

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 rôtière, 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
rôtière, 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.

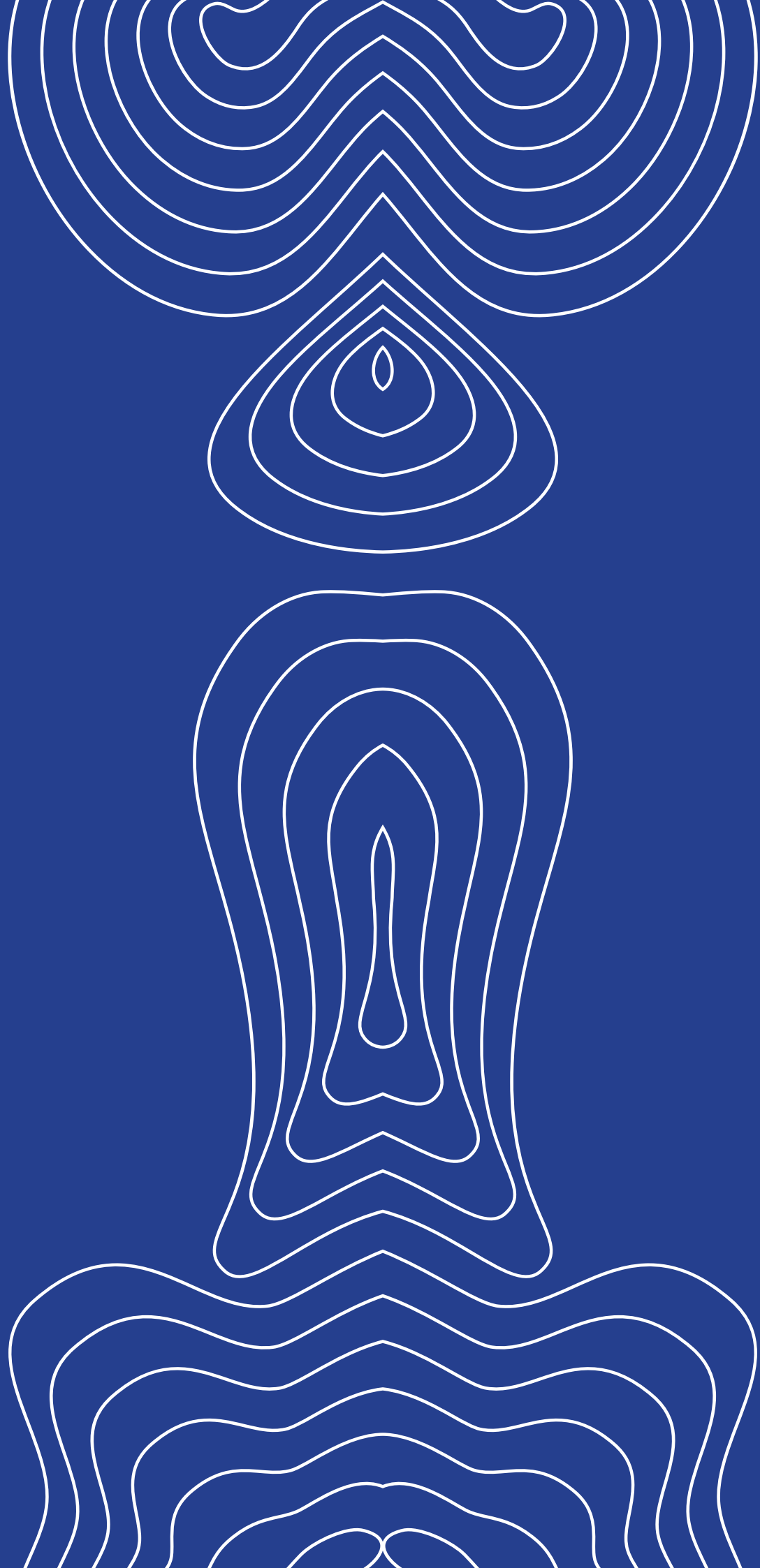
1 boule - 3.00

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**

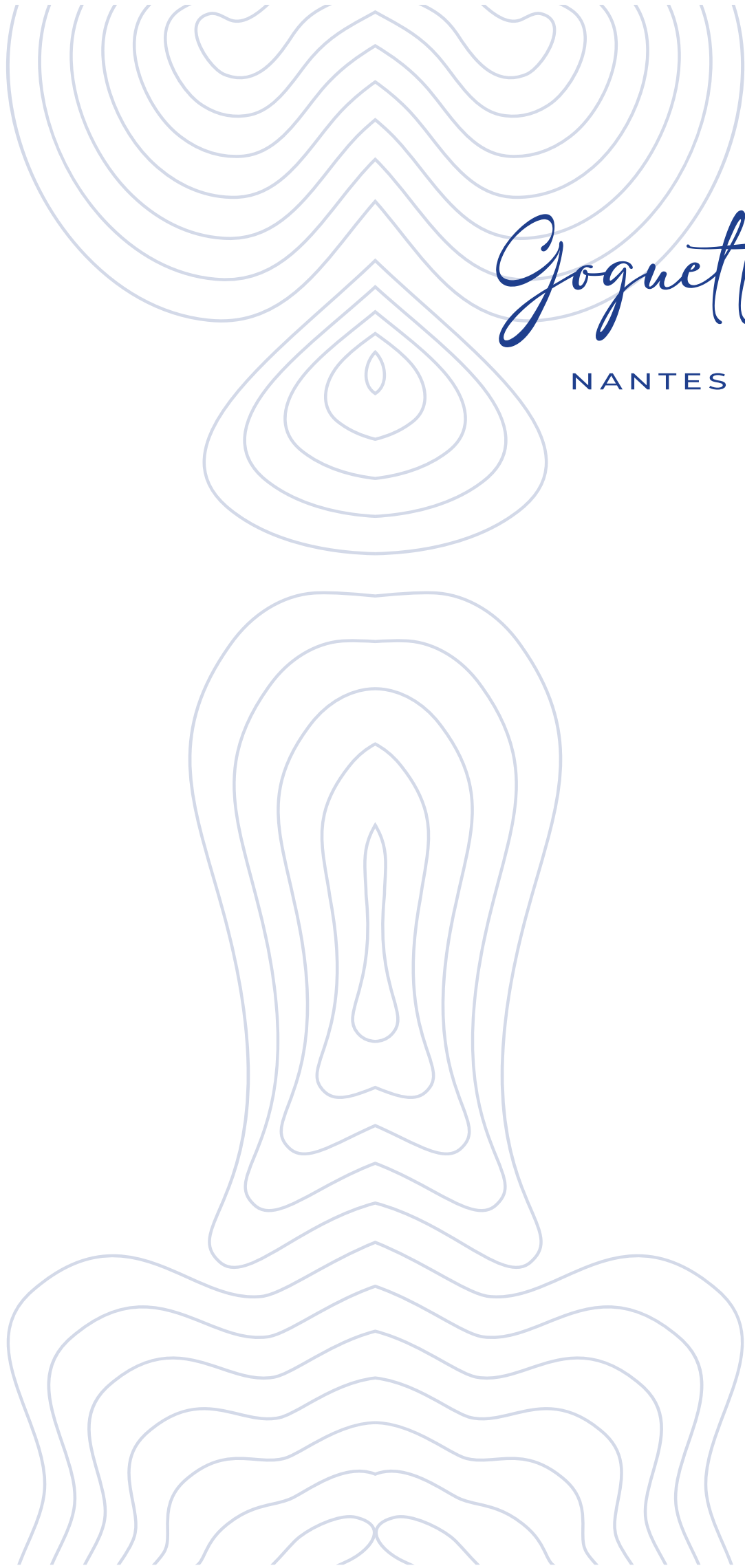
Patate douce snackée, oignons confits, crème de betterave, mozzarella

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



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€

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€

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

	33 CL	50 CL
PANACHÉ / MONACO	5.2 €	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 €
<i>Earl grey, ceylan, fruits rouges, menthe</i> INFUSION DAMMANN	4 €
<i>Verveine, tilleul</i> GRAND CAFÉ CRÈME*	4.5 €
CAPPUCCINO*	4.5 €
CHOCOLAT VIENNOIS	5.5 €
CAFÉ VIENNOIS	5.5 €

*Alternative possible au lait végétal

WHISKIES & BOURBONS

	4CL
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

	4CL
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

	4CL
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 €

