

NOS FORMULES



Servi en moins de 30 min.

FORMULE CHRONO

Servi uniquement le midi sauf samedi, dimanche & jours fériés

Plat du jour ou Bavette frites + Compote ou Fromage blanc 13,50

MENU GAMBETTA

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16,50
ENTREE + PLAT + DESSERT 19,90

Terrine de campagne ou Soupe de poisson

Bavette à l'échalote ou Brochette de volaille

Far Breton ou Fromage Blanc au coulis de fruits rouges

MENU ST VINCENT

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20,90
ENTREE + PLAT + DESSERT 24,90

3 huîtres N° 3 et bulots ou Gravlax de saumon

Magret de canard au poivre vert ou
Mi-cuit de thon rouge aux graines de sésame

Coupe de glace chocolat ou Café liégeois
ou Fondant au chocolat

MENU ENFANT 9,90

Steak haché ou poisson, accompagné de frites, riz ou légumes
Boule de glace ou fromage blanc
1 verre de soda, sirop à l'eau ou jus de fruits

BOISSONS FRAÎCHES

Perrier 33cl	3,00
Coca-cola 33cl	3,30
Coca cola Zéro 33cl	3,30
Coca Cola light 33cl	3,30
Fanta orange 33cl	3,30
Sprite 33cl	3,30
Orangina 25 cl	3,30
Pulco citronnade 25 cl	3,30
Fuze tea 25 cl	3,30
Oasis tropical 33 cl	3,30
Schweppes Tonic 25 cl	3,30
Schweppes agrume 25 cl	3,30
Red Bull 25 cl	3,90
Sirop a l'eau* 25 cl	2,20
Limonade pression 25 cl	2,60
Diabolo* 25 cl	2,80
Pago 20 cl	3,30
ace, orange, abricot, ananas, framboise, mangue, fraise, tomate, pomme	
Orange / Citron pressés 20 cl	5,00

Supplément sirop : 0,30

*Grenadine, menthe, fraise, pêche, framboise, banane, kiwi, cassis, cerise

TRADITIONS BIÈRES (33cl)

Lancelot	6.50
Telenn Du	6.50
Duchesse Anne	6.50
Cervoise Lancelot	6.50
Bonnets Rouges	6.50
Blanche Hermine	6.50

BIÈRE BOUTEILLES

HK 0.0	4,00
Desperados	5,00
IPA lagunitas	6,00

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl	1L5
Heineken	3,30	4,50	6,00	16,00
Bière du moment	4,00	5,30	7,40	19,00
Edelweiss blanche	3,90	5,00	7,10	18,00
Affligem	3,90	5,00	7,10	18,00
Affligem rouge	3,90	5,00	7,10	18,00
Mutzig	2,80	4,40	5,30	14,00
Monaco, Panaché	2,80	4,40	5,30	14,00

LA CAVE DU GAMBETTA

LES ROSÉS

Magic rose IGP du Var	17.50	2.90
Costa Serena IGP Ile de beauté	19.80	3.50
AOP Cabernet d'Anjou domaine de Terrebrune	21.00	3.60
Valadas AOP Côte de Provence	25.50	

LES BLANCS

Muscadet AOP TERROIR	18.00	3.00
Chardonnay IGP val de Loire le Coquillier	19.80	3.50
AOP Coteaux du Layon Terrebrune	29.00	4.80
AOP Quincy Domaine J. Rouze	35.00	5.50

LES ROUGES

Bordeaux AOP Les Mercadières Prestige	19.00	3.20
Cotes de Bourg AOP Chateaux de Viens	23.00	3.80
Cotes du Rhône AOP Les Magerans	25.00	4.00
Saumur Champigny AOP les valengenets	27.00	4.50

LES PICHETS

Blanc VSIG Chenin Colombard	25cl : 5.30	50cl : 9.80
Rosé VSIG Cinsault		
Rouge VSIG Merlot		

