

Menu de La Goguette

NOS SALADES

La Goguette 9€
Salade composée, fromage, coppa, vinaigrette maison.

La Tarte (*home made Savoury pie*) 12€
Salade composée, part de tarte maison du jour, jambon cru, vinaigrette maison.

La Patate chaude (*hot potato*) 12€
Salade composée, pomme de terre chaude, sauce fromagère du jour maison, jambon cru, vinaigrette maison.

La Chèvre (*goat cheese salad*) 12€
Salade composée, toasts chèvre chaud (*crottins AOC*), jambon cru, vinaigrette maison.

Plat enfant

Jusqu'à 12 ans
Jambon sec ou blanc, Pomme de terre.
(*crudités sur demande*)
Morceau de fromage 6€

LE PLAT DU JOUR

Voir le tableau du jour

En fonction : Viande charolaise label rouge ou poisson avec accompagnement maison .
According to the chef: Local Charolaise beef meat or fish with homemade dishes
Entre 12€ et 16€

SEUL(E) OU À PARTAGER

Crottin de chavignol (AOC) 5,50€
La Ferme de Marc et Rachel -Marseille les Aubigny

Planches charcuteries – fromage 15€
Charcuteries variées et crottin de chavignol ou divers fromages en fonction du jour

*Les tarifs appliqués permettent de dégager une marge afin d'offrir 95% de notre programmation à 1€ symbolique et de créer de l'emploi.
Car, si vous ne le savez pas déjà, nous n'avons pas de subventions. C'est votre consommation qui nous fait vivre et qui vous fait profiter !
Merci pour nous et merci pour vous !*

SUR LE POUCE

Sandwichs (*uniquement le midi*)

5€

Jambon blanc ou jambon sec, Fromage, Crudités (ham, cheese, salad & tomatoes)

Pique-nique (*Sur demande*)

8€

Sandwich, bouteille d'eau et fruit

DESSERTS

Crêpes

Sucre (sugar) 2.50 €

Chocolat ou confiture 3 €

Glaces (ice cream)

"Les classiques" (voir tableau)

Les Cornettos (Vanille, Chocolat, Caramel, Bubble Gum) 3.50€

Desserts du moment : **Voir le tableau du jour** 4€

(Fromage blanc, gâteau maison, tarte maison, salade de fruits...)

PETIT DEJ'

Tartines, jus de fruits, boisson chaude, beurre (*salé ou doux*),
confiture (*bread, juice, hot drink, jam*)

A partir de 8h jusqu'à 11h

Breakfast from 8am to 11am

6,50€

**DEPOT DE PAIN: COMMANDE LA
VEILLE AU SOIR AVANT 21H30**

Pain et viennoiseries

Paiement à la commande

Bread deposit on order the day before
until 9,30pm

Bread and viennoiseries

Payment when you order

Les tarifs appliqués permettent de dégager une marge afin d'offrir 95% de notre programmation à 1€ symbolique et de créer de l'emploi.

Car, si vous ne le savez pas déjà, nous n'avons pas de subventions. C'est votre consommation qui nous fait vivre et qui vous fait profiter !

Merci pour nous et merci pour vous !

Les boissons

LES VINS

Les blancs (white)

<u>Pouilly Fumé Le Petit Marin</u>		
Domaine Petit et Filles	4,50€	24€
<u>Sancerre</u>		
Domaine Jérôme Godon	4.50€	24€
<u>Côte de la Charité</u>		
Domaine Puits de Compostelle	3,50€	21€

Les rosés

<u>Sancerre</u>		
Domaine Godon	4,50€	24€
<u>Côte de la Charité</u>		
Domaine Puits de Compostelle	3,50€	21€
<u>Côte du Roussillon</u>		
Petit Pont	3€	15€

Les rouges (red)

<u>Sancerre</u>		
Domaine Godon	4,50€	24€
<u>Côtes de la Charité</u>		
Domaine Puits de Compostelle	3.50€	21€
<u>Menetou Salon Cuvée La Goguette de l'île</u>		
Domaine Eric Louis	4,50€	24€

Les BIÈRES

Artisanales "Je t'en brasse »

Brasserie de Chantenay Saint Imbert

Pression : 25cl 3.50€ 50cl 7€

Grimbergen ou Kronenbourg Tiger

Pression : 25 cl 3€ 50cl 6€

LES SANS ALCOOL

Limnade artisanale <i>en pression</i>	25cl	2,50€
Sodas	33cl	2.50 €
Eau minérale	50cl	1.50 €
Verre de Sirop (<i>water + sirup</i>)	25cl	1,50 €
Diabolo (<i>limnade + sirup</i>)	25cl	3 €
Café Espresso		1 €
Café allongé (<i>american coffee</i>)		1 €
Grand Café (<i>double coffee</i>)		2 €
Chocolat chaud (<i>hot chocolate</i>)		2.50 €
Thé (<i>tea</i>)		3 €

LA CUVÉE GOGUETTE (R)

Menetou-Salon *de chez Eric Louis (Thauvennay-18)*

Verre 4,50€

Bouteille 24€