CARTE DES VINS

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

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.

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO
Classique, passion ou fraise

8 €

MANGO TCHA TCHA
Jus ananas & mangue, purée de passion et sirop de vanille

8 €

POM'NUTZ
Sirop de noisette, jus de pomme, purée de fraise et perrier

8 €

VIRGIN SPRITZ CRODINO

6 €

COCKTAILS

MOJITO
Classique, passion ou fraise

8.5 €

CAÏPIRINHA
Classique, passion ou fraise

9 €

MULES
Moscow, London, Caribbean ou Mexican

9 €

AMARETTO SOUR

10 €

PORNSTAR MARTINI

11 €

COCKTAIL DE LA SEMAINE

12 €

BOISSONS FRAICHES

SIROP À L'EAU, PARFUM AU CHOIX

3.5 €

DIABOLO, PARFUM AU CHOIX

4 €

JUS DE FRUITS PAGO
Orange, fraise, tomate, pomme, abricot

4 €

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO

4.5 €

FANTA

4.5 €

TROPICO

4.5 €

THÉ GLACÉ MAISON

4.5 €

PERRIER

4 €

JUS DE FRUITS PRESSÉS
Citron ou orange

6 €

Supplément sirop ou tranche - 0.30€

LES EAUX

ABATILLES, PLATE OU PÉTILLANTE

50 CL

75 CL

6 €

VITTEL

4 €

1 L

6 €

SAN PELLEGRINO

4 €

6 €

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€