

## MENUS GAVRINIS

- ✓ **Découvrez nos menus « Terroir » et « Esprit d'équipe »**  
**Vous pouvez également choisir les plats des menus à la carte (Tarif \*)**
- ✓ **La « Formule du jour le midi »** sauf week end et jour férié  
**24 €** Entrée, plat, 2 fromages ou dessert - - **19 €** Entrée, plat ou plat, 2 fromages ou dessert

### Menu Terroir – 34€

- Tête de porc du Lavandier servie tiède, mousseline d'estragon, pomme de terre fondante, jus réduit (11€)
- Coquillages de nos côtes, Jus de marinière crémé, choux fleur, crémeux de choux fleur au sésame noir (11€)
- Entrée du jour, *sauf week end et férié* (11€)  
\*\*\*\*\*
- Pavé de Cabillaud, jus vert des feuilles de blettes, tombée d'épinard, gratin de blette, Sauce iodée au Noilly Prat. (18 €)
- Poitrine de porc du Lavandier (Eleveur à Pontivy) confite 6 heures cèleri cuisinées au ponzu, mousseline de céleri au raifort, jus réduit (18 €)
- Plat du jour, *sauf week end et férié* (18 €)  
\*\*\*\*\*
- Assortiment de 3 fromages affinés de la Kérouzine. (10 €)
- Poire pochée aux épices, caramel, sorbet au cidre. (9 €)
- Mousse au chocolat noir, crumble noisette et griottine. (9 €)

### Menu Esprit d'Equipe – 45€

- Huitres de chez Jacob ( Baden ), pochées, émulsion wasabi doux. Bouillon iodé au lard fumé (18 €)
- Foie gras de canard mi-cuit, mousseline de carotte au gingembre pickles de carotte. (18 €)  
\*\*\*\*\*
- Pavé de Lotte rôti, mousseline de pignons de pin, émulsion au citron confit, Courges des bio de Baden, crème d'oignons doux. (24 €)
- Pigeon doré au sautoir, cuisse confite, betteraves cuites en croute de sel de Guérande, coulis de prunes, jus court. (24 €)
- Homard bleu, 400, 450 gr rôti au beurre de gingembre, tartare des pinces, et son consommé. : + 29 € supplément (48€ à la carte)  
\*\*\*\*\*
- Assortiment de 3 fromages affinés de la Kérouzine. (10 €)
- Soufflé au chocolat 70 % cacao, glace vanille (11€)
- Pomme Gala pochée au caramel, croustillant de riz soufflé et flocon d'avoine, saveurs cassis, crémeux au poivre agrume (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](mailto: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

### 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 APERITIFS

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

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

### Servis au verre (12 cl)

#### EFFERVESCENT

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

#### 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