

*Gognette*

**LA CARTE**

## LES ENTRÉES

---

**Terrine de canard** 7.90  
pistaches & confit d'oignons

**Mousse de chèvre** 7.90  
houmous de pois chiches et betterave, crumble aux noix

**Poulpe aux épices** 7.90  
façon Gallega

## LES PLATS

---

**Boeuf grillé à la braise** 21.50  
frites, jus de viande au Sichuan

**Poulet Gouquette** 20/36  
à la rôtissoire, en demi ou entier, pommes rissolées

**Tataki de thon** 21.50  
sésame, gingembre, julienne de légumes

**Brochette de gambas** 21.50  
saumon et thon, légumes braisés, citron, romarin

**Poisson du marché** 21.50  
selon arrivage (voir ardoise)

## LES DESSERTS

---

**Assiette de trois fromages affinés** 12.90  
sélectionnés par Xavier Thuret (M.O.F affineur)

**Éclair solo ou à partager** 8/15  
praliné ou fruits exotiques

**Pavlova aux fruits rouges** 15.00  
à partager à deux

**Café / Thé gourmand** 9/10  
accompagné de ses mignardises

**Nage de fruits frais** 7.50  
et son sorbet

## MENU ENFANT

**Poisson du marché  
ou Blanc de poulet**

frites maison ou légumes

+

**1 Boule de glace  
ou Salade de fruits**

11.50€

## MENU DU JOUR

Voir ardoise

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert**

18.90€

**Entrée/Plat/Dessert**

23.90€

## LES SALADES

---

**César Gouquette** 15.90  
laitue romaine, parmesan, poulet de notre rôtissoire, croûtons, oeuf dur, sauce César

**Vegan Gouquette** 14.50  
mesclun de salade, quinoa, chou rouge, poivron, betterave, olives, tomates cerises, orange

**Marine Gouquette** 16.90  
gravlax de saumon, rillettes de poisson, mesclun de salade, crevettes, oignons frits

Nous collaborons toute l'année avec des fournisseurs locaux et des producteurs exigeants, nous permettant de vous garantir une grande qualité de produits, dans une démarche éco-responsable et le respect des saisons.

# UN DIMANCHE CHEZ GOGUETTE

Composez vous même votre brunch selon votre faim et vos envies

Tous les dimanches de 11h à 14h

## TRILOGIE DE VIENNOISERIES

croissant, pain au chocolat, pain au raisin

5.00

## PANCAKES

au sirop d'érable ou fruits rouges

8.50

## OEUF BROUILLÉ

concassé de tomates

8.50

## GRAVLAX DE SAUMON

citron, baies roses

12.50

## TARTINE IBÉRIQUE

au chèvre

7.50

## PLANCHE MIXTE

de charcuteries et fromages affinés

22.50

## POULET GOGUETTE

en demi ou entier

20/36

## MUESLI GRANOLA

aux fruits rouges

5.00

## NAGE DE FRUITS FRAIS

et son sorbet

7.50

## RÉDUCTIONS SUCRÉES

4 variétés

6.80

## FRUITS DE MER

Carte à votre disposition

« LA CUISINE, C'EST UN PEU COMME LE CINÉMA. C'EST L'ÉMOTION QUI COMPTE. »

*Anne-Sophie Pic*

## PLAISIRS GLACÉS

### LES SORBETS ARROSÉS

#### Coupe Colonel

glace citron & vodka

9.00

#### Coupe Iceberg

glace chocolat & Get 27

9.00

#### Coupe Écossaise

glace vanille & whisky

9.00

### NOS GLACES ET SORBETS

Fraise, framboise, citron vert, passion,  
chocolat-noisette, menthe-chocolat,  
caramel fleur de sel, vanille.

