

Les Gâs de Névez

Les Gâs de Névez est le nom attribué, au début du 20ème siècle, aux ardents gaillards pêcheurs Néveziens qui n'avaient pas leur pareil pour draguer les « demoiselles » des fonds sablonneux de Port Manec'h.

Les Gâs de Névez est un hommage à ces fervents marins.

(Remerciements à Cyrille Maguer, animateur culturel et généalogiste)

Toutes les préparations réalisées dans cet établissement, peuvent contenir les allergènes suivants : Gluten, Œufs, Lait, Beurre, Soja, Arachide, Poissons, Crustacés, Mollusques, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Lupin, Anhydride sulfurique E220.

The dishes made in this establishment may contain the following allergens :
Gluten, egg, milk, butter, soya, peanut, fish, seafood, nuts, celery, mustard, sesame, lupin, sulfur trioxide E220.

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.
« If you have any allergies ? Please consult us. We will be happy to show you the statutory declaration concerning potential allergens contained in the dishes we serve ».

À Partager ou pas !

Planche Mixte Charcuteries et Fromages

(Cheese and cold cuts)

2 pers.: 15€ 4 pers: 29€

Un moment de partage et de convivialité entre amis, en famille, entre collègues



Pâté Campagne Breton
Coppa Italienne
Jambon de Pays
Rosette de Lyon
Chorizo Ibérique
Camembert lait cru
Saint Nectaire fermier
Chèvre bûche
Pont l'Evêque
Tête de Moine
Légumes Croquants



Spritz Avec ou Sans Alcool 9.20 €



Rhum Bacardi Coca 8.10 €



La Piscine des Gâs 9.20 €

Photos libres de droits gratuites

Les boissons



APÉRITIFS

	10cl	12cl
Kir des Glénan	4,10 €	
Kir *(cassis, framboise, mure, pamplemousse, pêche)*		3,80 €
Kir Breton		4,10 €
Kir pétillant		4,60 €
Rosé pamplemousse		3,80 €
Spritz d'Italie *(Apérol, Prosecco, Perrier, orange)*		9,20 €

	8cl
Chouchen	4,10 €
Pommeau	4,10 €
Campari	5,40 €
Martini blanc	4,10 €
Martini rouge	4,10 €
Muscat	4,10 €
Pineau blanc	4,10 €
Pineau rouge	4,10 €
Porto blanc	4,10 €
Porto rouge	4,10 €
Suze	4,10 €

ANISÉS

	2cl	4cl
Pacific (sans alcool)	2,30 €	4,10 €
Pastis	2,90 €	5,40 €
Ricard	2,90 €	5,40 €
Perroquet,Tomate	3,00 €	5,50 €
Mauresque	3,00 €	5,50 €

SPIRITUEUX

	4cl
Gin Bombay Sapphire	5,90 €
Vodka Smirnoff	5,40 €
Vodka Zubrowka herbe bison	6,20 €

WHISKIES

	2cl	4cl
Whisky EDDU Grey Rock		8,10 €
Whisky Chivas 12 ans		8,30 €
Whisky Glenlivet single malt		8,20 €
Whisky Jameson	3,50 €	6,10 €
Whisky Ballantine's	3,50 €	6,10 €
Whisky J&B scotch	3,50 €	6,10 €
Bourbon Four Roses		6,10 €

COCKTAILS Avec Alcool

	10cl	14cl
Martini Gin	8,10 €	
Américano Maison		8,10 €
Gin tonic		8,10 €
Rhum Bacardi Coca		8,10 €
Rhum Bacardi Orange		8,10 €
Whisky Coca		8,10 €
Whisky Orange		8,10 €
Vodka Coca		8,10 €
Vodka Orange		8,10 €
Vodka Pomme		8,10 €



Spritz d'Italie *(Apérol, Prosecco, Perrier, orange)* **9,20 €**



Piscine des Gâs **9,20 €**

MOCKTAILS Sans Alcool

Spritz d'Italie Sans Alcool **9,20 €**





Indien 27 cl **4,00 €**

Jus d'orange + Grenadine **3,90 €**



PÉTILLANTS

	Coupe 10cl	Bout. 75cl
Crémant Ribeaucourt	4,20 €	26,90 €
Champagne Constant Brut		58,00 €

