

LA Gravelle

BAR-BRASSERIE



www.restaurant-lagravette.fr / facebook la gravette

05 57 17 55 49 PORT D'AUDENCE

OUVERT 7J/7 - MIDI ET SOIR - PLATS À EMPORTER



Vins au Verre et en Carafe

Verre 15 cl Carafe 25 cl Carafe 50 cl

■ ROUGES

CHÂTEAU FLAMAND BELLEVUE - AOC BORDEAUX	4,00 €	6,00 €	11,00 €
CHÂTEAU LAUDUC - AOC BORDEAUX	5,00 €	7,00 €	12,00 €
CHÂTEAU NODOZ - AOC CÔTES DE BOURG	5,50 €	9,00 €	16,00 €
CHÂTEAU DE RESPIDE - AOC GRAVES	7,00 €	11,00 €	21,00 €
CHÂTEAU SAINT EUGENE - AOC PESSAC-LÉOGNAN	8,80 €	14,30 €	26,40 €

■ ROSÉS

CHÂTEAU LAUDUC - AOC BORDEAUX	5,00 €	7,00 €	12,00 €
DOMAINE DE TARIQUET - IGP CÔTES DE GASCogne	4,50 €		
LES HAUTS DE MASTEREL - AOC CÔTES DE PROVENCE	6,00 €		

■ BLANCS

CHÂTEAU DE RESPIDE - AOC GRAVES	6,50 €	8,50 €	17,00 €
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC - AOC ENTRE-DEUX-MERS	4,50 €		
DOMAINE DE TARIQUET CLASSIC - IGP CÔTES DE GASCogne	4,50 €		
DOMAINE DE TARIQUET « PREMIÈRES GRIVES » - IGP CÔTES DE GASCogne	5,50 €		
DOMAINE DE TARIQUET « L'IMPRÉVU » - IGP CÔTES DE GASCogne	5,00 €		
DOMAINE DE MOULIN POUZY - AOC MONBAZILLAC	7,00 €		
DOMAINE MANDARD - IGP VAL DE LOIRE	5,00 €		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

CHAMPAGNE du Vigneron

LA COUPE 10 €
LA BOUTEILLE 65 €



L'eau de Vittel
1 litre 4 €
50cl 3,50 €



L'eau gazeuse
San Pellegrino
1 litre 4 €
50cl 3,50 €



NOS
COUPS
DE CŒUR

Le New Pub

Andernos (la jetée) • 05 56 82 16 16
page facebook : lenewpub



L'Oncle Phil

Andernos (la jetée) • 05 57 76 07 70 •  



L'Embarcadère

Bordeaux • 05 56 52 23 29
www.embarcadere-bordeaux.fr



Vins Rouges

	Bouteille 50 cl	Bouteille 75 cl
CHÂTEAU FLAMAND BELLEVUE - AOC BORDEAUX.....		15,00 €
CHÂTEAU LAUDUC - AOC BORDEAUX		17,00 €
CHÂTEAU NODOZ - AOC CÔTES DE BOURG		22,00 €
CHÂTEAU DE RESPIDE - AOC GRAVES.....		31,00 €
CHÂTEAU SAINT EUGÈNE - AOC PESSAC-LÉOGNAN		36,00 €
DEMOISELLE LARRIVET HAUT-BRION - AOC PESSAC-LÉOGNAN		44,00 €
CHÂTEAU ROQUETAILLADE - AOC GRAVE		27,00€
CHÂTEAU DES LANDES - LUSSAC SAINTE ÉMILION.....		27,00€
HAUT DE POUJEAUX - AOC HAUT MÉDOC		36,00€

Vins Rosés

	Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
NOTRE RÉSERVE : CHÂTEAU LAUDUC - AOC BORDEAUX.....		17,00 €
LES HAUTS DE MASTEREL - AOP CÔTES DE PROVENCE.....	13,00 €	22,00 €
DOMAINE DE TARIQUET - IGP CÔTES DE GASCOGNE.....		18,00 €
CHATEAU L'AUMERADE - CÔTES DE PROVENCE - 1ER CRU CLASSÉ		28,00 €