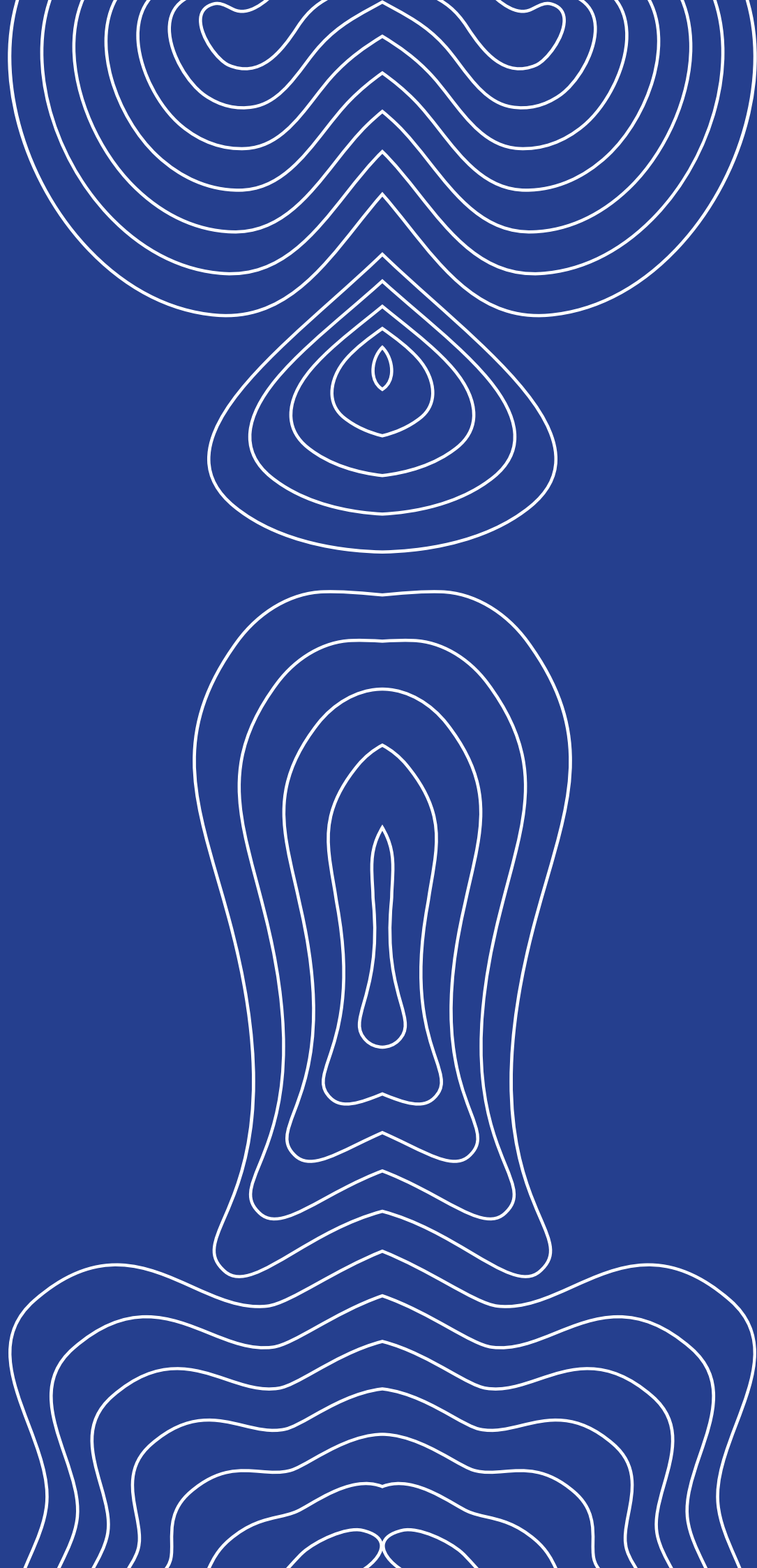
1 boule - 3.00

2 boules - 5.00

3 boules - 7.00

**SUPPLÉMENT 1€**

chantilly • coulis fruits rouges • caramel au beurre salé



**BAR À FRUITS DE MER**

# FRUITS DE MER

## L'ASSIETTE COQUILLAGES

8 bulots, 8 palourdes, 80 g de bigorneaux

**21.50**

## L'ASSIETTE GOGUETTE

3 huîtres, 5 crevettes roses, 5 bulots,  
5 palourdes, 80g de bigorneaux

**23.50**

## PLATEAU GOGUETTE SOLO

6 huîtres, 6 crevettes roses, 6 bulots, 5 langoustines,  
3 palourdes, 80g de bigorneaux, 1 demi-tourteau

**53.00**

## LE PLATEAU DUO

12 huîtres, 10 crevettes roses, 10 bulots, 10 langoustines,  
6 palourdes, 100g de bigorneaux, 1 tourteau

**94.00**

Demi-homard ou homard entier en supplément

## HUÎTRES

### Prat ar coum

6 huîtres 14.50 / 9 huîtres 21.00 / 12 huîtres 26.00

### Boyard

6 huîtres 12.50 / 9 huîtres 17.50 / 12 huîtres 23.00

Nos plateaux de fruits de mer  
et nos huîtres peuvent  
également être proposés  
à emporter !

