



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 ».

Les boissons



APÉRITIFS

	10cl	12cl
Kir des Glénan	4,10 €	
Kir (cassis, framboise, mure, pamplemousse, pêche)		3,20 €
Kir Breton		3,60 €
Kir pétillant		4,30 €
Rosé pamplemousse		3,20 €
Spritz d'Italie		9,20 €
(Apérol, Prosecco, Perrier, orange)		
	8cl	
Chouchen	3,80 €	
Pommeau	3,80 €	
Campari	5,10 €	
Martini blanc	3,80 €	
Martini rouge	3,80 €	
Muscat	3,80 €	
Pineau blanc	3,80 €	
Pineau rouge	3,80 €	
Porto blanc	3,80 €	
Porto rouge	3,80 €	
Suze	3,80 €	

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	5,50 €
Vodka Eristoff	5,00 €
Vodka Smirnoff	5,20 €
Vodka Zubrowka herbe bison	5,80 €

WHISKIES

	2cl	4cl
Whisky EDDU Grey Rock		7,10 €
Whisky Chivas 12 ans		7,30 €
Whisky Glenlivet single malt		7,10 €
Whisky Jameson	3,00 €	5,20 €
Whisky Ballantine's	3,00 €	5,20 €
Whisky J&B scotch	3,00 €	5,20 €
Bourbon Four Roses		5,70 €

COCKTAILS Avec Alcool

	10cl	14cl
Martini Gin	7,80 €	
Américano Maison		7,80 €
Gin tonic		7,80 €
Rhum Bacardi Coca		7,80 €
Rhum Bacardi Orange		7,80 €
Whisky Coca		7,80 €
Whisky Orange		7,80 €
Vodka Coca		7,80 €
Vodka Orange		7,80 €
Vodka Pomme		7,80 €
Spritz d'Italie		9,20 €
(Apérol, Prosecco, Perrier, orange)		
Piscine des Gâs		9,20 €

MOCKTAILS Sans Alcool

Spritz d'Italie Sans Alcool	9,20 €
Indien 27 cl	3,80 €
Jus d'orange + Grenadine	3,30 €



PÉTILLANTS

	Coupe 10cl	Bout. 75cl
Crémant Ribeaucourt	3,90 €	23,90 €
Champagne Constant Brut		58,00 €
Champagne MUMM Brut		75,00 €
Champagne RUINART Brut		89,00 €

Les boissons



BIÈRE Pression

Heineken Blonde
 Duchesse Anne Blonde
 Sant Erwann Blonde
 Picon Bière
 Panaché
 Monaco, Twist, Tango, Valse



	<u>12,5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>	<u>100cl</u>
	1,80 €	3,60 €		7,20 €	14,40 €
	2,00 €	4,00 €	5,30 €	8,00 €	16,00 €
	2,20 €	4,40 €	5,80 €	8,80 €	17,20 €
	2,20 €	4,40 €	5,80 €	8,80 €	17,20 €
	1,70 €	3,40 €		6,80 €	13,20 €
	1,80 €	3,60 €		7,20 €	14,40 €

BIÈRE Bouteille

Britt Blanche
 Britt Blonde
 Sant Erwann



33cl

5,60 €
 5,60 €
 6,40 €

Dremmwel Blé Noir



6,40 €

Dremmwel Rousse



6,40 €

Kriek Mort Subite Cerise

6,80 €

Heineken zéro sans alcool

5,00 €

Desperados

6,40 €



CIDRE

Cidre brut "Belon - Goalabré"



25cl

Bout.

4,60 € 13,20 €



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 +	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	2,90 €
Diabolo	3,20 €
Sirop à l'eau	2,40 €
Vittel sirop	3,00 €
Indien 27cl	3,80 €
Jus d'orange + Grenadine	3,30 €
Lait Fraise	2,50 €
Lait Froid	2,40 €

Supplément tranche/sirop	0,20 €
--------------------------	--------

EAU MINÉRALE

	50cl	100cl
Plancoët Plate	3,90 €	5,20 €
Plancoët Bulles	4,50 €	5,90 €



BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	1,80 €
Café Espresso double	3,60 €
Café Espresso Allongé	1,90 €
Café Espresso 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	7,20 €
Baileys	5,20 €
Calvados Père Magloire	6,30 €
LAMBIG DE BRETAGNE	6,30 €
Cointreau	6,30 €
Cognac Remy Martin VSOP	8,20 €
Get 27	5,20 €
Get 31	5,90 €
Grand Marnier	6,30 €
Mirabelle	6,90 €
Poire Williams	6,90 €
Rhum Bacardi blanc	6,30 €
Rhum Bacardi brun	6,30 €
Rhum Diplomatico	8,20 €
Rhum Don Papa Baroko	8,20 €
Tequila	5,20 €



