

DPS *Les* 2025

GAILLARDS.

LA TABLE DES BONS VIVANTS

LA CARTE
DU RESTAURANT

PLANCHES À PARTAGER

pour 2 personnes

LA GAILLARDE

Pâté de campagne, paté de lapin, andouille, ty guémené, cornichons, toasts

10€

LA FROMAGÈRE

Roquefort, Comté, Morbier, ty guémené, brie, noix, toasts

12€

LA PLANCHE ITALIENNE

Mortadelle, spianata, filet de porc fumé, pancetta, coppa, gressins

13€

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Antipasti grillés, peperoncini farcis

13€

ENTRÉES

CROUSTILLANT DE CHEVRE CHAUD

chèvre chauds toastés, coppa, miel, noix, salade, tartare de tomates, pommes de terre

5€

TERRINE DE CAMPAGNE

4€

OEUF MAYONNAISE

2.90€

SAUMON GRAVLAX

6€

toast, quenelle fromage frais, persil, citron, salade, pickels d'oignon

NOS PLATS AU FEU DE BOIS

BOUDIN À L'ANCIENNE

Porc fermier d'Argoat (VPF), abattoir 29

13€

HOMARD BLEU ENTIER

45€

DEMI HOMARD BLEU

23€

NOS PLATS

CARPACCIO

Parmesan, tartare de tomates, coulis de basilic VBFR, genisse limoussine, abattoir 29

16€

NOS SALADES

LA BRETONNE

Andouille poêlée, lard, oignons roses de Bretagne, pommes de terre rissolées, Ti Guéméné ,salade, sauce à la moutarde à l'ancienne

14€

LA CHÈVRE CHAUD

chèvre toastés, coppa, miel, noix, salade, tartare de tomates, pommes de terre

13€

LA SALADE DE GESIERS

Magret de canard, gésiers confits, pommes de terres rissolées, salade, oignons

13€

AVOCAT DES MERS

avocat, crevettes, rilette de saumon,tomate cerise,tartare de tomate,coulis basilic

17€

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

SAUCISSE GRILLÉE MAISON	12€
ANDOUILLETTE FICELLE	15€
ASSIETTE DU GAILLARD Pièce du boucher, steak haché, saucisse VBFR*, limousine, abattoir 29/ VPFR*, fermier de l'argot, abattoir 29	18€
ENTRECÔTE Environ 350g, VBFR, montbeliarde, abattoir 29	24€
FAUX FILET Environ 300g, VBFR*, montbeliarde, abattoir 29	21€
CARRE DE PORC environ 250g porc fermier de l'argot, vpf, abattoir 29	18€
CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES Environ 1kg race montbeliarde, VBFR*, abattoir 29	60€

ACCOMPAGNEMENT

Légumes du moment,
Frites, pâtes, riz, salade

SAUCES

Poivre, moutarde, échalotes, bleu, bearnaise, estivale

*VBFR : Viande Bovine Française de Race VPFR : Viande Porcine Française de Race VPF : Viande Porcine Française

Tous nos prix sont indiqués en euros TTC, service inclus. Informations allergènes disponibles sur demande.

6 rue Jacques Rueff, 56000 Vannes, 02 97 47 67 07

Du lundi au jeudi de 8h à 22h et du vendredi au dimanche de 8h à 2h du matin.

MENU P'TIT GAILLARD jusqu'à 10 ans

10€

VIANDES

Saucisse, steak haché

ACCOMPAGNEMENT

Frites ou légumes du moment, purée

BOISSON

Sirop ou diabololo

DESSERT

2 boules de glace au choix ou mousse chocolat

DESSERTS

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES (AU CHOIX)

Comté (12 mois), Morbier, Roquefort, Ti Guéméné, brie, ail des ours

6€

MOUSSE ÉCLAT DE CHOCOLAT

3.50€

CRÈME BRULÉE

3.50€

VERINE PAVLOVA AUX FRUITS

pomme, poire pochée, fraise

4.50€

ILE FLOTTANTE

3.50€

Tous nos prix sont indiqués en euros TTC, service inclus. Informations allergènes disponibles sur demande.

6 rue Jacques Rueff, 56000 Vannes, 02 97 47 67 07

Du lundi au jeudi de 8h à 22h et du vendredi au dimanche de 8h à 2h du matin.

COCKTAIL SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITOS

LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAICHE

7€

VIRGIN MOJITOS FRAISE

LIMONADE, PURÉE DE FRAISE, SIROP DE FRAISE , MENTHE, CITRON VERT

8€

RIO

JUS D'ORANGE, CITRON VERT,LIMONADE,SIROP GRENADINE

4€

COCKTAIL AVEC ALCOOL

SPRITZ

PROSECCO, APERITIVO, PERRIER, ORANGE

8.50€

SPRITZ HUGO

PROSECCO, LIQUEUR DE SUREAU,MENTHE FRAICHE, PERRIER

7.50€

SARTI ROSA

PROSECCO,SARTI ROSA,PERRIER,ORANGE

9€

SPRITZ LIMONCELLO

PROSECCO, LIMONCELLO,CITRON JAUNE ,PERRIER

8€

MOSCOW MULE

VODKA,GINGER BEER,JUS DE CITRON VERT

9€

MOJITO

RHUM BLANC,SUCRE DE CANNE,CITRON VERT,MENTHE FRAICHE,EAU GAZEUSE

8.50€

MOJITO FRAISE

RHUM BLANC, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, PUREE FRAISE, SIROP DE FRAISE, MENTHE FRAICHE,PERRIER

9€

DAIKIRI ANANAS

RHUM BLANC ,JUS D'ANANAS, JUS CITRON VERT , SIROP DE CANNE

7€

PORNSTAR

VODKA, MARACUJA, SIROP VANILLE, PUREE PASSION, CITRON VERT

8€

Tous nos prix sont indiqués en euros TTC, service inclus. Informations allergènes disponibles sur demande.

DPS *Les* 2025
GAILLARDS.
LA TABLE DES BONS VIVANTS

Chez les Gaillards, on cuisine comme on aime manger : avec franchise et générosité. Pas de chichis, pas de "revisité" : juste le goût brut du terroir français et des pièces de viande d'exception saisies au feu de bois.

Que ce soit pour un déjeuner efficace entre collègues, une grande tablée en famille ou un afterwork qui s'étire dans notre bar lounge, on vous reçoit avec le sourire. Du café matinal au dernier verre de la nuit, la porte sera ouverte.

On s'occupera de la braise,
vous vous occuperez de profiter.

ENTREZ DANS L'UNIVERS
DES GAILLARDS

