

Toute l'équipe de La Godille

vous souhaite la bienvenue



CARTE DES BOISSONS

APERITIFS :

▪ Kir sauvignon (10cl)	4.20€
▪ Kir pétillant	5.20€
▪ Pétillant nature/kir breton (10cl)	5.20€
▪ Coupe de champagne (10cl)	12€
▪ Ricard/Pastis (2cl)	3.80€
▪ Porto/Pineau des Charentes/Suze	5.50€
▪ Martini blanc/rouge/Campari	5.50€

APERITIFS MAISON :

▪ Aperol spritz	9€
▪ Gin-tonic	8.50€
▪ Ti-punch	8.50€
▪ Americano	8.50€
▪ Sangria	5.50€
▪ Punch	5.50€
▪ Cocktail de fruits (sans alcool)	7.50€

WHISKYS :

▪ Aberlour (4cl)	8€
▪ Jack daniel's (4cl)	7€
▪ Ballantine's (4cl)	6€

BIERES :

▪ Pression (blonde) De juin à septembre	25cl :	4€	50cl :	8€
▪ Pression (blonde d'abbaye)	25cl :	4.50€	50cl :	8.50€
▪ Chouffe (bière bouteille 33cl)	6€			
▪ Desperados (bière bouteille 33cl)	6€			
▪ Bière sans alcool (bière bouteille)	5€			

SODAS ET JUS DE FRUITS :

▪ Orangina, Schweppes Tonic/Agrume, Ice Tea, limonade (25cl)	4.20€
▪ Coca, Coca 0, Perrier (33cl)	4.50€
▪ Sirop à l'eau	2€
▪ Diabolo	3€
▪ Jus de fruits : ananas, pomme, orange, multifruit, tomate, fraise (20cl)	4.20€

LES EAUX :

▪ Plates :	½ litre : 4.50€	1 litre : 7€
▪ Pétillantes :	½ litre : 4,50€	1 litre : 7€

DIGESTIFS (4cl) :

▪ Cognac, Cognac aux amandes, Armagnac, Calvados, Poire, Rhum Clément, Get 27/31, Menthe pastille	8€
---	----

LES BOISSONS CHAUDES :

* Café : 2.50€	* Décaféiné : 2.80€	* Double café : 4.50€
* Café crème : 3.20€	* Thés/Infusions : 4€	* Irish coffee : 9.50€

ASSIETTES ET SALADES REPAS, INDIVIDUELLES OU A PARTAGER

La Trilogie de saumon : Rillettes de saumon maison, terrine de saumon maison, saumon fumé par nos soins et sa sauce océane 18€

Assiette de la Godille : Bulots, crevettes, rilette de poisson maison, saumon fumé par nos soins et sa mayonnaise maison 19€

Assiette du terroir : Terrine de volaille maison, foie gras maison, jambon de pays, confit d'oignons et cornichons 20€

Salade de chèvre chaud lardé : Croustillants de chèvre chaud enveloppés de lard grillé, jambon de pays et salade verte aux noix 18€

SPECIALITES CHAUDES

La Godaille : *Traditionnellement, c'est la part de poisson qui revient à chaque marin pêcheur à son retour de pêche.* 26€

Assortiment de plusieurs poissons, bulots, pommes de terre vapeur, jardinière de légumes, vinaigrette.

La Choucroute Royale : Assortiment de cinq poissons (deux blancs, deux nobles, un fumé), langoustines, pommes de terre vapeur, moules, chou et son beurre blanc maison 26€

LES FRUITS DE MER (SELON ARRIVAGE)

!!! COMPOSEZ VOUS MEME VOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER !!!

* Nos huitres n°3 de Kercabellec *

* 6 huîtres : 11€ * 9 huîtres : 15,50€ * 12 huîtres : 20,50€

* Nos fruits de mer & crabes *

* 100gr de bigorneaux : 6€ * 300gr de bulots : 9,50€ * 200gr de crevettes 9,50€

* ½ Tourteau : 15,50€ * 1 tourteau : 28,50€ * 200gr de langoustines 18,50€

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MERS (SELON ARRIVAGE)

6 huitres, 200gr de langoustines, 100gr de bigorneaux, 100gr bulots, 100gr de crevettes
39€

½ tourteau, 6 huitres, 200g de langoustines, 100gr de bigorneaux, 100gr de bulots, 100gr de crevettes
53€

LES MOULES FRITES

Moules marinière : (environ 700gr) 14€

Moules à la crème : (environ 700gr) 15€

Moules au roquefort : (environ 700gr) 15.50€

LES ENTREES

- * Foie gras maison * 18€
- * Tartare de dorade maison * 15.50€
- * Assiette du terroir : terrine de volaille, jambon de pays, confit d'oignons et cornichons * 15€
- * Trilogie de saumon : rilette de saumon, terrine de saumon et saumon fumé par nos soins * 14€
- * Croustillant de chèvre lardé et sa salade verte aux noix * 14€
- * Mille-feuille turballais : feuilles de brick, poisson fumé, fromage frais et citron * 14€
- * Carpaccio de bœuf au pesto maison, olives et parmesan * 13€
- * Assiette de bigorneaux/bulots * 13€
- * Soupe de poisson maison * 13€
- * Terrine de volaille maison * 13€
- * Salade verte aux noix * 4€

LES POISSONS

La plupart de nos poissons viennent directement des bateaux "Carla Eglantine" et "El Amanecer", deux chalutiers bleus qui se trouvent dans le port de la Turballe.

