



**03 86 74 10 32**

**[www.legogaille.fr](http://www.legogaille.fr)**

**[Contact@legogaille.fr](mailto:Contact@legogaille.fr)**



## Entrées

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Tataki de saumon</b> <i>Saumon mariné aux 5 baies, snaké aller-retour</i>   | 8€ |
| <b>Carpaccio de bœuf</b> <i>tranches fines de bœuf, parmesan, salade verte, citron</i>                                     | 7€ |
| <b>Salade fraîcheur</b> <i>Tomates cerises, carottes de couleur, betteraves de couleur, salade verte, poivrons marinés</i> | 7€ |
| <b>Finger de gambas</b> <i>Gambas roulées et cuites dans des feuilles de brique, sauce à base de soja</i>                  | 8€ |
| <b>Cassolettes d'escargots de Bourgogne</b> , <i>sauce au vin blanc, ail et fines herbes</i>                               | 8€ |

## Plats

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>Brochette Terre - Mer</b> <i>Gambas et bœuf grillés, montés sur tige de Romarin</i>  | 17€ |
| <b>Souris d'agneau</b> <i>confite cuite à basse température</i>   | 19€ |
| <b>Burger Gogaille</b> <i>pain artisanal, steak façon bouchère gratiné à la tomme, frites maison, salade verte, sauce du chef</i> | 14€ |
| <b>Saumon au nori</b> <i>Pavé de saumon cuit dans sa feuille d'algue japonaise, sauce vierge</i>                                  | 18€ |
| <b>Côte de bœuf individuelle</b> <i>de 350 à 400g</i>   | 21€ |
| <b>Demi-Coquelet</b> <i>rôti, oignons grelots, lardons et champignons sauce forestière au vin rouge,</i>                          | 14€ |
| <b>Gratin d'aubergines</b> <i>à la sauce tomate et parmesan</i>   | 14€ |

## Desserts

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Assiette de Fromages de nos régions</b>  | 7€ |
| <b>Cheesecake du chef</b> <i>aux fruits rouges sur son fond de spéculoos dessert signature du chef</i>      | 8€ |
| <b>Café Gourmand</b> <i>assortiment de 4 desserts accompagnés de crème chantilly maison et de son café</i>  | 8€ |
| <b>Soupe de fruits frais</b> <i>parfums selon arrivage</i>  | 7€ |
| <b>Éclair le Gogaille</b> <i>Choux garni de mousse au chocolat noir avec ses feuilles de poires pochées</i> | 7€ |
| <b>Tarte aux pralines roses sucrées et son sorbet framboise</b>   | 7€ |



## Menus Gogaille

Entrée Plat Dessert

26€

-----  
Entrée Plat

21€

-----  
Plat Dessert

21€

*Supplément de 3 euros pour côte de bœuf et souris agneau*

### Garnitures

Frites maison, écrasée de patates douces, poêlée de légumes, salade verte.

Supplément garniture 3€

### Sauces

Poivre, Gorgonzola, Forestière au vin rouge,

## Salades et Planche

|  |     |
|--|-----|
| <b>Salade grande fraîcheur</b> Tomates cerises, carottes de couleur, betteraves de couleur, salade verte, poivrons marinés | 13€ |
| <b>Salade océane</b> Truite fumée, tartare de saumon frais, avocat, crevettes marinées, salade verte                       | 13€ |
| <b>Salade du Gogaille</b> pommes de terre rôties, tranches de lard grillés, œuf dur, tomme de vache, salade verte          | 13€ |
| <b>Planche le Gogaille</b> charcuterie et fromages de nos régions  | 15€ |
| <b>Fish and Chips maison</b> , frites et sauce tartare   | 14€ |

## Glaces

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Au choix</b> vanille, chocolat, café, fraise, pistache, et boules de nos coupes de glaces | 2€ la boule |
| <b>La Puisaye</b> Pêches de vigne, mirabelle, cassis arrosé de Marc de Bourgogne, chantilly  | 7€          |
| <b>La gourmande</b> chocolat, caramel beurre salé, vanille, chocolat chaud, chantilly        | 7€          |
| <b>La primeur</b> Myrtille sauvage, melon, pomme verte, chantilly                            | 7€          |

Supplément chantilly : 1€



## ***Menu du jour***

### ***Midi en semaine***

### ***uniquement***

---

Plat  
11€

-----  
Entrée plat  
14€

-----  
Entrée plat dessert  
17€

## ***Menu***

### ***enfants***

---

Steak haché ou Pavé de saumon frites  
2 boules de glaces *vanille, chocolat, fraise et tutti frutti*  
10€

