



ET SI ON FAISAIT GOGAILLE ?

# LE MIDI



Rien ne sert de courir loin, tout est bon dans le **Limousin !**  
 Ici on mange **vrai, maison, de saison**  
 et on vous sert les **meilleurs produits** de nos **régions !**



## LA FORMULE DU MIDI

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert 17,50

Entrée + Plat + Dessert 21,50

\* supplément si plat choisi dans la formule



## Les Entrées



Œuf Mimosa, <i>salade vinaigrée</i>	5	Salade limousine <i>œuf mollet, magret de canard, fromage fermier et noix</i>	9 (+3*)
Poireaux vinaigrette	6		
Terrine limousine, <i>pickles maison</i>	7		



## Les Plats



Pièce du boucher,  
*pommes de terre grenailles*

13

Poisson du moment, *confit à l'huile d'olive, épinards en texture et fromage frais*

13

Pâté de viande du limousin, *salade vinaigrée*

13

Risotto d'épeautre bio, *œuf mollet, carotte glacée, pesto de fanes et basilic*

14



## NOS SPÉCIALITÉS

(hors formule)

**Saucisse Gogaille\*\***  
purée de pomme de terre et  
jus de viande au romarin

15



\*\*contient de la noix.



**Burger**  
grenailles rôties  
et salade verte

17

**Côte de Bœuf**  
limousine (2 pers)  
sauce béarnaise, os à  
moëlle, grenailles rôties

42.5/pers



## NOS MATURATIONS

(hors formule)

**Faux Filet (env. 300g)**  
et grenailles rôties au beurre, sauce béarnaise

à partir de 24

**Côte de bœuf (2 pers)**  
et grenailles rôties au beurre, os à moëlle, sauce béarnaise

à partir de 85

*Le saviez-vous ?*

*La maturation attendrit la viande et la rend plus savoureuse !*

### L'éclair choco au mètre

Notre « plus ou moins » grand classique  
(hors formule)

10 cm	6,5
20 cm	12
30 cm	17
1 m	50



## Les Desserts



Fromage du moment	7 (+2*)
Mousse au chocolat	5
Salade de fruits de saison	5
Café gourmand	8 (+3*)
Champagne gourmand	13 (+8*)



## POUR LES MINOTS



On a ce qu'il faut ! Chaise haute, réhausseur et  
les prix sont divisés par 2 sur certains plats.





ET SI ON FAISAIT GOGAILLE ?

**LE SOIR**



Rien ne sert de courir loin, tout est bon dans le **Limousin !**  
 Ici on mange **vrai, maison, de saison**  
 et on vous sert les **meilleurs produits** de nos **régions !**



## Les Entrées



### Les assiettes à partager (ou pas !)

Assiettes de Charcuteries / Fromages / Traiteur	10 / 10 / 19
Terrine limousine, pickles maison	7
Légumes de printemps en tempura, aïoli	8
Cromesquis de cochon, sauce yaourt de la Laiterie des Fayes (87)	12

Œuf Mimosa, <i>salade vinaigrée</i>	5	Tartine d'esturgeon en gravelax	11
Poireaux vinaigrette	6	<i>fromage frais, ciboulette et herbes fraîches sur pain au levain</i>	
Salade limousine <i>œuf mollet, magret de canard, fromage et noix</i>	9	Croque-Monsieur des Échoppes	12



## Les Plats



Rôti de cochon sauce moutarde (2 pers)  
 grenailles rôties 20/pers

Poisson du moment, *confit à l'huile d'olive, épinards en texture et fromage frais* 19

Risotto d'épeautre bio, *œuf mollet, carotte glacée pesto de fanes et basilic* 14

Blanc de poulet en basse température de la Ferme de la Meuzacoise (87)  
*endives braisées au jus de poulet* 17



## NOS SPÉCIALITÉS

Saucisse Gogaille\*  
purée de pomme de terre et  
jus de viande au romarin

15



\*contient de la noix.



Côte de Bœuf  
limousine 1.5kg (2 pers)  
sauce béarnaise, os à  
moëlle, grenailles rôties

42.5/pers

Magret de canard  
(env. 200g) de La Ferme de  
Beauregard (87), sauce  
Gogaille, légumes de saison

21



## NOS MATURATIONS

Faux Filet (env. 300g)  
et grenailles rôties au beurre, sauce béarnaise

à partir de 24

Côte de bœuf (env. 1,5kg)  
et grenailles rôties au beurre, os à moëlle, sauce béarnaise

à partir de 85

*Le saviez-vous ?*

*La maturation attendrit la viande et la rend plus savoureuse !*

### L'éclair choco au mètre

Notre « plus ou moins »  
grand classique

10 cm	6,5
20 cm	12
30 cm	17
1 m	50



## Les Desserts



Le fromage du moment	7
Puits d'amour aux fraises	8
« Trépaïs » déstructuré glace praliné	10
Café / Champagne Gourmand	8 / 13



## POUR LES MINOTS



On a ce qu'il faut ! Chaise haute, réhausseur et  
les prix sont divisés par 2 sur certains plats.

