



## ***NOTRE MENU***

---



Menus p.2

Suggestion p.3

Menu enfant p.4

Vins p.5

Vins biologiques p.6

Boissons p.7

---

**Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes de notre carte.**

---

***MENU DU JOUR***  
***Le midi seulement***  
***du mardi au vendredi***

---

**Entrée et plat ou  
plat et dessert**

**14.50€**

**Entrée, plat et  
dessert**

**16.50€**

**Le plat du jour**

**12.00€**

***ENTRÉE, PLAT,  
DESSERT***

**26.50€**

---

***ENTRÉE, PLAT, OU  
PLAT, DESSERT***

**22.50€**

---

***NOS ENTRÉES***

---

**Salade du Goudalier**

Poulet à la Goudale, poivrons, œuf poché,

tomates.

**Cassolette escargots**

**et cèpes**

**Tartine brie chaud,**

**jambon Serrano**

**Salade océane**

Crevettes, moules, pétoncles, encornets.

***NOS PLATS***

---

**Pièce de bœuf à la  
plancha**

**Petit jarret**

**Médillons de filet  
mignon marinés aux  
herbes et au citron**

**Filet de dorade  
royale au beurre  
persillé**

***NOS DESSERTS***

---

**Crème brûlée**

**Café gourmand**

**Brioche perdue  
caramel au beurre  
salé glace vanille,**

**chantilly**

**Assiette 3 fromages**

## ***SUGGESTION***

### ***À LA CARTE***

---

#### ***NOS ENTRÉES***

---

**Petite salade sud-ouest**

**14.50€**

Gésiers, magret fumé & foie gras.

**Petite salade du Goudalier**

**11.50€**

Poulet à la Goudale, oeuf poché, tomates, poivrons.

**Salade César**

**10.50€**

**Salade océane**

**10.50€**

Crevettes, moules, pétoncles, encornets.

**Foie gras de canard maison**

**17.50€**

**Cassolette escargots et cèpes**

**11.50€**

**Tartine de brie chaud, jambon Serrano**

**10.50€**

**Terrine maison**

**6.50€**

#### ***NOS GRANDES SALADES***

---

**Salade sud-ouest**

**19.50€**

Gésiers, magret fumé & foie gras.

**Salade du Goudalier**

**14.00€**

Poulet à la Goudale, oeuf poché, tomates, poivrons.

**Salade César**

**13.50€**

**Salade océane**

**13.50€**

Crevettes, moules, pétoncles, encornets.

