



# NOS BOISSONS

## DRINKS



### VINS *WINES*

Sancerre, Pouilly Fumé & Côtes de la Charité  
sont des vins locaux (*are local wines*)



#### Nos vins blancs (*white wines*)

<b><u>Pouilly Fumé cuvée Traditionnelle</u></b>		
Domaine Bernard Petit	4€	20€
<b><u>Côtes de la Charité</u></b>		
Domaine de Compostelle	3.50€	18€
<b><u>Sancerre</u></b>		
Domaine Jérôme Godon	4€	20€

#### Nos vins rosés

<b><u>Sancerre</u></b>		
Domaine Godon	4€	20€
<b><u>Côtes du Roussillon</u></b>		
Petit Pont	2.50€	12€

#### Nos vins rouges (*red wines*)

<b><u>Sancerre</u></b>		
Domaine Godon	4€	20€
<b><u>Côtes de la Charité</u></b>		
Domaine Puits de Compostelle	3.50€	18€
<b><u>Côtes du Roussillon</u></b>		
Petit Pont	2.50€	12€



L'abus d'alcool est dangereux pour la  
santé

### BIERES

#### *BEERS*

#### Artisanales (*bière locale /local beer*)

##### Le Pavillon (*Précy*)

Bouteille 33cl 4 €

##### La Canoterie (*Clamecy*)

Pression 25cl 3.50€

##### J't'en Brasse (*Chantenay St Imbert*)

Bouteille 33cl 4€

Bouteille 75cl 9€

#### Kronenbourg

Pression 25cl 2.50 €

### SOFTS

Coca Cola	33cl	2.50 €
Shwepps agrum	33cl	2.50 €
Nestea pêche	33cl	2.50 €
Orangina	33cl	2.50 €
Perrier	33cl	2.50 €
Eau minérale	33cl	1 €
Sirop à l'eau ( <i>water + sirup</i> )	25cl	1 €
Diabolo ( <i>limonade + sirup</i> )	25cl	2 €
Café Espresso		1 €
Café allongé ( <i>american coffee</i> )		1 €
Grand Café ( <i>double coffee</i> )		2 €
Chocolat chaud ( <i>hot chocolate</i> )		2 €
Théière ( <i>tea</i> )		3 €

# LE MENU GOGUETTE

## FOOD

Tous nos plats cuisinés sont faits maison / All our cooked meals are home made

### L'APERERO

THE APERITIVE

#### Crottin de chavignol (AOC):

*La Ferme de Marc et Rachel -Marseille les Aubigny*

½ crottin	2€
1 crottin	4€

#### Planches charcuteries - fromages

*(assortment of cheese and charcuterie)*

1 personne	9€
2 personnes	16€

### SUR LE POUCE

ON THE GO

#### Sandwichs 5€

Jambon blanc, Fromage, Crudités (*ham, cheese, salad & tomatoes*)

Jambon sec, Fromage, Crudités (*italian ham, cheese, salad & tomatoes*)

#### Part de tarte (maison) 3€

*Sur Demande : préparation du pique-nique :  
Sandwich, bouteille d'eau, fruit 7€*

### PLATS

MAIN MEALS

#### Salades

La Goguette 8€  
Salade composée, fromage, coppa, vinaigrette maison.

La Tarte 9€  
Salade composée, part de tarte maison du jour, jambon cru, vinaigrette maison.

La Patate chaude (hot potato) 9€  
Salade composée, pomme de terre chaude, sauce fromagère du jour maison, jambon cru, vinaigrette maison.

La Chèvre (goat cheese salad) 10€  
Salade composée, toasts chèvre chaud, jambon cru, vinaigrette maison.

---

Plat du jour\* 12€

**Voir le tableau du jour**

Menu complet\* 15€

Plat du jour, dessert, café  
(possibilité planche fromage en plus : 3€/personne)

**\*Le prix peut varier les jours de plats spéciaux**

### LE SUCRÉ DESERTS

#### Crêpes

Sucre ( <i>sugar</i> )	2 €
Chocolat	2.50 €
Confiture maison ( <i>jam</i> )	2.50 €

#### Glaces (ice cream)

"Les classiques" (*voir tableau*)  
Les Cornettos 3€  
(*Vanille, Chocolat, Caramel, Bubble Gum*)

#### Tarte du jour

La part (*the piece*) 2.50€

### PETIT DEJ BREAKFAST

Tartines (à volonté), jus de fruits, boisson chaude, confiture maison (*bread, juice, hot drink, home made jam*) 5 €

*Possibilité de viennoiserie artisanales, en plus, sur réservation la veille.*