



03 86 74 10 32

www.legogaille.fr

Contact@legogaille.fr



Entrées

Soupe à l'oignon du Gogaille <i>avec morceaux de cochonaille</i>	7€
Cassolette de fruits de mer <i>crème à l'ail et au persil</i>	8€
Feuilleté au jambon et au chaource, <i>salade verte</i>	7€
Assiette de charcuterie	8€
Verrine de légumes de saison crus et cuits	7€

Plats

Pavé de cabillaud rôti sauce chorizo	19€
Souris d'agneau <i>confite cuite à basse température</i>	20€
Burger Gogaille <i>pain artisanal, steak bouchère gratiné au choix à la Tomme ou Epoisse frites maison, salade verte, sauce du chef</i>	15€
Fromage entier doré au four, <i>charcuterie et pommes de terre</i>	18€
Côte de bœuf individuelle <i>de 350 à 400g</i>	21€
Tête de veau <i>sauce Gribiche, pommes vapeur (du vendredi soir au dimanche soir)</i>	19€
Pot au feu aux légumes de saison	15€

Garnitures

Frites maison, écrasée de potimarron, poêlée de légumes, salade verte.

Supplément garniture 3€

Sauces

Poivre, Epoisse au vin blanc, Forestière

Desserts

Assiette de Fromages de nos régions	7€
Cheesecake du chef <i>au caramel beurre salé sur son lit de biscuit chocolat dessert signature du chef</i>	8€
Café Gourmand <i>assortiment de 4 desserts accompagnés de crème chantilly maison et de son café</i>	8€
Dessert du moment <i>selon l'humeur de la cuisine</i>	7€
3 boules de glace et chantilly : <i>Café, chocolat, vanille, pistache, fraise, myrtille, caramel beurre salé, pomme verte, cassis, mirabelle</i>	7€
La gaufre de mon enfance : <i>caramel beurre salé ou chocolat chaud ou coulis fruits rouges, Chantilly, boule de glace au choix</i>	7€

La liste des allergènes est disponible sur demande

03 86 71 10 32. - www.legogaille.fr



Menus Gogaille

Entrée Plat
21€

Plat Dessert
21€

Entrée Plat Dessert
26€

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

Menu du jour

Midi en semaine uniquement

Plat
11€

Entrée plat
14€

Entrée plat dessert
17€

Menu enfants

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



Carte des boissons

	12,5cl	37,5 cl	75 cl
Vins Blancs			
Bourgogne			
Chablis <i>Domaine Chalmeau 2018</i>	4,5€		24€
Vins de Loire			
Sancerre <i>Domaine Montagu 2020</i>		12€	21€
Pouilly Fumé <i>Domaine Tabordet 2020</i>		13€	22€
Côteaux du Giennois <i>Rive Droite, Domaine Quintin Frères 2019</i>		9€	17€
Vins Rouges			
Bourgogne			
Coulanges La Vineuse <i>Domaine Martin 2019</i>	4€		19€
Côte d'Auxerre Pinot Noir <i>Domaine du Rempart 2017</i>	4€		20€
Chitry <i>Domaine Verret 2019</i>	4,5€		21€
Irancy <i>Domaine Verret 2019</i>	5€		22€
Vins de Loire			
Sancerre <i>Domaine Montagu 2019</i>	4€	12€	19€
Côteaux du Giennois <i>Cuvée du Chalet Quintin Frères 2018</i>	3,5€		17€
Bordeaux			
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€
Vin Rosé			
Côtes de Provence	3€		14€
Champagne			
Champagne <i>Damiens Coutelas</i>	7€		35€
Crémant <i>Moingeon</i>	4€		16€
Vins au pichet			
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
Heineken, Monaco	3,5€	6€
Affligem fruits rouges	4,5€	8€

Bières Bouteilles

Desperados (33cl)	5,5€
Pelforth Brune (33cl)	4,5€
Grimbergen Blanche (33cl)	4,5€

Digestifs & Liqueurs

Cognac, Poire,	7€
Armagnac Domaine de Pouetou 2001	8€
Get 27, ,Get 31, Bailey's, Rhum	6€

Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca Cherry	3,5€
Schweppes tonic, agrumes, pink	3,5€
Fanta, Orangina,	3,5€
Jus de fruits, Ice Tea	3,5€
Perrier	3,5€
Limonade	2,5€
Supplément sirop	0,5€

	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€