Gouaille

Les planches

	Assiette	Moyenne	Plateau
PLANCHE CHARCUTERIE	14	25	
PLANCHE FROMAGE	16	28	
PLANCHE MIXTE		26	80

Les tartines gourmandes

LA JURASSIENNE 12
Saucisse fumée, compotées d'oignons, comté

LA CHÈVRE MIEL 12
Chevre ,
miel de France, cerneaux de noix

L'AUTOMNALE 12
poelée de pleurotes et champignons de Paris,oignons, persil et ciboulette cancoilottes, piment d'espellete

La grignotte

CROQUETTAS (SERVIES PAR 3) AU CHORIZO OU CHAMIGNONS/MORBIER	9
FRITES MAISON	6
TARTINABLES MAISON (SOLO/DUO/TRIO)	8 15 20
RILLETTES DE LA MER	8
CROQUE MONSIEUR (+FRITES 2)	13
PATÉ EN CROUTE PINTADE MORILLES	9

Les cocktails Gouaille

Cocktails 13,5e

MAGGIE
gin, purée de concombre,
citron vert, hibiscus

BRIDGET
gin, prosecco, verjus, violette

MARIE THÉRÈSE
rhum brun, jus de poire,
tonka /vanille,

OLGA
Vodka, creme de mure,
purée de framboise,
brazilian limonada, citron vert

ERNEST
Blanche d'armagnac, citron vert,
sirop de shiso, aquafaba

VARVARA
Vodka, liqueur de melon, lillet rose,
orgeat, passion, aquafaba

FRIDA
Tequila, soho litchi,
cointreau, yuzu

JACQUELINE
Chartreuse Jaune, Lillet blanc
arangé citron thym romarin,
jus de pomme, citron vert

MARCEL
Calvados, citron vert,
sirop de miel, aquafaba

Mocktails 9e

AIMÉ
Jus d'Ananas, coco , rhubarbe ,
verjus, noix de muscade

HELENE
Poire , cardamone, sirop de
miel, sesame noir toaste

CHIHARU
liqueur de gingembre sans alcool,
citron vert, sirop de shiso, tonic

Les classiques 12e

Expresso Martini
Margarita
Pornstar Martini
Bloody Mary



Longdrinks 11e

Gin Tonic, London Mule
Cuba libre, Whisky coca
Vodka Jus ou autre

Carte des vins

Vins rouges

LARD DE VIVRE — 28,00€
Vignobles OZIL, 2023 — le verre 5,50 €

JUVENILES — 33,00 €
Château Le Cèdre, 2023 — le verre 7,00 €

VOYAGEUR — 31,00 €
Famille de Logeril, 2025 — le verre 6,50 €

SAUMUR CHAMPIGNY — 35,00 €
Nicolas Grosbois, 2025 — le verre 7,50 €

Vins blancs

L'ENVOLÉE ANJOU — 28,00 €
Chateau La Bougrie, 2025 — le verre 5,50 €

CHARDONNAY — 33,00 €
Château Le Cèdre, 2025 — le verre 7,00 €

LA PIE ROUETTE — 35,00 €
Coteaux Des Margots, 2025 — le verre 7,50 €

LE HAUT DES PIONS — 40,00 €
domaine Croix Mellier — le verre 8,50 €
2023

Vins rosés

MON PETIT DOIGT M'A DIT — 33,00 €
Mas Origine, 2025 — le verre 6,50 €

Pétillants

SPONTANÉ — 40,00 €
Nicolas Grosbois 2022

CHAMPAGNE BRUT RESERVE — 80,00€
Louis Nicaise , 2015



Carte des boissons

Spritz

CLASSIQUE	10 €
HUGO	10 €
ITALICUS	10 €
CAMPARI	10 €
CLASSIQUE SANS ALCOOL	8 €

Pressions

BLONDE	3,5 / 6 €
IPA BAP BAP	4,5 / 8 €
BLANCHE GRAND PARIS	4 / 7,5 €
CIDRE APPIE	4,5 / 8 €

Softs

COCA COCA ZERO	4,5 €
JUS ANANAS/ TOMATE	5 €
LEMONAID CITRON VERT	6 €
LEMONAID ORANGE SANG	6 €
CHARITEA	6 €
BADOIT 33CL	4,5 €
JUS A LA VERSE	4 €

Sans alcool

HOPFIELD 0° 3 HOUBLONS	7 €
HOPFIELD 0° CHERRY	7 €
SPRITZ	8 €
HUGO SPRITZ	8 €
VIRGIN MAGGIE	8 €



Carte des vins

Bouteilles

Vins rouges

FLEURIE — 45,00€
famille Chermette 2023

SYRAH, ARDÈCHE — 38,00 €
JeanFrançois Jacouton2023

TERRASSE DU LARZAC — 48,00 €
Mas Origine, 2025

CROZES HERMITAGE — 50,00 €
Jean François Jacouton
2025

CHINON — 36,00 €
Malson Grosbois, 2025

Vins blancs

A CLOCHE PIED — 37,00 €
Mas Origine, 2025

MARSANNE CHASSELAS — 38,00 €
JeanFrançois Jacouton,
2025

Vins rosés

MON PETIT DOIGT M'A DIT — 33,00 €
Mas Origine, 2025 — le verre 6,50 €

Pétillants

SPONTANÉ — 40,00 €
Nicolas Grosbois 2022

CHAMPAGNE BRUT RESERVE — 80,00€
Louis Nicaise , 2015