COCKTAILS

SPÉCIALITÉS DU GAMBETTA

MOJITO Havana 3 ans, citron vert, menthe, cassonade, Perrier, Angostura	8,00
MOJITO FRAISE Mojito classique, fraise fraiche	8,50
SPRITZ MARTINI Martini Fiero, Prosecco, tranche d'orange, Perrier	8,00
MARTINI RESERVA NEGRONI Martini Rubino, martini bitter, gin, orange fraiche	10,00

VODKA

LONG ISLAND Vodka, gin, rhum tequila, cointreau, citron vert, coca	8,00
SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	8,00
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron	8,00
VODKA FLOWER Vodka, fraise fraiche, citron, Schweppes Hibiscus premium	10,00

RHUM

PINA COLADA Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, glace coco, coco rapée	8,50
MOJITO ROYALE Havana 7 ans, citron vert, cassonade, Menthe, Mumm, Angostura	10,00
CUBA LIBRE Havana especial, citron vert, cassonade, Coca	8,00
CAIPIRINHA Cachaca, citron vert, sucre blanc	8,00
LA CANCHA Havana 7 ans, jus de citron vert, miel, Perrier	9,50

TÉQUILA

TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	8,00
MARGHARITA Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre de canne	8,00

GIN

HENDRICKS TONIC Gin Hendricks, comcombre frais, Schweppes tonic premium	10,00
GINTO GIRLY Gin Bosford rosé, citron jaune, Schweppes tonic	8,50

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe, cassonade, Perrier	5,50
BAOBAB Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de grenadine	5,50
SWEETTY BONBON De la fraîcheur et une pointe d'acidité	4,00

SMOOTHIES FRAIS

ULTRAVIOLET Fraise, banane, myrtille	5,50
EXOTIC Mangue, ananas, fruit de la passion	5,50
MELON POP Pastèque, melon, framboise, citron vert	6,00
LE GRENN (LE DETOX) Pomme verte, poire, épinard, banane, citron vert, basilic	6,00
MUNGO JERRY Vodka, mangue, fraise, coco	9,00
PURA VIDA Rhum blanc, mangue, ananas, citron vert	9,00

DIGESTIFS

Calvados, Armagnac, Cognac, Eau de Vie de Poire, Get27/Get31, Bailey's, Irish Coffee	7,00
Rhum Diplomatico	9,00
Cognac Hennessy X.O.	16,00

LES EAUX

Vittel ou Perrier fines bulles
50 cl : 3.80 1 L : 4.90

LE CHAUD

Café, Déca	1.60
Grand Café	3.20
Viennois	4.10
Cappuccino	4.10
Chocolat	3.10

Tous nos tarifs sont indiqués en Euros TTC - Service compris

MENU

OUVERT 7/7 JRS



À PARTAGER

PLANCHE DE COCHONAILLES & FROMAGES 13,50	
Andouille cocktail au lard, saucisses sèches, chorizo, jambon Serrano, coppa, cornichons, tomates, etc...	
PLANCHE DE LA MER 18,60	
Rillettes de poissons, crevettes roses, saumon gravlax, bigorneaux, aioli, citron	
PANIER FRIS 14,80	
Oignons rings, tomato cheese, bouchées camembert, filets de poulet, sauces tartare et cocktail	

APÉROS

Américano Maison	8,00	Ricard, Pastis 51 2cl	3,20
Kir Breton 12cl	4,00	Porto 5cl	3,10
Kir Chardonnay 12cl	4,00	Martini rouge/blanc 4cl	3,10
Kir Royal 12cl	12,00		

