



Goguette

NANTES

G O G U E T T E

UNIQUEMENT LE SOIR

À PARTAGER

Beignets de calamars « maison »	12,5	Camembert rôti au miel & flambé au thym	11,9
Sticks de mozzarella fumée Panée « maison »	12,9	Assiette de fromages affinés Sélectionnés par Xavier Thuret (M.O.F affineur)	12
Tempura de gambas « maison » 6 pièces 11 € / 9 pièces 16 € / 12 pièces 21 €		Planche mixte Charcuterie & fromages affinés	21
Planche de charcuterie Speck, jambon de Vendée & spinata piccante	18	Bol de frites « maison »	3

LES ENTRÉES

Burrata di Bufala Rosace de tomates d'antan	11	Gravlax de saumon « maison » Aux agrumes & baies roses	12
---	----	--	----

LE BAR À FRUITS DE MER

Crevettes 10 pièces	14
Bulots 150 grammes	9
Bigorneaux 100 grammes	8
Langoustines 150 grammes	14
300 grammes	27
Demi-tourteau	12
Tourteau entier	20

LES HUÎTRES

Huîtres de nos régions

6 huîtres 13€, 9 huîtres 17€, 12 huîtres 24€

Prat Ar Coum

6 huîtres 15€, 9 huîtres 20€, 12 huîtres 28€

Nos plateaux de fruits de mer et nos huîtres peuvent également être proposés à emporter !

L'ASSIETTE GOGUETTE

4 huîtres, 4 crevettes, 100 grammes de bigorneaux,
100 grammes de bulots

22

PLATEAU SOLO

8 huîtres, 100 grammes de bulots, 5 crevettes,
100 grammes de bigorneaux, 5 langoustines,
un demi-tourteau

49

PLATEAU DUO

12 huîtres, 10 langoustines, 10 crevettes,
200 grammes de bulots, 100 grammes de bigorneaux,
un tourteau entier

90

homard entier en supplément

HOMARD FAÇON GOGUETTE

Selon arrivage et saison, en direct de nos viviers

Homard bleu

Grillé à la braise, sauce chimichurri

*Le cours du homard fluctuant fortement,
merci de nous consulter pour le prix des 100 grammes.*

LES PLATS

Tataki de thon

Au sésame torréfié & ses légumes de saison

Burger Gouquette

Steak VBF 150 gr, sauce tartare, crème de cheddar & confit d'oignons « maison » & frites « maison »

Carpaccio de bœuf VBF

Pesto « maison », parmesan & frites « maison »

Filet de bœuf VBF 180 gr

Sauce et garniture au choix

Tartare de bœuf VBF

Coupé au couteau, préparé & frites « maison »

Poulpe cuit basse T°C grillé à la braise

Bisque de langoustines & ses légumes de saison

Pappardelles à la truffe

Pappardelles fraîches, huile de truffe, crème de parmesan & truffe

Suggestion du chef

Consultez l'ardoise

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés

Sélectionnés par Xavier Thuret (M.O.F affineur)

Pavlova aux fruits rouges

Crème mascarpone

Suggestion du pâtissier

Consultez l'ardoise

Tartelette framboise & pistache

Crèmeux citron & son sablé breton

Entremet aux 3 chocolats

Café ou thé gourmand

Fraises & sirop de basilic

POT 120 ML GROM

Chocolat, pistache, vanille, mangue, citron, fraise

8

Les glaces GROM sont nées de la volonté de deux amis d'enfance italiens de recréer la glace de leur grand-mère. Sans arôme ajouté, ni colorant, des recettes simples élaborées à partir de matières premières de qualité.

GARNITURES

Pommes de terre grenailles, frites, poelée de légumes (Supplément 3€)

22

Assiette de garniture au choix :

1 ingrédient 3 € / 2 ingrédients 6 € / 3 ingrédients 9 €

SAUCES

19

Béarnaise, poivre, gorgonzola (Supplément 2€)

NOS SALADES

18

Salade Gouquette

18

Salade romaine, poulet, oeuf, tomates, croûtons, radis, pickles

25

Salade Vегgie

16

Salade romaine, tomates, croûtons, radis, pickles, courgettes, aubergines & poivrons grillés

19

LA RÔTISSERIE

Poulet Gouquette

Poulet fermier cuit à la rôtissoire
& pommes de terre grenailles

entier 36

demi 20

*Nos poulets peuvent également
être proposés à emporter !*

12

9

NOS GLACES

NOS PARFUMS

Fraise, framboise, citron vert, mangue d'Inde,
chocolat-noisette, menthe-chocolat,
caramel fleur de sel, vanille

1 boule

2 boules

3 boules

3

5

7

Supplément chantilly 1€

9

9

LES ARROSÉS

Coupe Colonel

9

Glace citron & vodka

Coupe Iceberg

9

Glace chocolat & Get 27

Coupe Écossaise

9

Glace vanille & whisky