N'hésitez pas à  
demander à nos équipes.

**Crevettes roses mayonnaise** **11.50**  
12 pièces

**Palourdes** **11.90**  
12 pièces

**Bigorneaux** **6.50**  
100 grammes

**Bulots verts** **10.50**  
12 pièces

**Langoustines** **25.00**  
300 grammes

**Demi-tourteau** **13.00**

**Tourteau entier** **19.50**

## LE HOMARD FAÇON GOGUETTE

Selon arrivage et saison, en direct de nos viviers

**Demi-homard bleu**  
**ou**  
**Homard bleu entier**

Au Mibrasa, arrosé au jus de carapaces et Vadouvan

Le cours du Homard fluctuant fortement, merci de nous  
consulter pour le prix des 100 grammes

*Goguette*

*Goguette*



**À PARTAGER**

# Goguette

## À PARTAGER

---

### **Trio de tartares** **23.00**

Trio de thon, de poisson blanc et de boeuf

### **Planche mixte** **22.50**

Charcuteries ibériques et fromages affinés

### **Crudi Goguette** **13.00**

Carotte, concombre, radis, avocat, tomate cerise, champignon de Paris, crème de fromage blanc au curry

### **Tempura de Gambas**

6pcs / 9pcs / 12pcs  
**11.00 / 16.00 / 20.00**

### **Coquillages farcis**

Au beurre salé, selon arrivage

6pcs / 9pcs / 12pcs  
**12.50 / 18.50 / 23.50**

### **Picanha de veau braisé**

Jus réduit aux champignons, kacha bio

10cm / 20cm / 40 cm / 1 mètre  
**18.50 / 37.00 / 74.00 / 148.00**

---

## MINI - BURGERS

En une seule bouchée, pour les gourmands qui ont un petit creux !

### **Burger veggie** **6.90**

Patate douce snackée, oignons confits, crème de betterave, mozzarella

### **Burger saumon** **6.90**

Saumon, pois chiches, ciboulette, emmental

### **Burger gourmand** **6.90**

Boeuf, oignons frits, cheddar, sauce barbecue, confit de tomate



*Goguette*

NANTES

**BOISSONS ET VINS**



# Goguette

## BAR À SPRITZ

**APEROL SPRITZ** 8.5 €

*Aperol, Prosecco et Perrier*

**CAMPARI SPRITZ** 8.5 €

*Campari, Prosecco et Perrier*

**ST-GERMAIN SPRITZ** 9.5 €

*Liqueur de sureau, Prosecco et Perrier*

**ITALICUS SPRITZ** 10 €

*Liqueur de bergamotte, Prosecco et Perrier*

**AMARETTO SPRITZ** 9.5 €

*Liqueur d'amande, Prosecco et Perrier*

**MATTEI ROUGE SPRITZ** 9 €

*Vin apéritif rouge, purée de fraise,  
citron vert, Prosecco et Perrier*

**MATTEI BLANC SPRITZ** 9 €

*Vin apéritif blanc, purée de passion,  
Prosecco et Perrier*

**LILLET SPRITZ** 9 €

*Apéritif à base de vin blanc, purée de fraise,  
Prosecco et Perrier*

**LILLET** Apéritif français à base de vin.

**LILLET BLANC TONIC** 7 €

**LILLET ROSÉ TONIC** 7 €

**LILLET ROSÉ AGRUMES** 7 €

Liste des allergènes à votre disposition.  
Taxes et service compris. Prix en Euros TTC.