LES BULLES

Prosecco	12cl : 4.00	75cl : 25.00
Mumm Cordon Rouge	12cl : 12.00	75cl : 85.00

WHISKIES

Ballantine's	5.10	Aberlour 10 ans	6.80
Jack Daniel's	6.80	Lagavulin 16 ans	9.00

LES ENTRÉES



SAUMON FACON GRAVLAX AUX ALGUES ET BLINIS	12,90
Saumon mariné façon Gravlax (sel, sucre et épices méthode nordique) ensuite mariné avec aneth, huile de noisette et algues, accompagné de crème aigrelette à l'aneth, 3 blinis, pickles d'oignon, aneth	
SOUPE DE POISSON MAISON	7,50
Poissons divers et étrilles, croutons, rouille	
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT, CHUTNEY DE FIGUES	14,90
Tranche de foie gras 80 gr, chutney de figues, fleur de sel et toast de pain d'épices, pickles d'oignons rouges	
TERRINE DE CAMPAGNE	5,50
Tranche de 100g, cornichons, salicornes, tomates cerises	
TIMBALE DE RILLETTE DE POISSONS	6,00
Salade, tomates cerises, tranche de pain céréales	

LES GRANDES SALADES



SALADE CHINOISE AU POULET	15,50
Salade de chou chinois, filets de poulet, cacahouète, oignons rouges et blancs, coriandre, sauce ail, citron, nuoc man	
SALADE DE NEMS	7,50
Salade, menthe, 4 petits nems, sauce aigre-douce, sauce thaï	
SALADE GOURMANDE	16,50
Salade, foie gras, gésiers, tomates, pommes de terre, vinaigre framboise, manchons de canard, lard fumé...	
SALADE VEGETARIENNE & FETA	13,50
Salade, concombre, penne, fêta, tomates, radis, salicornes et vinaigre sésame	
SALADE DE LA MER	17,00
Salade, saumon, crevettes, salicorne, moules, orange, vinaigrette	
SALADE DE CROUSTILLANTS DE CHEVRE CHAUDS ET JAMBON SERRANO	15,60
Salade, pain céréales, chèvre, Jambon Serrano, tomates cerises, melon ou pastèque et pignons de pin	

LES PIZZAS



PIZZA CALZONE	11,50
Sauce tomate, fromage, jambon blanc et champignons	
PIZZA GAMBETTA	13,90
Sauce tomate, fromage, champignons, gorgonzola, coppa, tomates confites	
PIZZA 4 FROMAGES	14,00
Sauce tomate, fromage, chèvre, gorgonzola	
PIZZA KEBAB	13,00
Sauce tomate, fromage, oignons, poulet kebab, olives	
PIZZA SAVOYARDE	14,00
Sauce tomate, fromage, préparation savoyarde, reblochon	
PIZZA REGINA	12,50
Sauce tomate, fromage, jambon, champignons	
PIZZA VEZUVIO	12,50
Sauce tomate, fromage, merguez, poivrons et chorizo, olives	
PIZZA VÉGÉTARIENNE	11,50
Sauce tomate, fromage, champignons, tomates fraîches, courgettes, poivrons rouges, olives noires	

LES MOULES



MOULES MARINIÈRES, FRITES	12,90
MOULES À LA BRETONNE, FRITES	13,90
MOULES AU CURRY, FRITES	13,90
MOULES À LA CRÈME, FRITES	13,90

LE BANC DE L'ÉCAILLER



HUITRES CREUSES N° 3 - LES 6	servies avec pain, beurre et citron	10,90
HUITRES CREUSES N° 3 - LES 9	servies avec pain, beurre et citron	15,90
HUITRES CREUSES N° 3 - LES 12	servies avec pain, beurre et citron	19,90
ASSIETTE DE FRUITS DE MER		26,50
Huitres, palourdes, crevettes roses, bulots, bigorneaux, langoustines, crabe ou araignée (selon arrivage) mayonnaise, citron		

