

RESTAURANT LA GORGUETTE

À PARTAGER

ARDOISE DE FROMAGES

5 fromages raffinés
accompagnés de confiture
de figues et salade

21€



ARDOISE DE CHARCUTERIE

Assortiment de viandes
artisanales accompagné de
cornichons et salade

21€



ARDOISE MIXTE

Assortiment de charcuterie /
fromage accompagné de
cornichons et salade

26€



ENTRÉES

POÊLÉE DE SEICHES AUX ÉPICES

22€

Tomates cerises, panaché de poivrons,
oignons rouges, herbes, panisse
croustillante, coulis de basilic



FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

29€

Confiture de figues, toast et salade verte



CARPACCIO DE LOUP

29€

Citron confit, mélange d'herbes, huile
d'olive, pickles d'oignon



HUITRES

27€

spéciale Sentinelle Boutrais N°3
(6 pièces) servis avec salade, condiments,
beurre demi-sel



BURRATINA

23€

Pate feuilletée, tomates, salade verte,
burrata, herbes fraîches (ciboulette, cébette)



SOUPE DE POISSONS DE ROCHE

19€

Croûtons, aoili, emmental rapé



VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON

19€

Jus de viande et mouillettes de pain grillée



ŒUF COCOTTE

22€

A la crème de champignons, épinards frais
et jambon, réduction de jus de viande



SALADES

SALADE DE POULPE

23€

Citron confit, tomates



SALADE CÉSAR

25€

Volaille ou saumon, salade romaine,
avocat, croûtons, tomate, oeufs de caille,
anchois, copeaux de parmesan, sauce césar



LA MER

MERLU TRUFFÉ AU BEURRE MOUSSEUX 31€

Purée de pommes de terre et son espuma,
copeaux de truffe d'été



FILET DE LOUP CUIT À LA PLANCHA 32€

Mousseline de brocoli, crème parmesan



BOUILLABAETTA 37€

Saint-Pierre, loup, seiche, filet de sole,
pommes de terre safranées, carottes,
pyramides, soupe de poisson, fenouil



FILET DE SOLE 39€

Dorés au beurre demi-sel, patates douces
et avocats snackés, sauce vierge acidulée
(ciboulette, cébette, persil, baie de goji,
citron barbarise, balsamique blanc)



RISOTTO AUX GAMBAS 41€

Risotto, gambas, copeaux de truffe d'été,
tuile de parmesan, crème de parmesan



NOIX DE SAINT- JACQUES 37€

Au beurre demi-sel, raviole ouverte,
champignons du moment, poivrade de
mangue



LA TERRE

FILET DE BOEUF ROSSINI 43€

Gratin de pommes de terre fumées, crème
soubise, légumes verts, sauce porto



TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL 29€

Boeuf au couteau, oignons, cornichons,
persil frais, moutarde à l'ancienne, huile
d'olive. Servi avec pommes de terre au
four



TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 26€

Echalotes confites, tomates confites, olives
noires, copeaux de parmesan, pesto
basilic, pignons, persil plat, assiette de
frites



GIGOT D'AGNEAU 32€

Parfumé au piment d'Espelette et au
romarin, beignets de pommes de terre
râpées et sauces aux morilles



MAGRET DE CANARD 34€

Asperges vertes et jus de viande réduit



SUGGESTIONS DU CHEF

CÔTE DE BOEUF 98€
POUR 2 PERSONNES
(800G)

Gratin de pomme de terre fumées, crème
soubise, sauce aux morilles



LOUP GRILLÉ (1KG) 14€/100G

Selon arrivage,
2 garnitures aux choix



DAURADE SNACKÉE À 65€
PARTAGER (400-600G)

pomme de terre sautées, sauce à l'aneth et
à l'ail, ou légumes du moment, sauce
maison



VÉGÉTARIENS

RISOTTO AU 28€
PARMESAN ET À
LA TRUFFE D'ÉTÉ



WOK DE LÉGUMES 19€
DU MOMENT, SAUCE
SOJA, HERBES

Légumes du moment, sauce soja, herbes



ASSIETTE DE LÉGUMES 19€
DU MOMENT



GARNITURES

RIZ NATURE 6€

ASSIETTE DE FRITES 6€

Boeuf au couteau, oignons, cornichons,
persil frais, moutarde à l'ancienne, huile
d'olive
Servi avec pommes de terre au four

RATATOUILLES AUX 6€
ÉCLATS DE NOIX

Sélection de courgettes, aubergines,
poivrons, tomates et oignons mijotés



POMME DE TERRE 8€
SAUTÉES À L'AIL



ÉCRASÉ DE POMME 8€
DE TERRE À L'HUILE
D'OLIVE ET AUX
HERBES FRAÎCHES

Ciboulette, cébette



MENU ENFANTS

ENTRÉES

TOMATES CERISES ET
MOZZARELLA AU BASILIC 10 €



SALADE FRAÎCHE AU JAMBON
BLANC ET TOMATES CERISES 10 €



PLATS

FILET DE BOEUF 15 €
Assiette de frites ou légumes et jus de viande



PETIT FILET DE POISSON 15 €
assiette de frites ou légumes



DESSERTS

GLACE OU SORBET 5 €



FROMAGE BLANC ET COULIS DE
FRUITS ROUGES 7 €



DESSERTS

FARANDOLE DE GOURMANDISES 18 €

café ou thé accompagné de douceurs sucrées



PAIN PERDU 16 €

Boule de glace à la pistache, sauce pistache



MI-CUIT CHOCOLAT 15 €

Sorbet framboise, crème anglaise



ASSIETTE FRAÎCHEUR 21 €

Assortiments de fruits de saison



COMME UNE TARTE AU CITRON 17 €

Spéculoos, glace yaourt, crème citron



PALETTE DE SORBETS ET GLACES (2 BOULES) 11 €

Vanille, chocolat, pistache, café, caramel beurre salé, yaourt, cassis, framboise, fraise, ananas, mangue, fruit de la passion, citron, menthe chocolat, rhum-raisin, kinder bueno, banane, amande, baileys



CRUMBLES POMMES FRAMBOISES 19 €

Poudre d'amande, pommes, framboises et cassonade



ASSIETTE DE FROMAGE 17 €



ALLERGÈNES :



ANHYDRIDE
SULFUREUX ET
SULFITES



LAIT



MOLLUSQUES



OEUF



MOUTARDE



CÉLERI



CÉRÉALES
CONTENANT
DU GLUTEN



SOJA



LUPIN



SÉSAME



FRUITS
À COQUES



CRUSTACÉS



ARACHIDES



POISSON

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

La farandole ★ ★ ★ ★
HOSTELLERIE