**Tartine de brie chaud, jambon Serrano**

**13.50€**

#### ***NOS POISSONS***

---

**Filet dorade royale**

**beurre persillé**

**18.50€**

**Filet de sandre**

**beurre blanc**

**20.50€**

**Noix de saint jacques**

**crème estragon**

**Tagliatelles**

**21.90€**

#### ***NOS VIANDES***

---

**Entrecôte origine**

**France 350gr**

**24.00€**

**Andouillette**

**AAAAA**

**17.00€**

**Grand burger**

**maison poulet**

**sauce César**

**16.00€**

**Grand burger**

**maison haché 200gr**

**16.00€**

**Grand burger**

**maison végétarien**

**16.00€**

**Petit burger**

**maison**

**8.50€**

**Cuisse de canard**

**confite**

**16.50€**

**Pièce de bœuf à la**

**plancha**

**13.50€**

**Petit jarret**

**16.50€**

**Médallions de filet**

**mignon marinés aux**

**herbes et au citron**

**13.50€**

#### ***FROMAGES***

---

**Assiette de trois**

**fromages**

**6.50€**

**Tartine reblochon**

**salade**

**18.50€**

#### ***NOS DESSERTS***

---

**Moelleux au**

**chocolat,**

**crème Anglaise**

**7.50€**

**Salade de fruits**

**4.00€**

**Café gourmand**

**7.50€**

**Profiteroles**

**chocolat**

**7.50€**

**Crème brûlée**

**6.50€**

**Brioche perdue,**

**caramel au beurre**

**salé, glace vanille,**

**chantilly**

**7.50€**

**Fraises melba**

**glace vanille chantilly**

**amandes effilées**

**7.50€**

# ***MENU ENFANT***

## ***9,50€***

---

**Steak haché ou  
poisson du jour**

**Frites ou pâtes**

**Jus d'orange ou  
Coca**

**Petit pot de glace  
ou fromage blanc**

Menus p.2

Suggestion p.3

Menu enfant p.4

Vins p.5

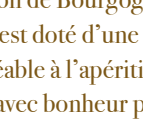
Vins biologiques p.6

Boissons p.7

## NOS VINS

### LES BLANCS

75 CL



#### AOP Muscadet Domaine de Beau Soleil

**18.50€**

Cépage : Melon de Bourgogne.

Ce muscadet est doté d'une belle fraîcheur agréable à l'apéritif, accompagne avec bonheur poissons grillés, ou en sauce, notamment le beurre blanc nantais.

#### AOP Quincy Jean Michel Sobre

**28.50€**

Cépage : Sauvignon robe jaune or pâle aux reflets argentés. Nez discret, révèle des notes minérales et florales. Bouche est d'une très belle longueur, bien équilibré, révèle des notes de bonbons anglais IGP Pays d'OC La Baume.

#### Viognier

**28.40€**

Cépage: Viognier Jaune paille et brillant.

Zeste de mandarine, abricot frais, orange confite. Pample, finale fraîche et épicée.

#### IGP Côtes de Gascogne Maubet

**18.90€**

Cépages : Colombard/Ugni blanc, Gros manseng/Sauvignon blanc sec et fruité aux arômes d'agrumes et pamplemousse.

#### Vouvray Brut Méthode Traditionnelle

**29.00€**

Cépage: Chenin robe jaune pâle fruité et avec des notes discrètes de fleurs blanches, bel équilibre.

#### AOP Champagne Paul Romain Brut

**59.00€**

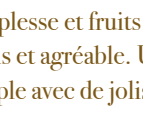
Cépages : Pinot noir, Pinot Meunier Chardonnay. Notes de fruits jaunes.

La fraîcheur et les fruits dominant.

Un champagne long en bouche.

### LES BLANCS

MOELLEUX 75 CL



#### IGP Côtes de Gascogne Maubet Coup de Cœur

**25.90€**

Cépage : Gros Manseng. Vin atypique et surprenant aux arômes d'agrumes et de fruits secs très apprécié.

#### AOP Coteaux du Layon Domaine du Petit Clos

**28.70€**

Cépage : chenin. Sa richesse aromatique donne à « croquer le fruit » à chaque goulée, et sa persistance n'en laisse pas moins une bouche fraîche, aérienne.

#### AOP Malvoisie Domaine du Haut Fresne

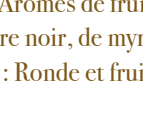
**18.50€**

Cépage : Pinot gris Robe blanche à nuances roses. Nez complexe de fruits blancs, poire William avec un côté mentholé, Bouche suave, équilibrée entre douceur et fraîcheur, vin fin subtil à découvrir absolument.

#### Vin du Moment

**21.00€**

### LES ROSÉS



#### AOP Rosé de Loire Sourire de Loire

**14.90€**

Gamay Cabernet-franc Grolleau Pinot d'Aunis Couleur rose framboise aux reflets orangés. Parfums de petits fruits rouges. Vin sec, soyeux et généreux en bouche.

#### AOP Côtes de Provence Secret d'Esperelles Rosé

**20.90€**

Belle robe brillante, d'un rose tendre Notes de fleurs blanches et d'épices. Bouche souple et fraîche sur un joli fruité persistant.

