



03 86 74 10 32

www.legogaille.fr

Contact@legogaille.fr



Entrées

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

Plats

Brochette Terre - Mer <i>Gambas et viandes marinées, montées sur tiges de Romarin</i>	17€
Souris d'agneau <i>Souris d'agneau confite cuite à basse température</i>	19€
Burger Gogaille <i>pain artisanal, steak façon bouchère gratiné au fromage local, sauce du chef</i>	14€
Saumon au nori <i>Pavé de saumon cuit dans sa feuille d'algue japonaise au beurre blanc citronné</i>	18€
Côte de bœuf individuelle <i>de 350 à 400g</i>	21€
Demi Coquelet <i>sauce forestière au vin rouge, demi coquelet mariné et rôti, sauce oignons grelots, lardons et champignons</i>	14€
Lasagnes de courgettes <i>courgettes, chèvre frais de l'Yonne, lasagnes gratinées au four</i>	14€

Desserts

Assiette de Fromages de nos régions	7€
Cheesecake du chef <i>cheesecake aux fruits rouges sur son fond de spéculos dessert signature du chef</i>	8€
Café Gourmand <i>assortiment de 4 desserts accompagnés de crème chantilly maison et de son café</i>	8€
Soupe de fruits frais <i>parfums selon arrivage</i>	7€
Éclairs le Gogaille <i>Choux garni de mousse au chocolat noir avec ses feuilles de poires pochées</i>	7€
Tarte aux pralines roses sucrées et son sorbet framboise	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, écrasée de patates douces, poêlée de légumes, pâtes fraîches, salade verte

Sauces

Poivre, Roquefort, Forestière au vin rouge

Salades et Planche

Salade fraîcheur Tomates cerises, carottes de couleur, betteraves de couleur, salade verte, pousses de légumes, poivrons marinés	13€
Salade océane Truite fumée, tartare de saumon frais, avocat, crevettes marinées, salade verte	13€
Salade du Gogaille pommes de terres rôties, tranches de lard grillées, œuf poché, tome de vache, salade verte	13€
Planche le Gogaille charcuterie sèche et fumée, fromages de nos régions	15€
Bruschetta Tranche de Pain de campagne, tartare de tomates, burrata, jambon fumé, roquette	13€

Glaces

Boules aux choix vanille, chocolat, café, fraise, pistache, et boules des coupes de glaces	2€ la boule
La Puisaye Pêche de vigne, mirabelle, cassis arrosé de Marc de Bourgogne	7€
La gourmande chocolat façon brownie noix de pécan, caramel beurre salé, vanille, chocolat chaud	7€
La primeur Myrtille sauvage, melon, pomme verte, chantilly	7€



Menu du jour
Midi en semaine
uniquement

Plat
11€

Entrée plat
14€

Entrée plat dessert
17€

Menu
enfants

Steak haché frites ou Pavé de saumon
2 boules de glaces
10€

La liste des allergènes est disponible sur demande



Carte des boissons

	Verre	37,5 cl	75 cl
Vins Blancs			
Bourgogne			
Chablis <i>Domaine Chalmeau 2018</i>	4,5€		24€
Chitry <i>Domaine Chalmeau 2018</i>	4€		19€
Vins de Loire			
Sancerre <i>Domaine Matagu 2020</i>		12€	21€
Pouilly Fumé <i>Domaine Bertier 2018</i>		13€	22€
Coteau de Gien <i>Rive Droite, Domaine Quintin Frères 2019</i>		9€	17€
Vins Rouges			
Bourgogne			
Coulange La Vineuse <i>Domaine Martin 2019</i>			19€
Cote d'Auxerre Pinot Noir <i>Domaine du Rempart 2017</i>	4€		20€
Irancy <i>Domaine Verret 2019</i>			22€
Vins de Loire			
Sancerre <i>Domaine Montagu 2019</i>	4€		19€
Côteau de Gien <i>Domaine, Cuvée du Chalet Quintin Frères 2018</i>			17€
Bordeaux			
Cotes de Bourg <i>Chateau 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 <i>Duc De Blauze 2019</i>	3€		17€
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 Blanc ou rouge Porto blanc ou rouge, Suze(6cl)	5€
Pastis ou Ricard (2cl)	4€
Kir (12 cl)	4€
Kir crémant (12 cl)	6€
Clan Campbell (4cl)	5€
Jack Daniels(4cl)	7€
Cardu (4cl)	8€

Bières pression

	25cl	50cl
Pelfort blonde (33cl)	3,5€	7€
Affligem blonde(33cl)	4,5€	9€
Affligem fruits rouges(33cl)	4,5€	9€

Bières Bouteilles

Desperados (33cl)	6€
Pelforth Brune (33cl)	5€
Madame Blanche de Chablis(33cl)	5,5€

Digestifs & Liqueurs

Cognac	7€
Armagnac Domaine de Pouetou 2001	8€
Armagnac Domaine de Pouetou 1970, Get 27/31	15€
Baileys	6€

Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola light, limonade,	4€	
Schweppes tonic, agrume	4€	
Fanta, Orangina, Limonade	4€	
Jus de fruits	4€	
Fuze Tea	4€	
Perrier	4€	
	50cl	100cl
Vittel	3,5€	6€
Badoit	3,5€	6€

Boissons chaudes

Expresso, déca	1,8€
Double Expresso, double deca	3,6€
Chocolat chaud	3€
Cappuccino	3,5€
Thé : vert, caramel, fruits rouges, menthe, Earl Grey	3€
Infusion : verveine, tilleul	3€