Les boissons



BIÈRE Pression

	12,5cl	25cl	33CL	50cl	100cl
Heineken Blonde	1,80 €	3,60 €	4,75 €	7,20 €	14,40 €
Duchesse Anne Blonde	2,00 €	4,00 €	5,30 €	8,00 €	16,00 €
Sant Erwann Blonde	2,20 €	4,40 €	5,80 €	8,80 €	17,20 €
Picon Bière	2,20 €	4,40 €	5,80 €	8,80 €	17,20 €
Panaché	1,70 €	3,40 €	4,50 €	6,80 €	13,20 €
Monaco, Twist, Tango, Valse	1,80 €	3,60 €	4,75 €	7,20 €	14,40 €

BIÈRE Bouteille

	33cl
Britt Blanche	5,60 €
Britt Blonde	5,60 €
Sant Erwann	6,40 €
Dremmwel Blé Noir	6,40 €
Dremmwel Rousse	6,40 €
Kriek Mort Subite Cerise	6,40 €
Desperados	6,40 €
Heineken zéro sans alcool	5,00 €



CIDRE

	25cl	Bout.
Cidre brut "Belon - Goalabré"	4,60 €	13,20 €

Cidrerie Goalabré



Les boissons

BOISSON FRAÎCHE

NOS SOFT	33cl
Coca-Cola	3,70 €
Coca-Cola Zéro	3,70 €
Fuze Tea	3,70 €
Orangina	3,70 €
Perrier	3,70 €
Perrier Sirop/Rondelle	3,90 €
Schweppes Agrumes	3,70 €
Schweppes Tonic	3,70 €
Sprite	3,70 €
Tropico l'Original	3,70 €

	25cl
Granini Jus de fruits (abricot, ananas, orange, pomme, tomate)	3,70 €
Limonade	3,10 €
Diabolo	3,30 €
Sirop à l'eau	2,60 €
Vittel sirop	3,00 €
Indien 27cl	4,00 €
Jus d'orange + Grenadine	3,90 €
Lait Fraise	2,50 €
Lait Froid	2,40 €
Supplément tranche/sirop	0,20 €

EAU MINÉRALE

	50cl	100cl
Plancoët Plate	4,30 €	5,70 €
Plancoët Bulles	5,60 €	6,80 €

PLANCOËT
L'EAU PHARE DE BRETAGNE

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS RICHARD

Café Expresso	1,80 €
Café Expresso double	3,60 €
Café Expresso Allongé	1,90 €
Café Expresso Noisette	1,90 €
Café Décaféiné	2,00 €
Café Décaféiné Allongé	2,10 €
Café Crème Petit	2,80 €
Café Crème Grand	3,40 €
Café Viennois	3,70 €
Café Cappuccino	3,70 €
Chocolat	3,30 €
Lait Chaud	2,50 €
Thés (au choix)	3,30 €
Thés au lait (au choix)	3,40 €
Infusions (au choix)	3,30 €

NOS DIGESTIFS

	4cl
Amaretto Bols	5,10 €
Armagnac Marquis de Montesquiou VSOP	7,80 €
Baileys	6,10 €
Calvados Père Magloire	6,90 €
LAMBIG DE BRETAGNE	6,90 €
Cointreau	6,90 €
Cognac Remy Martin VSOP	8,80 €
Get 27	6,10 €
Get 31	6,10 €
Grand Marnier	6,90 €
Mirabelle	7,20 €
Poire Williams	7,20 €
Rhum Bacardi blanc	6,30 €
Rhum Bacardi brun	6,30 €
Rhum Diplomatico	8,60 €
Rhum Don Papa Baroko	8,60 €
Tequila	5,20 €



	10cl
BREIZH COFFEE	8,90 €
Irish Coffee	8,90 €

Vous connaissez l'Irish Coffee,

Découvrez ici,

You know the Irish Coffee, Discover here



C’est quoi le Kari Des Gâs ?



