

RESTAURANT-BRASSERIE



LA GOGAILLE

32, Rue Michel d'Ornano - 14640 Villers-sur-mer
02 31 87 00 60

NOS APÉRITIFS

Kir Royal 12cl	10,00€
Kir Vin blanc 12cl	4,50€
Kir Normand 12cl	4,90€
Coupe de Champagne 12cl	9,00€
Roz Pamp (rosé et sirop de pamplemousse) 12cl	4,90€
Porto rouge ou blanc 5cl	5,00€
Pommeau de Normandie 5cl	4,90€
Martini rouge ou blanc 5cl	5,70€
Ricard, Pastis 2cl	4,10€
Americano 12cl	9,50€
Suze 5cl	5,70€
Muscat 5cl	5,70€
Martini Gin 5cl	10,00€
Gin Tonic 5cl	10,00€
Vodka Orange 5cl	10,00€

NOS BIÈRES

Bière Lecerf 33cl  	5,80€
Blanche ou rousse	
Jupiler sans alcool 25cl	4,90€
Desperados 33cl	6,00€

NOS PRESSIONS

	25cl	50cl
Coq Hardi	4,70€	9,20€
Abbaye "Tongerlo"	5,90€	11,60€
Demi sirop	4,50€	8,80€
Monaco	4,90€	9,60€
Picon	5,40€	10,60€
Panaché	4,50€	8,80€

NOS WHISKIES

	2cl	4cl
Clan Campbell	4,00€	8,00€
Jack Daniel's	5,00€	9,50€
Chivas	5,00€	10,00€
Aberlour	5,00€	10,00€
Oban	5,00€	10,00€

NOS COCKTAILS

Spritz 12cl	9,50€
Cocktail La Gogaille 12cl	9,40€
(Martini blanc, Gin, Jus de pamplemousse, Grenadine)	
Cocktail Dinosaur (sans alcool) 25cl	7,50€
(Multifruits, Jus de pamplemousse, Grenadine)	
Mojito 25cl	9,50€
Virgin Mojito 25cl	8,00€

NOS SOFTS

Coca-Cola Original / Zéro 33cl	5,00€
Perrier 33cl	5,00€
Orangina 25cl	5,00€
Fuze Tea 25cl	5,00€
Schweppes Tonic / Agrumes 25cl	5,00€
Jus de fruits 25cl	5,00€
Orange, ananas, abricot, tomate, pomme	
Limonade 33cl	4,50€
Sirop à l'eau 25cl	3,00€
Grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, violette	
Diabolo 33cl	4,80€
Vittel 25cl	3,40€
Vittel 50cl	4,90€
Vittel 1L	7,00€
San Pellegrino 50cl	4,90€
San Pellegrino 1L	7,00€

NOS CIDRES

Cidre Brut 14cl	4,90€
Domaine le Perrey Picot	
Cidre Brut 75cl	16,00€
Domaine le Perrey Picot	

NOS BOISSONS CHAUDES

Thé / Infusion	3,80€
Café	2,60€
Café allongé	2,70€
Café noisette	2,60€
Décaféiné	2,70€
Décaféiné allongé	2,90€
Cappuccino	4,00€
Café crème	4,00€
Double Espresso	5,00€
Irish Coffee	10,00€

NOS DIGESTIFS

Bailey's 4cl	8,00€
Cognac 4cl	9,00€
Armagnac 4cl	9,00€
Get 27 4cl	8,00€
Get 31 4cl	8,00€
Calvados Hors d'âge 4cl	9,00€

NOS SUPPLÉMENTS

Supplément Rondelle	0,20€
Supplément Sirop	0,50€
Supplément Soda	2,00€

NOS MENUS

SERVIS DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	19,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	24,90€

Entrée au choix

Friture d'éperlans, sauce tartare maison
Croustillant de Camembert sur salade
6 huîtres de Normandie (sup 5€)
Salade de boudin blanc et de châtaignes poêlées
Soupière de moules à la crème

Plat au choix

Hampe sauce Camembert, frites
Aile de raie à la crème, pommes de terre vapeur
Tripes à la mode de Caen, frites
Poêlée de St-Jacques à l'ail, tagliatelles (sup 5€)
Risotto de volaille au Livarot