Vins Blancs

	Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
CHÂTEAU DE RESPIDE - AOC GRAVES.....		25,00 €
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC - AOC ENTRE-DEUX-MERS	11,50 €	17,00 €
DOMAINE DE TARIQUET CLASSIC - IGP CÔTES DE GASCOGNE		17,00 €
DOMAINE DE TARIQUET « PREMIÈRES GRIVES » IGP CÔTES DE GASCOGNE « MÛELLEUX »		24,00 €
DOMAINE DE TARIQUET « L'IMPRÉVU » IGP CÔTES DE GASCOGNE		17,50 €
DOMAINE DU MOULIN POUZY - AOC MONBAZILLAC.....		24,00 €
DOMAINE MANDARD - IGP VAL DE LOIRE		19,50 €
CHÂTEAU ROQUETAILLADE - AOC GRAVE		24,00 €

SANGRIA MAISON ROUGE OU BLANCHE 1 LITRE 20,00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix Nets en euro - service compris - OUVERT 7 JOURS SUR 7 - CB, chèques vacances et Tickets restaurant acceptés uniquement numériques • Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour : www.mangerbouger.fr
UN REGISTRE SUR LES ALLERGÈNES EST À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LE DEMANDER.

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèques selon les articles du code monétaire et financier L 112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69, et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction).



• Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES ENTRÉES



Photo non contractuelle

SOUPE DE POISSON 7,50 €

Soupe, croûtons, fromage râpé, rouille

HUÎTRES DU BASSIN N°3

les 6 : 9 € les 9 : 13,50 € les 12 : 18 €

TERRINE DU BASSIN AU

PIMENT D'ESPELETTE 9 €

en accompagnement de vos huîtres

☞ GRAVLAX DE LA CRIÉE 13,50 €

FILETS DE SARDINES

MARINÉS AUX HERBES 9 €

TAPAS PORTION 9 €

ACCRAS DE MORUE

ou BEIGNETS DE CALAMARS

ou FRITURE D'ÉPERLANS

ou OIGNONS RINGS

ou CROQUETTES DE JAMBON SERRANO

ou STICK MOZZARELLA

ou CROQUETTES DE CHORIZO

TATAKI DE THON 13,50 €

CAMEMBERT RÔTI 13,50 €

Sur un lit de salade

LES SALADES TERRE ET MER



Photo non contractuelle

LA PÉRIGOURDINE 20 €

Généreux mélange de salade, lardons, gésiers, magret séché, foie gras, croûtons aillés

LA CHÈVRE MIEL, JAMBON DE PAYS 18 €

Généreux mélange de salade, tomates, 1 Cabécou lardé au bacon, 1 Cabécou pané, 1 Cabécou au miel, pommes fruit, croutons aillés

LA SALADE CÉSAR 18 €

Généreux mélange de salade, tomates, oignons, œuf dur, tenders de poulet, parmesan, croûtons aillés, sauce César

LA SALADE VÉGÉTARIENNE 17 €

Généreux mélange de salade, tomates, crudités, croûtons aillés, légumes de saison

LA SALADE D'ASIE 18,50 €

Généreux mélange de salade, tataki de thon à la sauce thai, avocat, toast de rillettes de poissons, tomates, oignons rouges, citron

SALADE VERTE 4 €

LES MOULES servies avec FRITES

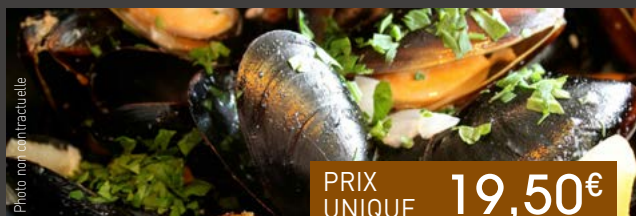


Photo non contractuelle

PRIX UNIQUE 19,50€

MOULES MARINIÈRES

☞ Vin blanc, oignons, persillade, bouquet garni

MOULES AUX 4 FROMAGES

☞ Vin blanc, oignons, bouquet garni, aux 4 fromages

MOULES A L'ESPAGNOLE

☞ Vin blanc, oignons, bouquet garni et sauce Piquillos au chorizo cular des Montagnes noires