Le Kari des Gâs est un mélange légèrement pimenté qui se marie à merveille avec les crustacés, les poissons, les moules, et les viandes blanches, dont il sublime les saveurs sans les masquer.

Il a été créé afin de rendre hommage à la route des épices, du comptoir de Pondichéry, à la compagnie des Indes orientales basée à Port Louis (Morbihan) et aux « Gâs », ces fervents marins pêcheurs de langoustines de la baie de port Manec’h (Finistère), qui aimaient associer et déguster ces biens précieux venus d’Orient.

Le Kari des Gâs vous invite à la découverte de ces épices odorantes des contrées lointaines afin d’exalter nos produits de la côte Bretonne.

Cannelle,
Curcuma,
Gingembre,
Girofle
Paprika,
Piment,
Poivre







En Vente ici

Recette disponible



Menu Barboteur

12.80 €

Jusqu'à 11 ans (Up to 11 years)

Steak Haché Charolais – Frites

Ou

Poulet Croustillant – Frites

Ou

Poisson du Jour – Riz

(Chopped steak or Chicken nuggets or Fish of the day)



Moelleux au Chocolat



Pour tout plat partagé, un supplément de 3.50 € sera facturé pour le couvert

Plateau de Fruits de Mer

(Seafood)



« Le Rospico » **56.50 €**

(Seafood platter)

6 huîtres, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses,
1 araignée ou tourteau entier (Selon saison)



« Le Tahiti » **96.00 €**

(Seafood platter with lobster)

6 huîtres, 6 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses,
1 araignée ou tourteau entier (selon saison),
1 homard Breton entier (500/600g)

Homard Breton 500/600g Mayonnaise **Prix Selon Cours du Jour**
(Whole Lobster - Mayonnaise) **(according to the price of the day)**







Demi – Homard Breton au Kari Des Gâs - Frites **59.00 €**

(Homard de 500/600g)

Breton half lobster, cream, Kari des Gâs spice - French fries

La Tradition



Sur Commande (on request)

Délai de 24 à 36 heures

Photos libres de droits gratuites

Menu Gourmet

(Tous les jours)

Entrée
12.80 €

Cassolette de crevettes et noix de saint Jacques
Sauce Kari Des Gâs

Ou

Soupe de Poissons Maison
Croutons et Sauce Rouille

Ou

Demi Crapaudine de Cailles –
Jus Corsé et Foie Gras

Plat
22.50 €

Noix de saint Jacques rôties
Riz - Beurre aux algues et salade Hijiki

Ou

Filet de Saint Pierre Rôti
Riz – Petits Légumes – Sauce au Kari des Gâs

Ou

Pavé de Bœuf Rossini (foie gras)
Frites - Salade

Assiette de Fromages ou Desserts à la carte
(Dessert Au Choix)

Entrée + Plat + Dessert : 39.90 €

Pour tout plat partagé, un supplément de 3.50 € sera facturé pour le couvert

Nos Entrées de la Ferme

(Farmhouse Starters)

Terrine de Campagne — **6.90 €**
(Country pâté)

Croustillants de Chèvre et Amandes — **8.50 €**
(Goats cheese on toasts, honey, almond)

Demi Crapaudine de Caille – Jus Corsé et Foie Gras — **12.80 €**
(Quail, juice and foie gras)

Terrine de Foie gras de Canard et son chutney — **16.00 €**
(Duck Fois gras)

Nos Entrées de la Mer

.(Sea Starters)

Cassolette de Crevettes et noix de saint Jacques — **12.80 €**
Sauce Kari des Gâs
(shrimp and scallop casserole – Sauce Kari des Gâs)

Rillettes de poissons Maison — **8.80 €**
(Homemade fish speads)

6 Huîtres Creuses Bretonnes Aven-Belon n°3 — **11.50 €**
(oyters n°3 Breton Aven-Belon)

9 Huîtres Creuses Bretonnes Aven-Belon n°3 — **17.25 €**
(oyters n°3 Breton Aven-Belon)

12 Huîtres Creuses Bretonnes Aven-Belon n°3 — **23.00 €**
(oyters n°3 Breton Aven-Belon)

Crevettes roses — **9.80 €**
(shrimp-prawn)