RETOUR DE PÊCHE



MI-CUIT DE THON ROUGE AUX GRAINES DE SÉSAME TORREFIÉES, SAUCE VIERGE AU KIKOMAN	17,00
Tranche de thon rouge, sauce vierge servie avec assortiment de légumes frais	
SARDINES GRILLÉES AUX HERBES, POMMES VAPEUR	14,50
5 sardines grillées aux herbes, beurre fondu citronné aux herbes, pommes vapeur, persil haché	
DUO DE ST-JACQUES & GAMBAS RIZ, MELIMÉLO DE SALADE, SAUCE SAFRANÉE	23,50
3 St Jacques et 3 gambas, riz aux trois saveurs, mélomélo de salade, tranche de citron, sauce safranée	
PLANCHA AUX TROIS POISSONS ET SES LÉGUMES	22,00
Thon rouge, cabillaud, et poisson selon arrivage, assortiment de légumes, pommes vapeur, moules, crevettes roses, beurre fondu citronné	
FISH AND CHIPS, SALADE VERTE	16,80
Cabillaud, salade, frites, sauce tartare	

LES BURGERS



BURGER VÉGÉTARIEN	12,00
Tapenade, aubergines, tomates, poivron rouge, oignons, courgettes, frites et salades	
BREIZH BURGER	14,50
Bœuf, oignons, tomates, tome bretonne, frites et salade	
BURGER GAMBETTA	15,00
Boeuf, tomate, bacon, cheddar, oignons, frites et salade	

LES PÂTES



TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX FRUITS DE MER	15,50
Assortiment de fruits de mer décortiqués dans un fumet de poisson crémé, tagliatelles fraîches et moules marinières fine herbes...	
TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CARBONARA	12,50
Crème, lardons, oignon, jaune d'œuf, parmesan	

LE BOUCHER



ENTRECÔTE DE BŒUF 250 G & SES SAUCES POMMES FRITES	20,50
Entrecôte snackée à la plancha, panier de frites et salade	
ENTRECÔTE DE BŒUF 500 G & SES SAUCES POMMES FRITES	39,00
Entrecôte snackée à la plancha, panier de frites et salade	
SAUCISSE BRASSE & ALIGOT	13,50
Saucisse, purée au comté arrosée d'un jus de viande	
BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE AUX HERBES, PANIER DE FRITES ET SALADE	14,90
BAVETTE DE BŒUF A L'ÉCHALOTE, FRITES ET SALADE	13,90
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, FRITES	17,50
Tartare de bœuf coupé au couteau assaisonné : oignons, câpres, cornichons, persil plat, sauce anglaise, tabasco, pointe de moutarde, ketchup, sel poivre, salade	
MAGRET DE CANARD, FRITES ET SALADE	20,50

LES GOURMANDISES



MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	6,30
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	5,70
FONDANT AU CHOCOLAT MAISON	4,50
SOUFFLÉ GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	4,90
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	4,00
COMPOTE DE FRUITS MAISON	3,50
FAR BRETON	3,00
ASSIETTE DE FROMAGE : TOME BRETONNE	6,80

COUPES DE GLACE



COUPE Bretonne	8,00
Glace caramel, vanille et chocolat, coulis de caramel, chantilly et éclats de noisettes	
Coupe After Eight	7,50
Glace menthe, coulis de chocolat, chantilly, amande et alcool de menthe	
Banana chocolat	8,00
Glace chocolat, vanille, banane, chantilly, fraise, coulis de chocolat	
Coupe les venetes	8,20
Sorbet framboise, passion, chantilly, amandes, framboises et coulis de fruits rouges	
Fraise melba	8,50
Glace vanille, fraise, chantilly, fraises et coulis de fruits rouges	
Coupe des îles	8,00
Glace rhum raisin, passion, coco, coulis passion, chantilly, amandes	
Dame blanche	7,80
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly et amandes	
Chocolat ou café liegeois	7,80
Glace chocolat ou café, coulis chocolat, chantilly et amandes	
Coupe colonel	8,20
Sorbet citron, vodka	
Coupe antillaise	8,70
Sorbet ananas, mangue, citron, rhum, chantilly et amandes	

1 boule : 2,20 / 2 boules : 4,00 / 3 boules : 5,80

Parfums des glaces : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, menthe chocolat, noix de coco
Parfums des sorbets : Cassis, citron, fraise, framboise, fruits de la passion, mangue

Supplément chantilly 1,50