## APÉRITIFS

**RICARD 2CL** 4 €

**MARTINI BLANC / ROUGE** 6 €

**SUZE** 6 €

**LILLET BLANC / ROSÉ / ROUGE** 6 €

**COUPE DE PROSECCO** 7 €

**COUPE DE CHAMPAGNE AYALA** 12 €

## BIÈRES PRESSIONS

**PANACHÉ / MONACO** 33 CL 5.2 € 50 CL 7.6 €

**GOGUETTE** 5.8 € 8.5 €

**BIÈRE DU MOMENT** 5.9 € 8.9 €

**PICON BIÈRE** 6.1 € 9 €

**BREWDOG IPA** 6.2 € 9.2 €

## BIÈRES BOUTEILLES

**JUPILER 0,0° SANS ALCOOL** 5 €

**CORONA EXTRA** 5.5 €

## BOISSONS CHAUDES

**EXPRESSO / ALLONGÉ / CRÈME\*** 2.5 €

**DÉCAFÉINÉ** 2.5 €

**NOISETTE\*** 2.7 €

**DOUBLE EXPRESSO** 4 €

**CHOCOLAT CHAUD** 4 €

**THÉ DAMMANN** 4 €

*Earl grey, ceylan, fruits rouges, menthe*

**INFUSION DAMMANN** 4 €

*Verveine, tilleul*

**GRAND CAFÉ CRÈME\*** 4.5 €

**CAPPUCCINO\*** 4.5 €

**CHOCOLAT VIENNOIS** 5.5 €

**CAFÉ VIENNOIS** 5.5 €

## MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> <i>Classique, passion ou fraise</i>	8 €
<b>MANGO TCHA TCHA</b> <i>Jus ananas &amp; mangue, purée de passion et sirop de vanille</i>	8 €
<b>POM'NUTZ</b> <i>Sirop de noisette, jus de pomme, purée de fraise et perrier</i>	8 €
<b>VIRGIN SPRITZ CRODINO</b>	6 €

## COCKTAILS

<b>MOJITO</b> <i>Classique, passion ou fraise</i>	8.5 €
<b>CAÏPIRINHA</b> <i>Classique, passion ou fraise</i>	9 €
<b>MULES</b> <i>Moscow, London, Caribbean ou Mexican</i>	9 €
<b>AMARETTO SOUR</b>	10 €
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	11 €
<b>COCKTAIL DE LA SEMAINE</b>	12 €

## BOISSONS FRAICHES

<b>SIROP À L'EAU, PARFUM AU CHOIX</b>	3.5 €
<b>DIABOLO, PARFUM AU CHOIX</b>	4 €
<b>JUS DE FRUITS PAGO</b> <i>Orange, fraise, tomate, pomme, abricot</i>	4 €
<b>COCA COLA, COCA COLA ZÉRO</b>	4.5 €
<b>FANTA</b>	4.5 €
<b>TROPICO</b>	4.5 €
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b>	4.5 €
<b>PERRIER</b>	4 €
<b>JUS DE FRUITS PRESSÉS</b> <i>Citron ou orange</i>	6 €

Supplément sirop ou tranche - 0.30€

## LES EAUX

	<u>50CL</u>	<u>75CL</u>
<b>ABATILLES, PLATE OU PÉTILLANTE</b>		6 €
		1L
<b>VITTEL</b>	4 €	6 €
<b>SAN PELLEGRINO</b>	4 €	6 €

CARTE DES VINS

## ROSÉS

CORSE

ÎLE DE BEAUTÉ IGP ALZITELLA

12cl - 4.5€ 50cl - 17€ 75cl - 25€

PROVENCE

MÉDITERRANÉE IGP STUDIO MIRAVAL

12cl - 6.5€ 50cl - 23€ 75cl - 33€ 150cl : 64€

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP SAINTE  
MARGUERITE CUVÉE SYMPHONIE

75cl - 39€

## BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

MUSCADET SUR LIE AOP CUVÉE GOGUETTE

12cl - 4.8€ 50cl - 17€ 75cl - 25€

VALLÉE DE LA LOIRE

REUILLY AOP DOMAINE LAFOND

12cl - 7€ 50cl - 26€ 75cl - 38€

VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY FUMÉ AOP DOMAINE DE LADoucETTE

