



La CARTE

Goguette
NANTES

Goguette

NANTES

Les entrées

À déguster ensemble...ou à savourer seul

Tarte fine aux pommes caramélisées et chèvre  10,90
Avec ses oignons confits au miel

Terrine de canard maison 8,90
Accompagnée d'un confit d'oignons à l'orange

Carpaccio de St-Jacques marinées aux agrumes  12,50
Mâche locale avec sa sauce au vinaigre balsamique

Terrine de foie gras 13,90
Accompagnée de son chutney de poires et raisins

Planche mixte 19,90
Charcuteries ibériques et fromages affinés

Tempura de gambas croustillantes 
Avec sa mayonnaise épicee
6 – 11,50€ / 9 – 16€ / 12 – 20€

Huîtres Boyard n°3
6 – 12,50€ / 9 – 17,50€ / 12 – 23€

Les plats

Burger Rustique ou Veggie  17,90
Bœuf effiloché confit ou steak végétal, parmesan, oignons, roquette, accompagné de frites maison

Raviolis au citron et basilic  16,90
Avec sa sauce passion-vanille

Onglet de bœuf poêlé VBF  19,90
Avec une sauce au poivre et une garniture au choix

Blanquette de veau façon Goguette 15,90
Riz Pilaf, raisins, noisettes, champignons et oignons

Souris d'agneau braisé au romarin  24,90
Avec sa poêlée de légumes du moment

Gambas flambées au whisky 22,90
Accompagnées de riz noir à la coriandre, jus de gambas réduit

Mont d'Or à partager (pour 2 personnes)  32,90
Accompagné de pommes de terre à l'ail et des toasts frottés à l'ail

Salade César 16,90
Poulet croustillant maison, œufs durs, croûtons, salade romaine et sauce césar maison

Poisson du marché voir ardoise
Selon arrivage

Garniture : Mesclun de salades, légumes poêlés, frites maison, gratin dauphinois
En supplément : 3,50€

Les desserts

Réalisés par notre chef pâtissier

Riz au lait maison 7,50
Sauce au caramel

Tarte aux deux citrons maison 
Douceur acidulée du citron jaune et fraîcheur d'une chantilly au citron vert

Pavlova au chocolat-cacahuète (à partager) 15,90
Ganache cacahuète et boule de glace

Mi-cuit chocolat 
Au grand cru Valrhona et crème glacée à la vanille

Café gourmand / Thé gourmand 9,90

Assiette de 3 fromages affinés 11,90
Sélectionnés par Xavier Thuret (M.O.F affineur)

Les sorbets arrosés 8,90
Coupe Colonel, glace citron et Vodka
Coupe Iceberg, glace chocolat et Get 27
Coupe Ecossaise, glace vanille et Whisky

Les glaces
Vanille, Chocolat, Caramel, Menthe-Chocolat
1 boule – 3€ / 2 boules – 5€ / 3 boules – 7€

Les sorbets
Fraise, Citron Vert, Fruit de la Passion
1 boule – 3€ / 2 boules – 5€ / 3 boules – 7€

En supplément : Chantilly, coulis fruits rouges, caramel au beurre salé : 1€

Menu
du midi

Voir ardoise

Entrée/plat ou plat/dessert

18,90

Plat et café gourmand

20,90

Entrée, plat et dessert

23,90

Servi uniquement le midi en semaine

Menu
enfant

11,50

Poisson

ou **viande du marché**

Garniture au choix

Mousse au chocolat

ou **1 boule de glace**

Menu
Goguette

34,90

Composez votre menu

Carpaccio de St-Jacques marinées aux agrumes ❤

ou

Terrine de foie gras accompagnée de son chutney de poires et raisins (*Supplément 2 €*)

ou

Tarte fine aux pommes caramélisées et chèvre avec ses oignons confits au miel

Raviolies au citron et basilic avec sa sauce passion-vanille

ou

Onglet de boeuf poêlé VBF avec une sauce au poivre et une garniture au choix ❤

ou

Poisson du marché (*Supplément 2 €*)

Mi-cuit chocolat

ou

Tarte aux deux citrons maison

ou

Assiette de 3 fromages affinés (*Supplément 2 €*)



Goguette
NANTES