Sashimi de Thon Albacore — **10.70 €**
(albacore tuna sashimi)

Soupe de Poissons Maison — **12.80 €**
(Homemade Fish Soup)

Pour tout plat partagé, un supplément de 3.50 € sera facturé pour le couvert

Nos Poissons (Fishs)

Tataki de Thon Albacore, riz, sauce soja — **22.50 €**
(Albacore Tuna, rice, soy sauce)

Friture d'Éperlans – frites – sauce Béarnaise — **17.60 €**
(Whitebait – French fries – Béarnaise sauce: eggs mixed with tarragon, shallot)

Fish and Chips – frites – sauce Béarnaise — **17.70 €**
(Fish and French fries - Béarnaise sauce: eggs mixed with tarragon, shallot)

Poisson du Marché — **18.40 €**
(Market Fish)

Noix de saint Jacques rôties – Beurre aux Algues – Salade Hijiki — **22.50 €**
(Roasted Scallops)

Filet de Saint Pierre Rôti - Riz – Sauce au Kari des Gâs — **22.50 €**
(St Peter's Fish, John Dory, Rice, Sauce Kari des Gâs)

Nos Viandes

(Meat)

Entrecôte de Bœuf (300g environ) — **24.20 €**
(Rib Steak)

Entrecôte de Bœuf et Noix de saint Jacques (300g environ) — **27.50 €**
(Rib Steak and scallops)

Pavé de Bœuf Simmental (200g environ) — **18.90 €**
(Rib Steak Swiss)

Pavé de Bœuf Simmenthal (200g environ) **Rossini (Foie gras de canard Français)** — **22.50 €**
(Rib Steak Swiss, French duck foie gras)

Andouillette Bretonne à la ficelle (220g environ) — **18.70 €**
(Breton pork sausage – chitterling)

Les Sauces : Roquefort, Forestière, Béarnaise, Poivre noir

(Sauce: Roquefort cheese, mushrooms, Béarnaise sauce, black peper)

Pour tout plat partagé, un supplément de 3.50 € sera facturé pour le couvert



Nos Burgers (environ :230g) – Frites

Burger Bœuf Charolais et Frites — **18.50 €**
(Beef and French fries)

Burger Bœuf Charolais XXL et Frites — **23.80 €**
(Double Beef and French fries)

Burger Poulet Croustillant et Frites — **17.50 €**
(Chicken crips and French fries)

Burger Fish et Frites — **17.50 €**
(Fish and French fries)

Burger Végétarien (steak Végan) et Frites — **17.50 €**
(Vegetarian Burger (Vegan Steak) and Fries)

Burger Bœuf Charolais Rossini (Foie Gras) et Frites — **19.80 €**
(beef and foie gras, French fries)

Burger Bœuf Charolais et noix de saint Jacques et Frites — **19.80 €**
(beef and scallops, French fries)

Burger Thon Albacore et Frites — **19.80 €**
(Albacore Tuna, French fries)



Burger Bœuf Charolais XXL

Photos libres de droits gratuites

Pour tout plat partagé, un supplément de 3.50 € sera facturé pour le couvert

Notre Ardoise du Fromager

(Cheese)

Sélection de 3 fromages sur lit de salade **8.90 €**
(Cheese and green salad)

Nos Gourmandises

(Delicacies)

Banoffee Pie **6.80 €**
Crubble de biscuits, Banane, Confiture, Crème Fouettée

Crème brulée **6.80 €**
(Cream brullé – vanilla custard with caramelised topping)

Moelleux au chocolat **6.80 €**
(Chocolat tart)

Far Breton aux Pruneaux **7.90 €**
(Traditionnal Breton flan)

Tarte au citron meringuée **6.80 €**
(Lemon tart)

Tarte aux Pommes **6.80 €**
(apple tart)

Café Gourmand Breton **9.00 €**
(Gourmet coffee : coffee served with an assortment of miniature dessert dishes)

Thé Gourmand Breton **9.20 €**
(Gourmet tea : tea served with an assortment of miniature dessert dishes)

Pour tout plat partagé, un supplément de 3.50 € sera facturé pour le couvert