LA SÉLECTION DES TARTARES

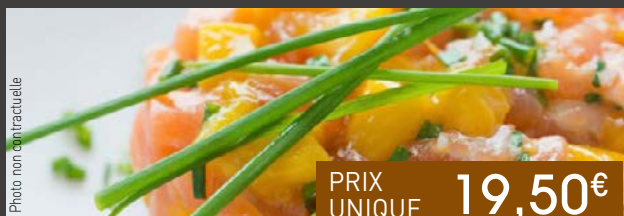


Photo non contractuelle

PRIX UNIQUE 19,50€

LE CLASSIQUE BŒUF TRADITIONNEL

Steak haché, câpres, cornichon, jaune d'œuf, échalote préparé par vos soins / servi avec frites

TARTARE DE LA CRIÉE

☞ Échalote, ciboulette, citron vert, avocat, huile d'olive préparé par nos soins / servi avec frites

CEVICHÉ DE LA CRIÉE

☞ Poisson de la criée, coriandre, avocat, soja, citron vert préparé par nos soins / servi avec frites

LA SÉLECTION DES VIANDES

ENTRECÔTE (350G).....	28 €
Échalotes confites, frites, salade	
PIÈCE DU BOUCHER (180G).....	18 €
Échalotes confites, frites, salade	
STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHER (180G).....	18 €
Frites, salade	
JAMBON GRILLÉ.....	16,50 €
Échalotes confites, frites, salade	
MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA.....	24,50 €
Frites, salade, sauce au poivre	
CARPACCIO DE BŒUF.....	17,50 €
Salade et copeaux de parmesan, frites, salade	
ASSIETTE DE FRITES.....	4 €
☞ ASSIETTE D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE.....	4 €
☞ ASSIETTE DE LÉGUMES AU WOK.....	4 €

Sauces au choix

- ÉCHALOTES CONFITES • SAUCE TARTARE • SAUCE BRAVAS
- SAUCE POIVRE • SAUCE AÏOLI • SAUCE PIQUILLOS
- BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL • SAUCE AU FROMAGE

SUGGESTIONS DU MOMENT SUR L'ARDOISE

LA SÉLECTION DES POISSONS

☞ TENTACULE DE POULPE AU WOK.....	22 €
Légumes	
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD.....	18 €
CUISSES DE GRENOUILLES.....	22,00 €

ARRIVAGE RÉGULIER DE POISSONS, CONSULTEZ NOTRE ARDOISE



Choix de cuisson des viandes

bleu, saignant, à point, bien cuit

LA SÉLECTION DES BURGERS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

BURGER GRAVETTE.....	19,50 €
Salade, tomate, oignon, steak haché, sauce cheddar, sauce barbecue	
BURGER SAVOYARD.....	19,50 €
Salade, steak haché, tomate, jambon Serrano gamboa, sauce 4 fromages	
BURGER CHICKEN.....	19,50 €
Salade, tomate, oignon, sauce bravas, poulet, sauce cheddar	
BURGER FISH.....	19,50 €
Salade, tomate, oignon, poisson de la criée, avocat, crème de piquillos	
BURGER XXL.....	25 €
Salade, tomate, oignon, double steak haché, sauce cheddar, sauce barbecue	



ASSIETTE DU MIDI

Le midi seulement sauf dimanche et jours fériés
VOIR ARDOISE

SALADE COMPOSÉE DU MOMENT

+

UN PLAT AU CHOIX

+

UN DESSERT DU MOMENT

16,80 €



MENU P'TITS MOUSSES

SERVI JUSQU'À 10 ANS

JAMBON BLANC + FRITES

OU MOULES + FRITES

OU TENDERS DE POULET + FRITES

•

GLACE PEPA PIG (Vanille Fraise)

