits exotiques, coulis de mangue
- Cheese cake aux agrumes, segments d'orange bio marinés
- Soufflé au chocolat 70 % cacao, agrémenté d'un sorbet ananas

**MENU ENFANT – 12 ANS 16.00 €**

Poisson du jour ou Contre Filet poêlé, Pommes Dauphine en bâtonnets et Légumes du moment  
Glace ou sorbet 2 boules selon choix du moment

# Informations pratiques Gavrinis

## Les Produits Frais

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

## Plats fait Maison

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.

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...*)

## Le Pain au Levain fait maison

Le pain qui vous est servi à table est fait maison. Pain au levain naturel à base de Farine Bio, sel gris de Guérande et eau minérale.

## Les vins sélectionnés

Demandez un avis pour une association mets et vins adaptée

Serge Lignieres se fera un plaisir de vous conseiller selon vos goûts et ses coups de cœurs du moment

## Allergies

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.

## 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 € San Pellegrino 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**

## LES APÉRITIFS

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

**CHAMPAGNE :** Brut Geoffroy à Aÿ

69.00 € bte de 75 cl

**CRÉMANT DE LOIRE Blanc 2013 ou Rosé 2012 :** Domaine de Bois Mozé

37.00 € bte de 75 cl

**Servis au verre** (12 cl)

#### EFFERVESCENT

**CHAMPAGNE :** Brut Geoffroy à Aÿ

13.00 €

**CRÉMANT DE LOIRE Blanc sec 2013 :** Domaine de Bois Mozé

8.50 €

**CRÉMANT DE LOIRE Rosé sec 2012 :** Domaine de 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 de Bois Mozé

8.00 €

#### PINEAU DES CHARENTES, Maison Lhéraud (8 cl)

Vieux Pineau 15 ans d'âge

9.00 €

|   |         |
|---|---------|
| <b>POMMEAU DE BRETAGNE</b> (8 cl)   | 7.00 €  |
| <b>PASTIS DE PROVENCE</b> , Henri Bardouin (4cl)                              | 6.00 €  |
| <b>KIR vin blanc</b> (12 cl) au choix : Cassis, Pêche, Framboise, Mûre        | 6.00 €  |
| <b>KIR Crémant de Loire</b> (12 cl) au choix : Cassis, Pêche, Framboise, Mûre | 9.00 €  |
| <b>LES WHISKIES</b> (4 cl) (Avec Soda +3,50 €)                                |         |
| <b>Bretagne</b> : Eddu au Blé noir  | 9.00 €  |
| <b>Ecosse</b> : 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 € |
| <b>Irlande</b> : Connemara,   | 12.50 € |
| <b>États Unis</b> : Jack Daniel's   | 9.00 €  |
| <b>Japon</b> : Nikka 10 ans   | 12.50 € |
| <b>BIERES bouteille</b> (33 cl),  |         |
| Blanche Hermine de Bretagne, Kronenbourg 1664,                                | 5.90 €  |
| Morgane blonde de Bretagne Bio,   | 5.90 €  |
| <b>COCKTAIL DE NECTAR DE FRUITS</b> , (12 cl) <b>sans alcool</b>              | 5.00 €  |
| <b>JUS ou NECTAR DE FRUITS</b> (12 cl)  | 4.00 €  |
| Tomate, Ananas, Orange, Fraise, Banane, Mangue,                               |         |

Prix nets