10cl

BREIZH COFFEE	8,40 €
Irish Coffee	8,40 €



Vous connaissez
l'Irish Coffee,

Découvrez ici,

You know the Irish Coffee, Discover here

Le Breizh Coffee

8.40 €





Menu Barboteur

12.80 €

Jusqu'à 11 ans (Up to 11 years)

Petit Burger Bœuf Charolais ou Poulet

Ou



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



Ou

Smarties Pop Up



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

Menu Gourmet

(Tous les jours)



10.50 €

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

Ou

Saint Marcellin rôti à la campagnarde

Ou

6 Huîtres Creuses Bretonne Aven – Belon n°3



22.50 €

Poisson Noble (Selon Arrivage)
Riz et petits légumes - Sauce au Kari des Gâs

Ou

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

Ou

Pavé de Bœuf Rossini (foie gras) – Frites - Salade



9.50 €

Assiette de Fromages ou Desserts à la carte

Entrée + Plat + Dessert :

39.90 €

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

Plateau de Fruits de Mer

(Seafood)



« Le Rospico »

(Seafood platter)

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

56.50 €



« Le Tahiti »

(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)

96.00 €



Assiette de Fruits de Mer

(Seafood)

« Le Dourveil »

3 huîtres, 3 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses,
1/2 araignée ou tourteau (selon saison)

29.60 €

Homard Breton 500/600g Mayonnaise
(Whole Lobster - Mayonnaise)

Prix Selon Cours du Jour
(according to the price of the day)



Sur Commande (on request)

Délai de 24 à 36 heures



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

Nos Entrées de la Ferme

(Farmhouse Starters)

Terrine de Campagne (Country pâté)	6.90 €
Croustillants de Chèvre et Amandes (Goats cheese on toasts, honey, almond)	8.50 €
Saint Marcellin rôti à la Campagnarde (Roasted Saint Marcellin cheese, country style)	10.50 €
Terrine de Foie gras de Canard et son chutney (Duck Foie gras)	16.00 €



Nos Entrées de la Mer (Sea Starters)

Cassolette de Crevettes et noix de saint Jacques Sauce Kari des Gâs (shrimp and scallop casserole – Sauce Kari des Gâs)	10.50 €
Rillettes de poissons Maison (Homemade fish spreads)	8.20 €
6 Huîtres Creuses Bretonnes Aven-Belon n°3 (oyters n°3 Breton Aven-Belon)	11.50 €
9 Huîtres Creuses Bretonnes Aven-Belon n°3 (oyters n°3 Breton Aven-Belon)	17.25 €
12 Huîtres Creuses Bretonnes Aven-Belon n°3 (oyters n°3 Breton Aven-Belon)	23.00 €
Crevettes roses (shrimp-prawn)	9.80 €
Sashimi de Thon Albacore (albacore tuna sashimi)	10.70 €

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

Nos Poissons (Fishes)

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

Friture d'Éperlans – frites – sauce Béarnaise 16.60 €
(Whitebait – French fries – Béarnaise sauce: eggs mixed with tarragon, shallot)

Fish and Chips – frites – sauce Béarnaise 17.60 €
(Fish and French fries - Béarnaise sauce: eggs mixed with tarragon, shallot)

Poisson du Marché 17.80 €
(Market Fish)

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

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 22.50 €
Foie gras de canard Français
(Rib Steak Swiss, French duck foie gras)



Andouillette Bretonne à la ficelle (220g environ) 18.10 €
(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

(Beef and French fries)

17.50 €



Burger Bœuf Charolais **XXL** et Frites

(Beef and French fries)



23.80 €



Burger Poulet Croustillant et Frites

(Chicken crisps and French fries)

17.50 €



Burger Fish et Frites

(Fish and French fries)

17.50 €

Burger Végétarien (steak Végan) et Frites

(Vegetarian Burger (Vegan Steak) and Fries)



17.50 €



Burger Bœuf Charolais Rossini (Foie Gras) et Frites

(beef and foie gras, French fries)



19.80 €



Burger Bœuf Charolais et noix de saint Jacques et Frites

(beef and scallops, French fries)

19.80 €



Burger Thon Albacore et Frites

(Albacore Tuna, French fries)

19.80 €



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

7.90 €

(Cheese and green salad)

Nos Gourmandises

(Delicacies)

Crème brûlée

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 – style cake with plums)

Tarte au citron meringuée

6.80 €

(Lemon tart)

Tarte aux Pommes

6.80 €

(apple tart)

Pondichéry Rolls

6.80 €

(Custard and spice rolls)



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

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