*La liste des allergènes est disponible sur demande*



## Carte des boissons

|   | 12,5cl   | 37,5 cl | 75 cl    |
|---|----------|---------|----------|
| <b>Vins Blancs</b>  |          |         |          |
| <b>Bourgogne</b>  |          |         |          |
| Chablis <i>Domaine Chalmeau 2018</i>                              | 4,5€     |         | 24€      |
| Chitry <i>Domaine Chalmeau 2018</i>                               | 4€       |         | 19€      |
| <b>Vins de Loire</b>  |          |         |          |
| Sancerre <i>Domaine Montagu 2020</i>                              |          | 12€     | 21€      |
| Pouilly Fumé <i>Domaine Tabordet 2020</i>                         |          | 13€     | 22€      |
| Coteau de Gien <i>Rive Droite, Domaine Quintin Frères 2019</i>    |          | 9€      | 17€      |
| <b>Vins Rouges</b>  |          |         |          |
| <b>Bourgogne</b>  |          |         |          |
| Coulanges La Vineuse <i>Domaine Martin 2019</i>                   | 4€       |         | 19€      |
| Côte d'Auxerre Pinot Noir <i>Domaine du Rempart 2017</i>          | 4€       |         | 20€      |
| Irancy <i>Domaine Verret 2019</i>                                 | 5€       |         | 22€      |
| <b>Vins de Loire</b>  |          |         |          |
| Sancerre <i>Domaine Montagu 2019</i>                              | 4€       | 12€     | 19€      |
| Côteaux du Giennois <i>Cuvée du Chalet Quintin Frères 2018</i>    | 3,5€     |         | 17€      |
| <b>Bordeaux</b>   |          |         |          |
| Côtes de Bourg <i>Château La Grande Erouble Le Garagiste 2015</i> |          |         | 17€      |
| Montagne Saint Emilion <i>La Croix de Nau 2014</i>                |          |         | 25€      |
| Saint Estèphe <i>Tradition du Marquis 2014</i>                    |          |         | 35€      |
| <b>Vin Rosé</b>   |          |         |          |
| Côtes de Provence <i>Duc De Blauze 2019</i>                       | 3€       |         | 18€      |
| Coteaux du Giennois <i>Domaine Langlois 2019</i>                  | 3€       |         | 16€      |
| <b>Champagne</b>  |          |         |          |
| Champagne <i>Damiens Coutelas</i>                                 | 7€       |         | 35€      |
| Crémant <i>Moingeon</i>   | 4€       |         | 16€      |
| <b>Vins au pichet</b>   |          |         |          |
| Rouge Cabernet Sauvignon  | 25 cl 4€ |         | 50 cl 7€ |
| Rosé Cinsault   | 25 cl 4€ |         | 50 cl 7€ |



## Carte des boissons

---

### Apéritifs

|  |      |
|--|------|
| Martini B ou R, Porto B ou R, Suze(6cl), | 5€   |
| Pastis ou Ricard (2cl)                   | 4€   |
| Kir (12 cl), Muscat                      | 4€   |
| Kir crémant (12 cl)                      | 5,5€ |
| Clan Campbell, Gin, Vodka (4cl)          | 5€   |
| Jack Daniel's( 4cl)                      | 7€   |
| Cardhu (4cl)                             | 8€   |

### Bières pression

|                        | 25cl | 50cl |
|------------------------|------|------|
| Pelfort blonde, Monaco | 3,5€ | 6€   |
| Affligem blonde        | 4,5€ | 8€   |
| Affligem fruits rouges | 4,5€ | 8€   |

### Bières Bouteilles

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Desperados (33cl)                | 5,5€ |
| Pelforth Brune (33cl)            | 4,5€ |
| Grimbergen Blanche (33cl)        | 4,5€ |
| Maddame Blanche de Chablis(33cl) | 5,5€ |

### Digestifs & Liqueurs

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Cognac, Poire,                    | 7€  |
| Armagnac Domaine de Pouetou 2001  | 8€  |
| Armagnac Domaine de Pouetou 1970, | 15€ |
| Get 27, Bailey's, Rhum            | 6€  |

### Boissons fraîches

|                          |      |       |
|--------------------------|------|-------|
| Coca-Cola,Coca-Coca Zero | 3,5€ |       |
| Schweppes tonic, agrume  | 3,5€ |       |
| Fanta, Orangina,         | 3,5€ |       |
| Jus de fruits, Fuzz Tea  | 3,5€ |       |
| Perrier                  | 3,5€ |       |
| Limonade                 | 2,5€ |       |
|                          | 50cl | 100cl |
| Vittel                   | 3,5€ | 6€    |
| Badoit                   | 3,5€ | 6€    |

### Boissons chaudes

|   |      |
|---|------|
| Expresso, déca  | 1,8€ |
| Chocolat chaud  | 3€   |
| Cappuccino  | 3,5€ |
| Thé : vert, caramel, fruits rouges, menthe, Earl Grey | 3€   |
| Infusion : verveine, tilleul                          | 3€   |