#### IGP du Périgord Ter'Raz Rosé

**21.00€**

Cépages : Cabernet-sauvignon Cabernet-franc Merlot Robe rose soutenue. Vin généreux en bouche fraîcheur et le fruité persistant.

### LES ROUGES

75 CL - 37,5CL



#### Vin du Moment

**18.00€**

#### AOP Chinon Couly-Dutheil Les Gravières

**28.00€ - 16.00€**

Cépage : Souplesse et fruits rouges. Robe rubis, nez frais et agréable. Une bouche fruitée et souple avec de jolis tanins.

#### AOP St Nicolas de Bourgueil La Chevalerie

**28.00€**

Cépage : Cabernet - Franc Rouge profond au reflets grenats. Le nez offre une palette aromatique. La bouche est ample et concentrée.

#### AOP Anjou Domaine du Landreau

**21.00€/75cl**

**14.00€/37.50cl**

Cépage : cabernet Franc, vin charpenté et harmonieux, robe rubis, des caractères fruités et légers, avec des arômes de cassis et de framboise.

#### IGP du Périgord Ter'Raz Rouge

**21.00€**

Cépages : Malbec Merlot. Vin soyeux, arômes de fruits rouges Tanins bien enrobés légèrement épicés. Bouche suave et belle fraîcheur.

#### AOP Bordeaux Alexis Lichine

**24.00€**

Cépages : Merlot Cabernet-sauvignon Rouge soutenu. Discret de petits fruits rouges. Simple, discret et équilibré.

#### AOP Médoc Château Tour Castillon

**28.60€**

Cépages : Merlot Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc Robe : grenat, rubis, profonde. Nez : il présente des notes de fruits rouges confits. Bouche : en bouche, le vin est friand, rond, soyeux. C'est un vin mûr avec des tanins souples.

#### AOP Brouilly Frédéric Pastel

**26.00€**

Cépage: Gamay Robe rouge grenat. Petits fruits rouges frais, à la dominance griotte. Pointe épicée. Structurée, fruitée, sur des notes de groseille et de cassis. Belle longueur, bon équilibre.

#### AOP Saint Chinian Château Boissezon-Guiraud

**25.90€**

Cépages : Grenache Carignan Syrah Mourvèdre Couleur intense et profonde aux reflets violines. Belle complexité aux notes de fruits rouges, Ample et soyeux tanins puissants et veloutés une finale toute en finesse.

#### IGP Pays d'OC La Baume Syrah

**28.40€**

Cépage : Syrah Rouge pourpre, reflets violets. Nez : Arômes de fruits rouges mûrs, de poivre noir, de myrtille et de violette. Bouche : Ronde et fruitée, tanins soyeux.

#### AOP Côtes du Rhône Village Cairanne

**25.90€**

Cépages : Grenache/Syrah Mourvèdre typique des terroirs méridionaux, puissance et la richesse de ses arômes. À la dégustation, nous retrouvons de la mûre sauvage, des notes de cerises à l'eau-de-vie, un trait de balsamique. L'ensemble, structuré, est porté par des tanins fins et enrobés.

#### AOP Châteauneuf du Pape Clos de L'Oratoire

**49.90€**

Cépages : Grenache/Syrah Mourvèdre/ Cinsault Robe rubis intense avec de beaux reflets. Nez franc et épicé, évoluant sur des notes de fruits rouges. L'attaque en bouche est franche et superbement tenue par une trame de fins tanins. Très belle longueur soyeuse, senteurs de garrigues

Menus p.2

Suggestion p.3

Menu enfant p.4

Vins p.5

Vins biologiques p.6

Boissons p.7

# VINS BIOLOGIQUES

---

## Le Chenin

la bt 23€60 -

le verre 4€50

100% le chenin, 11% vol

Chenin moelleux.

## Anjou Blanc

### Château Passavant

la bt 19€80 -

le verre 3€90

Récolte manuelle à une maturité avancée.

Blanc sec et aromatique.

