

- ✓ **Découvrez nos menus « Terroir » et « Esprit d'équipe »**  
Vous pouvez également choisir les plats des menus à la carte (*Tarif \**)
- ✓ **La « Formule du jour »** servie uniquement le midi en semaine (sauf jour férié)  
Entrée plat dessert - **24 €** / Entrée plat ou plat dessert - **19 €**

### **Menu Terroir – 34€**

- Tête de porc du Lavandier servie tiède, pommes de terre cuisinées, roquette, vinaigrette ravigotante (10€)
- Moules de Bouchot au jus vert, choux romanesco, gelée de citron (10 €)
- Entrée du jour (*uniquement en semaine sauf férié*) (10 €)  
\*\*\*\*\*
- Filet de Merlu de nos côtes, pois chiches cuisinés aux Pimentos del Piquillos (petits poivrons doux d'Espagne), Bisque de Homard (18 €)
- Filet Mignon de Porc du Lavandier (Eleveur à Pontivy) pressé de céleri et livèche, jus réduit (18 €)
- Plat du jour (*uniquement en semaine sauf férié*) (18 €)  
\*\*\*\*\*
- Chariot de fromages affinés de la Kérouzine 3 variétés (10 €)
- Nougat glacé aux fruits exotiques, coulis de mangue (9€)
- Moelleux chocolat noir, comme une Forêt noire (9 €)

### **Menu Esprit d'Equipe – 45€**

- Croustillants de Langoustines crème de coriandre fraîche (16 €)
- Escalope de foie gras de canard poêlée, champignon, consommé de légumes aux saveurs d'Asie (16 €)  
\*\*\*\*\*
- Filets de Saint Pierre, petits pois maraîchers et framboises, crème infusée à la verveine (24 €)
- Filet de Pigeon poêlé et cuisse confite aux baies de genièvre, choux rouge cuisinés et jus court au cassis (24 €)
- Homard bleu rôti préparé, beurre de corail (48€)/ (400, 450 gr : + 29 €)  
\*\*\*\*\*
- Chariot de fromages affinés de la Kérouzine 3 variétés (10 €)
- Soufflé au chocolat 70 % cacao, agrémenté d'un sorbet orange (11€)
- Pêche blanche pochée, crumble Sarrasin crémeux d'amande à la cardamome, sorbet pêche de vigne (11€)

### **Menu Enfant – de 12 ans - 16€ :**

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 ventes à emporter au Gavrinis (Tarif : -15% par rapport au menu et carte)**  
(Commande maxi à 14h pour un retrait le lendemain)
- Par email : contact@gavrinis.com ou SMS : 0615460588  
(Préciser votre choix dans le menu ou carte affichés/ nombre de personnes, jour choisi et téléphone)
- Le Gavrinis confirmera la commande et l'organisation du retrait par téléphone

### 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  
**Cette carte, composée de produits frais, locaux et de saison, peut être modifiée selon de nouveaux arrivages.**

### Plats fait Maison

Le Gavrinis vous propose 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 APERITIFS

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

<b>CHAMPAGNE :</b> Brut Geoffroy à Aÿ	69.00 € bte de 75 cl
<b>CRÉMANT DE LOIRE Blanc 2013 ou Rosé 2012 :</b> Domaine de Bois Mozé	37.00 € bte de 75 cl

### Servis au verre (12 cl)

#### EFFERVESCENT

<b>CHAMPAGNE :</b> Brut Geoffroy à Aÿ	13.00 €
<b>CRÉMANT DE LOIRE Blanc sec 2013 :</b> Domaine de Bois Mozé	8.50 €
<b>CRÉMANT DE LOIRE Rosé sec 2012 :</b> 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 €

#### 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 5.90 €

Morgane blonde de Bretagne Bio, 5.90 €

**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