Dessert au choix

Baba au calvados
Tarte fine aux pommes maison
Riz au lait à la vanille maison
Île flottante maison
Tiramisu Belle-Hélène (poire chocolat) maison

POUR LES ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)	12,00€
-----------------------------------------	--------

Sirop à l'eau

Plat au choix

Steak haché, frites
Filet de poisson, écrasé de pommes de terre
Tender's de poulet, frites

Dessert au choix

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges
1 boule de glace au choix

NOS ENTRÉES

Terrine de campagne maison	11,20€	Soupe de poisson & sa rouille maison	12,90€
Friture d'éperlans & sa sauce tartare maison	14,90€	Camembert entier rôti & sa charcuterie	19,90€
Soupière de moules à la crème	11,90€		

NOS PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuterie (4 personnes) <i>Rosette, andouille, jambon de pays, terrine de campagne</i>	19,30€	Planche de la mer (4 personnes) <i>Haddock, saumon mariné au basilic, crevettes, hareng mariné</i>	19,80€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

NOS SALADES

Salade de croustillants <i>Salade, tomates, oignons rouges, feuille de brick, Camembert et jambon de pays</i>	16,20€	Salade de chèvre chaud <i>Salade, tomates, oignons rouges, toasts de chèvre, jambon de pays, miel et thym</i>	16,60€
Salade de la mer <i>Salade, tomates, oignons rouges, hareng mariné, crevettes, haddock et saumon mariné au basilic</i>	18,90€	Salade d'andouille et pommes <i>Salade, tomates, oignons rouges, andouilles et pommes poêlées</i>	16,70€

NOS VIANDES

Hampe sauce Camembert & frites	17,80€	Burger La Gogaille & frites	20,00€
Entrecôte "VBF" ≈300gr, sauce au choix & frites	27,00€	<i>Steak haché façon bouchère, oignons rouges, crème, andouille, camembert, salade</i>	
Cheeseburger & frites	18,90€	Tripes à la mode de Caen & frites	17,60€
Risotto de volaille au Livarot	17,80€		

NOS POISSONS

Aile de raie à la crème & pommes vapeur	18,50€	Filet de haddock & pommes vapeur	18,70€
Pavé de saumon à la crème ciboulette & tagliatelles	22,00€	Duo de St-Jacques et de crevettes poêlées & risotto au basilic	24,20€
Filet de bar grillé & écrasé de pommes de terre	19,00€	Poêlée de St-Jacques à l'ail & tagliatelles	22,60€

NOS OMELETTES

Servies avec frites OU salade

Omelette nature	11,50€	Omelette à l'emmental rapé	14,20€
Omelette au saumon	18,40€		

NOS MOULES

Servies avec frites (selon arrivage)

Moules marinières	17,00€	Moules au Camembert	18,00€
Moules à la crème	18,00€	Moules à la Normande	18,00€

NOS SUPPLÉMENTS

Nos suppléments sauces : Camembert, béarnaise, tartare & Normande	1,50€	Nos suppléments garnitures : Salade, frites, écrasé de pommes de terre, tagliatelles, risotto au basilic & pommes vapeurs	4,50€
-----------------------------------------------------------------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

NOS FRUITS DE MER

(Selon arrivage)

Assiette de 6 crevettes roses & mayonnaise	8,70€
Assiette de 12 crevettes roses & mayonnaise	16,90€
Les 6 Huîtres	14,20€
Les 9 Huîtres	19,60€
Les 12 Huîtres	24,40€
Assiette de bulots & mayonnaise	17,20€
Duo bulots / crevettes & mayonnaise	17,90€
Assiette de 6 langoustines & mayonnaise	17,10€
Assiette de 12 langoustines & mayonnaise	26,70€
Tourteau & mayonnaise	17,60€
Assiette de la mer	28,90€
<i>Bulots, 4 crevettes, 2 langoustines, 2 huîtres & mayonnaise</i>	
Plateau de fruits de mer	45,90€
<i>6 huîtres, bulots, 6 crevettes roses, 4 langoustines, 1/2 tourteau & mayonnaise</i>	

La Gogaille vous propose également certains des plats présents sur la carte à emporter. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous rapprocher du personnel de salle.