## Rosé de loire

la bt 19€80 -

le verre 3€90

Vin sec, léger, aux arômes de fruits.

## Anjou Village

la bt 22€50 -

le verre 4€80

Anjou villages, puissant charpenté, complexe, est un vin de garde.

## Grolleau Noir

la bt 22€60 -

le verre 4€50

100% grolleau noir, 12,5% vol

Sans sulfites ajoutés.

Menus p.2

Suggestion p.3

Menu enfant p.4

Vins p.5

Vins biologiques p.6

Boissons p.7

## ***NOS BOISSONS***

---

### ***LES APÉRITIFS***

---

**Chambord pétillant**

**5.50€**

**Picon bière**

**5.80€**

**Kir vin blanc**

**3.10€**

**Kir pétillant**

**5.80€**

**Rosé pamplemousse**

**3.10€**

**Ricard**

**3.20€**

**Pastis**

**3.20€**

**Suze**

**3.50€**

**Martini, Porto**

**4.50€**

**Whisky Jack Daniel**

**6.50€**

**Whisky Ballantine's**

**6.10€**

**Whisky Langs**

**Giffard**

**5.80€**

**Jack Daniel**

**Gentleman**

**6.90€**

**Vodka**

**4.50€**

### ***LES COCKTAILS***

---

**Spritz**

**6.20€**

**Sex on the beach**

**7.00€**

**Mojito**

**7.00€**

**Pina-colada**

**7.00€**

**Le Goudalier**

**6.20€**

Bière, cerises, vodka

**Le sans-alcool**

**5.20€**

**Le Punch muscadet**

**6.20€**

### ***SANS ALCOOL***

---

**Coca, Coca zéro**

**3.50€**

**Jus de fruits**

**3.50€**

**Schweppes**

**3.50€**

**Schweppes agrumes**

**3.50€**

**Perrier 33cl**

**3.50€**

**Joker thé pêche**

**3.50€**

**Orangina**

**3.50€**

**Limonade**

**25 cl - 2.00€**

**Eau plate**

**25cl - 2.00€**

**Diabolo**

**2.80€**

**Eau minérale, sirop**

**2.80€**

**Eau minérale,**

**gazeuse**

**1 litre / 3.50€**

**1/2 litre / 2.50€**

### ***BOISSONS CHAUDES***

---

**Café**

**1.50€**

**Gd café**

**3.00€**

**Gd crème/ Chocolat**

**3.50€**

**Décaféiné**

**1.50€**

**Thé, infusion**

**3.00€**

**Petit Chocolat/**

**Crème**

**2.00€**

**Chocolat liégeois**

**4.00€**

**Capuccino**

**3.00€**

### ***NOS BIÈRES***

---

**Gold Triumph**

**pression**

**25 cl / 3.00€**

**50 cl / 5.80€**

**Goudale pression**

**25 cl / 3.20€**

**50 cl / 6.20€**

**Bière du mois**

**pression**

**25 cl / 3.60€**

**50 cl / 7.20€**

**Belzebuth rouge**

**pression**

**25 cl / 3.80€**

**50 cl / 7.50€**

**Bière sans alcool**

**25 cl / 3.80€**

**Corona**

**35.5cl / 5.00€**

**Bière desperados**

**33cl / 5.50€**

**Belzebuth blanche**

**33cl / 4.50€**

### ***DIGESTIFS***

---

**Calvados Beaujour**

**5.50€**

**Calvados Boulard**

**5.80€**

**Cognac**

**6.50€**

**Cognac aux**

**amandes**

**6.50€**

**Armagnac**

**Napoléon**

**6.50€**

**Eau de vie de poire**

**6.50€**

**Get 27**

**5.50€**

**Menthe Pastille**

**5.50€**

**Baileys**

**6.50€**

**Jack Daniel liqueur**

**6.50€**

**Rhum Don Papa**

**6.90€**

**Irish coffee**

**6.90€**