75cl - 50€ 150cl - 95€

SUD OUEST

CÔTES DE GASCOGNE IGP DOMAINE DE CAUDE

12cl - 6€ 50cl - 20€ 75cl - 29€

LANGUEDOC

PAYS D'OC IGP VIOGNIER MOULIN DE GASSAC

12cl - 5€ 50cl - 19€ 75cl - 27€

VALLÉE DU RHÔNE

CONDRIEU AOP E.GUIGAL

75cl - 90€

BOURGOGNE

CHABLIS AOP DOMAINE COLLET & FILS

75cl - 45€

## ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

VAL DE LOIRE IGP RÉTHORE DAVY PINOT NOIR

12cl - 5€ 50cl - 19€ 75cl - 27€

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR AOP LA GOURMANDINE

75cl - 28€

LANGUEDOC

TERRASSES DU LARZAC AOP  
CHÂTEAU CRÈS RICARD STECIA

12cl - 7€ 50cl - 26€ 75cl - 38€

LANGUEDOC

PIC SAINT LOUP AOP VIGNE DU LOUP

12cl - 6.8€ 50cl - 27€ 75cl - 39€

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES HERMITAGE AOP REMIZIÈRES

12cl - 8.5€ 50cl - 33€ 75cl - 49€

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOP CHÂTEAU DE MARSANNAY

75cl - 60€

BOURGOGNE

POMMARD AOP CLOS DE PLATIÈRE  
CHÂTEAU DE MEURSAULT

75cl - 120€

BORDEAUX

GRAVES AOP CHÂTEAU RESPIDES

12cl - 7.5€ 50cl - 27€ 75cl - 39€

BORDEAUX

SAINT ÉMILION GRAND CRU AOP CHÂTEAU PIPEAU

75cl : 59€

BORDEAUX

PAUILLAC AOP FLEUR DE PEDESCLAUX

75cl - 75€

BORDEAUX

PESSAC LÉOGNAN AOP CHÂTEAU BROWN

75cl - 85€

## ROUGES

BORDEAUX  
HAUT MÉDOC AOP CHÂTEAU DE CAMENSAC

75 cl - 79€

BORDEAUX  
PESSAC LÉOGNAN AOP CHÂTEAU CARBONNIEUX

75 cl - 80€

BORDEAUX  
SAINT ESTÈPHE AOP CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

75 cl - 95€

BORDEAUX  
PAUILLAC AOP CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

75 cl - 110€

BORDEAUX  
SAINT ÉMILION GRAND CRU AOP  
CARILLON D'ANGÉLUS

75 cl - 165€

BORDEAUX  
PESSAC LÉOGNAN AOP CHÂTEAU HAUT-BAILLY

75 cl - 165€

« LE MOMENT PRÉSENT A UN AVANTAGE SUR  
TOUS LES AUTRES : IL NOUS APPARTIENT. »

*Charles Caleb Colton*

## CHAMPAGNES

CHAMPAGNE  
AYALA BRUT MAJEUR

12cl - 12 €

75cl - 80€

150cl - 145€

CHAMPAGNE  
VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE

75cl - 90€

150cl - 180€

CHAMPAGNE  
BOLLINGER BRUT SPÉCIAL CUVÉE

75cl - 95€

150cl - 190€

CHAMPAGNE  
RUINART BLANC DE BLANCS

75cl - 180€

150cl - 320€

## WHISKIES & BOURBONS

	4 CL
BALLANTINE'S	8 €
JACK DANIEL'S	9 €
AKASHI	11 €
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED	11 €
ABERLOUR 12 ANS, SINGLE MALT	12 €
OBAN 14 ANS, SINGLE MALT	13 €
LAGAVULIN 16 ANS, SINGLE MALT	15 €

## RHUMS

	4 CL
FONTANEL AMBRÉ, SAINT-FIACRE SUR MAINE	9 €
FONTANEL ÉPICÉ, SAINT-FIACRE SUR MAINE	9 €
EMINENTE, CUBA	10 €
SANTA TERESA, VENEZUELA	11 €
LA HECHICERA, COLOMBIE	13 €

## DIGESTIFS

	4 CL
CITRON, LIMONCELLO NANTAIS	7 €
FC MENTHE, LIQUEUR NANTAISE	7 €
AMARETTO	7 €
BAILEYS	7 €
GET 27	8 €
EAUX DE VIE, (POIRE, FRAMBOISE)	8 €
CHARTREUSE VERTE	9 €
ARMAGNAC VSOP MARQUESTAU	11 €
COGNAC MARTELL VSOP	14 €
COGNAC MARTELL COHIBA	29 €
COGNAC HENNESSY PARADIS	70 €