NOS DESSERTS

Baba au calvados	8,60€
Crème brûlée à la vanille	8,90€
Tarte fine aux pommes maison & sa glace vanille	8,10€
Île flottante maison	8,00€
Tiramisu Belle-Hélène maison (poire chocolat)	8,10€
Moelleux au chocolat, crème anglaise & sa glace vanille	8,10€
Riz au lait à la vanille maison	8,00€
Profiteroles maison	9,90€
Café gourmand (4 mignardises)	9,90€
Thé gourmand (4 mignardises)	11,00€

NOS COUPES GLACÉES

Nos parfums de glaces : chocolat, café, caramel fleur de sel, menthe-chocolat, coco, vanille, pistache, rhum-raisin, praliné

Nos parfums de sorbets : fraise, cassis, citron vert, framboise, pomme

1 boule	2,60€
2 boules	4,90€
3 boules	6,80€
Sorbet 3 fruits rouges et son coulis	8,90€
<i>1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges & chantilly</i>	
Dame blanche	8,60€
<i>3 boules vanille, coulis chocolat & chantilly</i>	
Café liégeois	8,90€
<i>2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café & chantilly</i>	
Chocolat liégeois	8,90€
<i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat & chantilly</i>	
Caramel liégeois	8,90€
<i>2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis de caramel & chantilly</i>	
Coupe "Gogaille"	9,80€
<i>1 boule fraise, 1 boule citron, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges & chantilly</i>	
Coupe Normande	9,60€
<i>2 boules pomme & Calvados</i>	
Coupe Antillaise	9,60€
<i>2 boules rhum-raisin, Rhum ambré & chantilly</i>	
Coupe Colonel	9,60€
<i>2 boules citron, Vodka</i>	
Coupe Fraîcheur	10,90€
<i>2 boules menthe-chocolat, coulis de chocolat, Get 27 & chantilly</i>	
Coupe écureuil	9,20€
<i>2 boules praliné, noisette concassée, caramel maison & chantilly</i>	



@lagogaille.villers



La Gogaille Villers-sur-mer

CARTE DES VINS

ROUGES

Bordeaux

Saint-Émilion "Château Grand Bert"

Côtes de Bourg "Tour d'Eyquem"

Bordeaux supérieur "Haut Cour Montessant"

Côte du Rhône

Côtes du Rhône Bio "Roc Epine" 

Beaujolais

Brouilly "Domaine Towian"

Loire

Saumur Champigny "Domaine du Vieux Bourg"

Saint Nicolas de Bourgueil "Château Mabileau"

Sancerre "Domaine de la Chezatte"

Bourgogne

Pinot Noir Vieille Vignes "Château Santenay"



12cl



37,5cl



75cl

8,00€

—

36,00€

—

—

29,00€

—

—

24,00€

6,80€

—

25,00€

7,50€

—

30,00€

—

—

24,00€

6,20€

16,00€

25,00€

—

—

39,00€

9,00€

—

40,00€

BLANCS

Loire

Muscadet sur Lie "Les Chatelleries"

Cheverny "Pascal Bellier"

Sancerre "Domaine de la Chezatte"

Coteaux du Layon "La Petite Roche"

Bourgogne

Bourgogne Aligoté "Cave de Buxy"

Chablis "Finage"

Alsace

Riesling "Willy Gisselbrecht"

5,50€

16,00€

22,00€

—

—

23,00€

8,00€

—

36,00€

6,70€

—

28,00€

—

—

28,00€

8,00€

—

38,00€

6,90€

—

32,00€

ROSÉS

Côte de Provence Esterelle "Château Du Rouet"

Bandol "Domaine de la Garenne"

6,00€

15,00€

26,00€

7,00€

—

35,00€

CHAMPAGNES

Champagne "Lacourte-Godbillon"

10,00€

—

68,00€

VINS PICHETS

Chardonnay

Cinsault

Merlot



12cl



25cl



50 cl

4,50€

7,00€

13,50€

4,50€

7,00€

13,50€

4,50€

7,00€

13,50€