



Hospitalité, Authenticité, Festivité

ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| L'œuf mayonnaise à la Savora <i>Cerfeuil et estragon</i> | 6,90€ |
| Cœur de saumon mariné gravlax <i>Copeaux de légumes au vinaigre de cidre et mascarpone</i> | 8,90€ |
| Croustillant de gambas à la menthe <i>Soya sauce infusée au gingembre</i> | 10,90€ |
| Pointes d'asperges vertes <i>Copeaux de parmesan et salade de jeunes pousses</i> | 13,90€ |
| Straciatella burrata à l'huile d'olive <i>Fleur de sel et tomate cœur de bœuf</i> | 10,90€ |
| Thon mi-cuit en croûte de sésame et vinaigrette thaï <i>Salade de coriandre</i> | 11,90€ |

SALADES

| | |
|---|--------|
| Veggie bowl <i>Quinoa, huile d'olive et herbes fraîches, carottes, concombre, radis rose, tomates cerises, choux rouge, salade verte, vinaigrette miel-Xérès</i> | 17,90€ |
| César <i>Salade romaine, poulet crispy, tomates cerises, parmesan en copeaux, œuf dur, sauce César maison</i> | 18,90€ |
| Tuna bowl <i>Thon mi-cuit au sésame, vermicelle de riz, fèves edamame, carottes, concombre, tomates cerises, salade et vinaigrette thaï du chef</i> | 21,90€ |
| La Parma di Buffalo <i>Mozzarella di Buffalo, tomates anciennes, salade, pignon de pin, jambon de Parma, vinaigrette balsamique, huile d'olive et basilic</i> | 19,90€ |

POISSONS

| | |
|---|--------|
| Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive <i>Riz vénéré, vierge d'agrumes et cebette</i> | 24,90€ |
| Filet de bar à la plancha <i>Tian de légumes au thym frais et émulsion aux piquillos</i> | 23,90€ |
| Ceviche de daurade mariné <i>Citron, pamplemousse, orange et Espelette, patate douce rissolée</i> | 24,90€ |
| Tartare de saumon <i>Fèves edamame, oignons rouges, tomates, concombre, aneth, chantilly wasabi et salade de légumes croquants</i> | 21,90€ |

VIANDES

| | |
|---|--------|
| Entrecôte Black Angus argentine 250g <i>Sauce béarnaise servie avec des grenailles et salade de jeunes pousses.</i> | 34,90€ |
| Faux-filet normand mûré sauce poivre 5 baies <i>Grenailles et salade de jeunes pousses</i> | 28,90€ |
| Magret de canard au miel et épices douces <i>Mousseline de carottes, patate douce</i> | 25,90€ |
| Tartare de bœuf assaisonné par nos soins <i>(câpres, oignons, cornichon, persil, sauce tartare maison) servi avec frites et salade verte</i> | 19,00€ |
| Le croque-Monsieur parisien ou Madame (+1,50 €) <i>Servi avec frites et salade</i> | 16,00€ |
| Saucisse au couteau <i>Aligot de la ferme Thérondels et jus de viande maison.</i> | 18,90€ |
| Poulet koh tao <i>(sauce au lait de coco curry thaï, gingembre et citronnelle), riz thaï au sésame</i> | 17,00€ |
| T-bone de veau (250gr) <i>Grenailles sautées à la cebette, tomates cerises et persil, jus corsé</i> | 27,00€ |
| Crumble d'agneau confit au citron vert et tomates <i>Courgettes sautées à l'huile d'olive et fleur de thym</i> | 23,90€ |

| | |
|---|--------|
| Risotto primavera au parmesan <i>(brocolis, petits pois, carotte et pois gourmands)</i> | 19,90€ |
| Go-Gorilla burger <i>Crème de cheddar, lard fumé, salade, tomates, pickles oignons rouges, servi avec frites maison et salade verte</i> | 17,90€ |
| Avocado chicken burger <i>Guacamole, poulet crispy, salade, tomates, pickles oignons rouges, sauce BBQ, servi avec frites maison et salade verte</i> | 18,50€ |
| Penne à la crème de truffe et copeaux de parmesan | 19,90€ |

