

Le Goûlois

L'excellence du véritable sandwich gastronome **AUVERGNAT**
avec son **MAXI pain ARTISANAL** unique

Goûlois Classic : 11€50

- GOÛLOIS Crudités Végétarien (avocat, maïs, carottes rapées) + salade, tomates
- GOÛLOIS Burger 150g Charolais
- GOÛLOIS Croque Monsieur ou Madame (jambon blanc AUVERGNE + St Nectaire)
- GOÛLOIS Jambon Blanc AUVERGNE + St Nectaire ou Cantal
- GOÛLOIS Jambon Cru AUVERGNE + St Nectaire ou Cantal

Goûlois Gourmand : 15€

- Goûlois Burger 200g Charolais
- Goûlois de la Mer (salade, tomate, crevettes, crabe et miettes de thon)
- Goûlois St Jacques et grosses crevettes
- Goûlois Viande Rouge Charolais : cuisson Bleu/à Point/Saignant
Côtes de Boeuf +200g
Onglet +200g
Faux Filet +200g
Entrecôte +200g
- Goûlois Magret de canard
- Goûlois Hot-Dog (saucisses bourbonnaises)
- Goûlois Paupiettes Volailles 60% + 30% Porc
- Goûlois Quenelles de Volailles supérieur AUVERGNE (sauce tomate piquante)
- Goûlois Andouillettes de canard AUVERGNE
- Goûlois Poulet fermier AUVERGNE Label Rouge



☎
07
78
87
56
69

Quenelles



Andouillettes



Boeuf



Hot-Dog



Poulet



Accompagnements : 3€

Frites Chips maison (pommes de terre AUVERGNE) ou salade verte et tomates assaisonnées vinaigrette

Dessert : 3€

Pompe aux pommes ARTISANALE

Boissons : 2€ / Canettes 33cl (Coca-Cola, Orange, fruits rouges, bière, eau plate/gazeuse)

Tous nos Goûlois seront accompagnés de sauce «MAISON» au choix :

Dessert



Tomates sauce piquantes Cocktail Bleu d'Auvergne Mayonnaise
Moutarde de Charroux Cèpes/Poivre



Frites



* Le Goûlois se mange aussi réchauffé tout en gardant ses qualités, sa cuisson etc...

Hmmm un véritable délice

- 5min au micro-onde - 15min au four chaud 250°