OU GLACE PAT PATROUILLE

(Vanille chocolat)

OU GÂTEAU AU CHOCOLAT

•

BOISSON : Cola, sirop à l'eau,
Ice Tea, jus de pomme, jus d'orange,
jus d'ananas

11,00 €

LES GOURMANDISES DE LA GRAVETTE

CRÈME BRULÉE.....	8 €	ASSIETTE DE FROMAGE DE BREBIS.....	9 €
PROFITEROLES FAÇON GRAVETTE.....	9,50 €	DESSERT DU JOUR demandez au serveur.....	5,50 €
choux glace vanille, sauce secrète chocolat, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)		CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....	9,50 €
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU.....	8 €	PANCAKES AU BEURRE - SUCRE.....	4,40 €
caramel beurre salé ou chocolat maison, accompagné d'une boule de glace vanille, chantilly maison		PANCAKES AU BEURRE - NUTELLA.....	5,60 €
CRÈME CARAMEL MAISON.....	5,50 €	PANCAKES AU BEURRE - CHOCOLAT.....	5,60 €
GÂTEAU BASQUE.....	6 €	PANCAKES AU BEURRE - CHANTILLY.....	5,60 €
sablé à la crème d'amandes		PANCAKES AU BEURRE - CARAMEL BEURRE SALÉ.....	5,60 €
TIRAMISU AU CAFÉ.....	8 €		
COULANT CHOCOLAT.....	8 €		
CŒUR CARAMEL BEURRE SALÉ accompagné de chantilly maison			
BABA AU RHUM.....	8 €		
servi avec sa chantilly maison			



LES COUPES GLACÉES PRIX UNIQUE 8,80€

Photo non contractuelle



EXOTIC glace mangue, glace coco, coulis de fruits de la passion, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)

LIÉGEOIS glace café ou chocolat, glace vanille, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)

DAME BLANCHE glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)

COUPE BULGARE glace yaourt, fruits : ananas et pêche, coulis de fruits rouges et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)

COUPE BANANA glace chocolat, glace vanille, banane, sauce chocolat maison, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)

MER ROUGE glace cassis, glace fraise, crème de mûre, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)

MARTINICAISE glace rhum raisin, glace noix de coco, rhum, ananas, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)

PÊCHE MELBA glace vanille avec pêche, coulis de fruits rouges, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)

NOTRE COUP DE CŒUR

LA GRAVETTE

Praliné, vanille, caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly maison et mélange croquant (crumble, spéculoos et amandes grillées)



COUPE AVEC ALCOOL : 9,50 €

COLONEL SORBET citron vert, vodka (2cl)

COMPOSEZ VOTRE COUPE À PARTIR DE NOTRE SÉLECTION DE PARFUMS

GLACES vanille, café, rhum raisin, menthe chocolat, pistache, chocolat, noix de coco, praliné, caramel au beurre salé, yaourt.

SORBETS citron, citron vert, cassis, fraise, mangue.

COUPE 1 BOULE..... 3,00 €

COUPE 2 BOULES..... 5,00 €

COUPE 3 BOULES..... 6,50 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY..... 1,20 €

SUPP. CHOCOLAT CHAUD..... 1,20 €

MILK SHAKE 25 CL :
VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT
+ CHANTILLY MAISON..... 6,50 €



LA Gravette

BAR-BRASSERIE

Toute l'équipe de la Gravette est heureuse de vous accueillir, et vous souhaite un agréable moment dans son établissement.

Venez profiter de nos soirées musicales ainsi que de notre service gourmand d'après-midi (crêpes gaufres glaces)

LE QUIZ DE LA BRASSERIE

Que signifie le mot « Gravette » ?

Une embarcation?

Une huître?

Un ver de vase?

www.restaurant-lagravette.fr / facebook la gravette

05 57 17 55 49 PORT D'AUDENCE

OUVERT 7J/7 - MIDI ET SOIR - PLATS À EMPORTER