- * Choucroute de la mer royale : deux poissons blancs, deux poissons nobles, un poisson fumé, langoustines, quelques moules, pommes de terre vapeur, beurre blanc maison et chou * 26€
- * Noix de St Jacques snackées et leur sauce à la provençale * 26€
- * Médallions de lotte snackés et leur sauce à la provençale * 26€
- * Aile de raie et son beurre fondu déglacé au vinaigre de framboise * 22€
- * Choucroute de la mer : deux poissons blancs, un poisson fumé, moules, crevettes, beurre blanc maison et chou 21€
- * Cassolette de la mer : deux poissons blancs, un poisson fumé, moules, sauce crème (jus de moule et fumet de poisson) et sa jardinière de légumes * 21€
- * Filet de cabillaud et son crumble au chorizo * 19€
- * Pavé de merlu et sa sauce au beurre blanc * 19€

LES VIANDES

- * Filet de bœuf (200gr) : sauce tartare ou roquefort * 25.50€
- * Rognons de veau et leur sauce façon grand-mère * 23€
- * Onglet de bœuf (170gr) : sauce tartare ou roquefort * 21€
- * Suprême de volaille et sa sauce forestière * 19€

ASSIETTE VEGETARIENNE

- * Steak végétarien accompagné de sa jardinière de légumes maison, écrasé de pomme de terre maison et purée de carottes maison * 15€

LES PLATS ENFANTS

- * Steak haché * 8.50€
- * Jambon * 7€
- * Filet de poisson et son beurre blanc maison * 8.50€
- * Assiette de frites * 4€

LES DESSERTS MAISON

- * Assortiment de fromages * 8€
 - * Ile flottante * 8€
 - * Crème brûlée * 8€
- * Brownie et sa crème anglaise * 8€
 - * Profiteroles * 10€
- * Gratin de framboise (environ 15 min d'attente, dessert chaud) * 10€
 - * Cannelés et sa boule de glace rhum/raisin * 10€
 - * Assiette gourmande * 12€

LES COUPES DE GLACES

- * Pêche melba (deux boules vanille, pêches, coulis de fruits rouges et chantilly maison) * 10€
- * Chocolat liégeois (deux boules chocolat, chocolat chaud maison et chantilly maison) * 9€
 - * Café liégeois (deux boules de café, café liquide et chantilly maison) * 9€
- * Dame blanche (deux boules vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison) * 9€
 - * Coupe colonel (deux boules citron, vodka) * (avec alcool) 12€
- * Coupe antillaise (deux boules rhum/raisins, rhum blanc, chantilly maison) * (avec alcool) 12€
- * Coupe After Eight (deux boules menthe/chocolat, liqueur de menthe, chantilly maison) * (avec alcool) 12€

LES GLACES ET SORBETS

1 Boule de glace : 3.50€ 2 Boules de glace : 6€ 3 Boules de glace : 9€

*** Parfums des glaces ***

Vanille, chocolat, rhum/raisin, caramel au beurre salé, menthe/chocolat, café

*** Parfums des sorbets ***

Cassis, poire, citron, fraise

Nos entrées, plats et desserts sont faits maison ()*

Travaillés sur place à partir de produits bruts

*C'est pourquoi leur élaboration demande le temps nécessaire
pour vous satisfaire.*

() : Sauf le chou de la choucroute, les frites, les glaces et les sorbets*

MENU A 25.90

- Entrées au choix -

- Soupe de poisson -
- Mille feuille turballais (feuilles de brick, poisson fumé, fromage frais et citron) -
- Trilogie de saumon (rilette de saumon, terrine de saumon et saumon fumé par nos soins) -
- Assiette de bigorneaux/bulots -
- Croustillant de chèvre chaud lardé et sa salade verte -
- Carpaccio de bœuf au pesto maison, olives et parmesan -
- Assiette du terroir (terrines de volaille, jambon de pays, confit d'oignons et cornichons) -

- Plats au choix -

- Choucroute de la mer (deux poissons blancs, un fumé, moules, crevettes, beurre blanc maison et chou) -
- Filet de cabillaud et son crumble au chorizo -
- Pavé de merlu et son beurre blanc maison -
- Suprême de volaille et sa sauce forestière -
- Onglet de bœuf, sauce tartare ou roquefort maison -

- Dessert au choix

Tous les desserts au choix à la carte sauf :