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Profiteroles, glace vanille <i>Sauce chocolat maison et crème fouettée</i> | 10,90€ |
| Infusion de fraise gariguetta à la menthe et marjolaine <i>Glace poivre Sichuan</i> | 12,90€ |
| Tiramisu classico <i>Café et amaretto</i> | 9,00€ |
| Mi-cuit au chocolat 70%, crème anglaise <i>Vanille et glace caramel beurre salé</i> | 9,90€ |
| Crème brûlée maison à la vanille | 8,50€ |
| Brioche perdue maison <i>Glace vanille et caramel laitier à la fleur de sel</i> | 8,90€ |
| Feuilleté <i>Crème citron glacé au sucre et fruits rouges frais, coulis framboise et shiso pourpre</i> | 9,90€ |
| Café gourmand <i>4 mignardises</i> | 8,90€ |
| Thé gourmand <i>4 mignardises</i> | 9,90€ |

PLANCHES À PARTAGER

| | |
|---|--------|
| Fromage <i>Thérondels, crottin de chèvre, brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier</i> | 18,90€ |
| Charcuterie <i>Terrine de campagne, chorizo ibérique, spiannata picante, saucisse du Perche, jambon Serrano</i> | 18,90€ |
| Mixte <i>Brie de Meaux, chorizo ibérique, bleu d'Auvergne, saucisse du Perche, crottin de chèvre, jambon Serrano</i> | 20,90€ |

TAPAS À PARTAGER

| | |
|--|--------|
| La planche mezzé <i>La straciatella di Burrata à l'huile d'olive, tzatziki, houmous et le tout maison, servie avec une focaccia tiède</i> | 19,00€ |
| La planche junk food <i>Stick mozzarella, poulet croustillant, onions rings, sauce barbecue et sweet chili</i> | 19,50€ |

Tous nos assortiments sont déclinables en portion individuelle : 7€ /la portion

GLACES/SORBETS

1 Boule 3,00€ 2 Boules 5,00€ 3 Boules 7,00€

Parfums disponibles :

Glaces : Vanille, café, chocolat, menthe-chocolat, caramel beurre salé, noisette, pistache, straciatella, noix de coco

Sorbets : Citron, framboise, fraise, fruits de la passion, mangue

Supplément crème fouettée ou chocolat ou caramel beurre salé +2 €

Compositions 9,00€

Gorilla split

Vanille, chocolat, fraise, banane, Nutella, coco râpé, crème fouettée

Exotique

Sorbet fruits de la passion, mangue, glace noix de coco, coulis exotique et crème fouettée

Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée

Les Liégeois

Café ou chocolat et coulis assortis avec crème fouettée

Digestives 10,00€

Colonel

Sorbet citron 2 boules et vodka

After Eight

Glace menthe-chocolat 2 boules et Get 27

Mr. Perrec

Glace caramel beurre salé 2 boules et Grand Marnier

NOS 2 CHOUX COMPOSES

L'écolier 9,50€

Glace vanille et chocolat, Nutella et Kinder Bueno, crème fouettée

Primate 9,50€

Glace coco, passion, coco râpé, crème fouettée et coulis exotique

Red Dream 10,50€

Sorbet fraise, framboise, fraise Gariguettes, myrtilles et coulis de fruits rouges

FORMULE JUNGLE DEJ'

Servi uniquement le midi, hors week-end et jour férié

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

18,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25,00€

ENTRÉE

Terrine de Campagne

ou L'œuf mayonnaise à la Savora, cerfeuil et estragon

ou Houmous et pain grillé

PLATS

Steak haché à cheval, servi avec frites maison et salade verte

ou Poulet koh tao (sauce au lait de coco curry thaï, gingembre et citronnelle), riz thaï au sésame

ou Fish and chips, servi avec frites maison et salade verte

DESSERTS

2 boules de glace au choix, crème chantilly

ou Crème brûlée

ou Café ou thé 2 mignardises

VEGGIE CORNER

-Risotto Primavera au parmesan

(brocolis, petits pois, carotte et pois gourmands)

-Penne à la crème de truffe et copeaux de parmesan

-Veggie Bowl

(Quinoa, huile d'olive et herbes fraîches, carottes, concombre, radis rose, tomates cerises, choux rouge, salade verte, vinaigrette miel-Xeres)

-Pizza Veggie

MENU GORILLON

(jusqu'à 12 ans)

12,00€

Steak haché accompagné de frites maison et salade verte

ou Fish and Chips accompagné de frites maison et salade verte

ou Poulet croustillant et Mac'cheese

+ 1 verre de 25cl de Coca Cola OU de limonade et sirop au choix (Fraise, grenadine, menthe, citron)

+ 2 Boules de glace

OU un chou vanille et sauce chocolat