Les coupes alcoolisées +2€

Et

L'assiette gourmande +2€

MENU A 22,90

A choisir dans le menu a 25.90

Une entrée + un plat

Ou

Un plat + un dessert

MENU A 37€

- Entrées au choix -

- Foie gras de canard maison accompagné de son chutney du moment et de ses toasts grillés -
- Tartare de dorade maison relevé au combawa (petit citron vert originaire des îles d'Indonésie) -
- Assiette de fruits de mer (trois huîtres, trois langoustines, trois crevettes, bulots et bigorneaux, mayonnaise maison et son vinaigre échalotes) -
 - Les 9 huîtres (n°3 de kercabellec) -

- Plats au choix -

- Choucroute royale (deux poissons blancs, deux poissons nobles, un poisson fumé, langoustines, moules, pommes de terre vapeur, chou et beurre blanc maison) -
- Médallions de lotte snackés à la Provençale (beurre noisette, crème d'ail, tomate et persil) -
 - Filet de bœuf, sauce tartare ou roquefort maison -
- Rognons de veau et leur sauce façon grand-mère (fond de veau, réduction de vin rouge et lardons) -

- Fromages -

- Assortiment de trois fromages (sans obligation, évitons le gaspillage !) -

- Desserts au choix -

- Vous pouvez choisir un dessert sur toute la carte des desserts -

MENU ENFANTS 13€

- Entrées au choix -

- Salade de tomates -
- Saumon fumé par nos soins -

- Plats au choix -

- Moules frites : Marinière, Roquefort ou Crème -
- Filet de poisson et son beurre blanc maison -
 - Steak haché -
 - Jambon blanc -
- Les garnitures sont au choix : jardinière de légumes maison, purée maison ou frites -

-Desserts au choix -

- Brownie maison -
- Ile flottante maison -
- Une boule de glace au choix -
- Autres desserts carte + 4€ -

CARTE DES VINS

<u>→ Vins rouges :</u>	<u>Bouteilles 37.5cl</u>	<u>Bouteilles 75cl</u>	
* Mareuil rouge * AOC	13.00€	20.00€	
* Château Tour de Biot * AOC Bordeaux	14.00€	21.00€	
* Cote du Rhône *		23.00€	
* Saint Nicolas de Bourgueil * AOC	15.00€	25.00€	
* Saumur Champigny * AOC	17.00€	29.00€	
* Sancerre * AOC		37.00€	
* Lalande Pomerol * AOC		44.00€	
* Saint Emilion Grand cru * AOC		47.00€	
<u>→ Vins blanc, Champagne, Pétillant :</u>	<u>Bouteilles 37.5cl</u>	<u>Bouteilles 75cl</u>	
* Muscadet de Sèvre et Maine sur lie * AOC	12.00€	22.00€	
* Muscadet de Sèvre et Maine sur lie * AOC Château Chasseloir	14.00€	24.00€	
* Sauvignon de Touraine * AOC	16.00€	26.00€	
* Quincy * AOC	24.00€	34.00€	
* Menetou Salon * AOC	24.00€	34.00€	
* Pouilly fumé *		38.00€	
* Sancerre * AOC	28.50€	38.00€	
* Chablis * AOC	29.00€	39.00€	
* Champagne * Nicolas Feuillatte sélection Brut		63.00€	
* Pétillant * Vouvray AOC		24.00€	
* Coteau de l'Aubance* (moelleux)		32.00€	
<u>→ Vins rosés :</u>	<u>Bouteilles 37,5cl</u>	<u>Bouteilles 75cl</u>	
* Côtes de Provence *	15.00€	23.00€	
* Mareuil rosé *		22.00€	
* Rosé Corse *		21.00€	
* Rosé de Loire *	13.00€	20.00€	
<u>→ Vins en Pichet :</u>	<u>¼ PICHET 25cl</u>	<u>½ PICHET 50cl</u>	<u>1L PICHET</u>
Vin Rouge : *Vin du Pays d'oc 12,5°*	5.50€	11.00€	22.00€
Vin Rosé : *Vin du Pays d'oc 12.5°*	5.20€	10.40€	21.00€
Vin blanc : *Sauvignon de Touraine*	5.80€	12.00€	24.00€
<u>→ Vins au verre :</u>			
Vin Rouge : *St Nicolas de bourgueil*	6.50€		
* Bordeaux tour de Biot*	6.00€		
* Pays d'oc Syrah/Grenache*	4.50€		
Vin Rosé : * Pays de d'oc Syrah/Grenache*	4.20€		
Vin Blanc : * Quincy*	7.00€		
* Coteau de l'Aubance* (Moelleux)	7.00€		
* Sauvignon de Touraine*	5.50€		
* Muscadet de sèvre et Maine sur lie*	5.50€		
<u>→ Les Cidres :</u>	<u>Bouteilles 25cl</u>	<u>Bouteilles 75cl</u>	
* Cidre Doux *	5.00€	13.00€	
* Cidre Brut *	5.00€	13.00€	