

## Menu Enfant 12 €

STEAK HACHÉ OU FISH AND CHIPS  
SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE

+1 VERRE D'EAU PLATE OU DE LIMONADE ET SIROP AU CHOIX  
*(Fraise, grenadine, menthe, citron)*

+2 BOULES DE GLACE OU UN ENTREMET CHOCOLAT

## Les Planches à Partager

	Petite / Moyenne / Grande
<b>CHARCUTERIES</b> .....	12 € / 17 € / 22 €
<i>Rosette de Lyon, chorizo, saucisson à l'ail, rillettes du Mans, jambon de Parme</i>	
<b>FROMAGES</b> .....	13 € / 18 € / 23 €
<i>Comté AOP, Brie de Meaux, St Nectaire, Bleu d'auvergne</i>	
<b>MIXTES</b> .....	15 € / 21 € / 27 €
<i>Fromages, charcuteries</i>	
<b>TRIO DE SAUMON LABEL ROUGE</b> .....	17 € / 23 € / 29 €
<i>Rillettes de saumon, tartare de saumon, saumon fumé, condiments</i>	
<b>LA RILLETTE DE PORC ARTISANALE</b> .....	14 €
<i>à partager 300gr</i>	
<b>RILLETTES DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE ET VENTRÈCHE DE THON</b> .....	14 €
<i>à partager 300gr</i>	

## Les Snackings

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE

<b>CROQUE-MONSIEUR POILÂNE</b> .....	12 €
<i>Pain poilâne garni de jambon blanc, emmental et béchamel</i>	
<b>CROQUE-MADAME POILÂNE</b> .....	15 €
<i>Pain poilâne garni de jambon blanc, emmental, œuf au plat BIO et béchamel</i>	
<b>CROQUE-SAUMON POILÂNE</b> .....	15 €
<i>Pain poilâne garni de saumon fumé, emmental et béchamel</i>	
<b>WRAP POULET GUACAMOLE</b> .....	15 €
<i>Tortilla, tomate, salade, poulet rôti, sauce guacamole, servi froid</i>	
<b>WRAP SAUMON FUMÉ</b> .....	15 €
<i>Tortilla, tomate, salade, saumon fumé, sauce pesto vert, servi froid</i>	
<b>WRAP « MADE IN USA »</b> .....	15 €
<i>Tortilla, tomate, salade, poulet rôti, sauce BBQ maison, oignons frits, lard grillé, servi froid</i>	
<b>WRAP VEGGIE</b> .....	15 €
<i>Tortilla, Guacamole, salade, tomate, poivron, radis noir, maïs, abricot moelleux, concombre, coriandre, servi froid</i>	

## Les Crêpes

<b>SUCRE</b> .....	4,5 €
<b>NUTELLA</b> .....	5,5 €
<b>CONFITURE</b> .....	5,5 €
<b>SAUCE CHOCOLAT</b> .....	6,5 €
<b>L'ÉCOLIÈRE</b> .....	7,5 €
<i>Sauce chocolat kinder bueno, chantilly</i>	
<b>LA QUÉBÉCOISE</b> .....	7,5 €
<i>Sirop d'érable, brisures de noix, glace sirop d'érable, chantilly</i>	

## Les Glaces

1 BOULE 3€ • 2 BOULES 5€ • 3 BOULES 7€

**PARFUMS DISPONIBLES:** VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT 70%, MENTHE-CHOCOLAT, CITRON VERT, FRAMBOISE, FRAISE SENGHA, MÛRE, GIANDUJA, SIROP D'ÉRABLE PÉCAN, POMME TATIN, CONFITURE DE LAIT, SABLÉ BRETON, OREO, STRACCIATELLA, PISTACHE

• SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ +1 € •

## Les glaces artisanales

MAITRE ARTISAN DES CORBIÈRES, UTILISANT DU LAIT FRAIS  
DE LA FERME MARGUERITE AUX PIEDS DES PYRÉNÉES

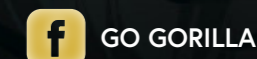
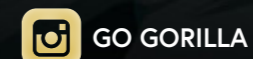
Sans arôme ni colorant

<b>ROSACEAE</b> .....	8 €
<i>Sorbet fraise senga, framboise, mûre, fruits rouges frais, chantilly et coulis de fruits rouges</i>	
<b>BRETONNE</b> .....	8 €
<i>Glace pomme tatin, sablé breton, confiture de lait, chantilly et caramel beurre salé maison</i>	
<b>AMÉRICAINNE</b> .....	8 €
<i>Glace Oréo, sirop d'érable, vanille, chantilly sauce chocolat et brisures de granola</i>	
<b>ITALIENNE</b> .....	8 €
<i>Glace gianduja, pistache, straciatella, chantilly sauce chocolat et éclats de pistache</i>	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	8 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly</i>	
<b>LES LIÉGEOIS</b> .....	8 €
<i>Café ou chocolat et coulis assortis avec chantilly</i>	
<b>COLONEL</b> .....	9 €
<i>Sorbet citron et vodka</i>	
<b>AFTER EIGHT</b> .....	9 €
<i>Glace menthe-chocolat et Get 27</i>	
<b>MR. NORMAND</b> .....	9 €
<i>Glace pomme et Calvados</i>	

## Les Desserts

<b>CAFÉ CHOUX</b> .....	4,9 €
<i>Café BIO accompagné de 2 choux</i>	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	8 €
<i>4 mignardises</i>	
<b>THÉ GOURMAND</b> .....	9 €
<i>4 mignardises</i>	
<b>PROFITEROLES DUO/ TRIO</b> .....	6 / 8 €
<i>Glace vanille, chantilly et sauce chocolat maison</i>	
<b>FONTAINEBLEAU (nuage de fromage blanc)</b> .....	6 €
<i>Fruits rouges, miel ou sucre</i>	
<b>L'INTENSE VANILLE PISTACHE FRAMBOISE</b> .....	10 €
<b>LA CLASSIQUE CRÈME BRULÉE</b> .....	8 €
<b>LA PAVLOVA EXOTIQUE</b> .....	9 €
<b>TARTELETTE CHOCOLAT, CARAMEL ET CACAHUÈTE</b> .....	9 €
<b>ASSIETTE DE 3 FROMAGES</b> .....	10 €
<i>Brie de Meaux, Comté, bleu d'Auvergne, cerneaux de noix et salade verte</i>	

# LA CARTE



3 Rue du Chemin de Fer, 77400 Lagny-sur-Marne - [contact@go-gorilla.fr](mailto:contact@go-gorilla.fr)  
01 60 31 95 38 - [WWW.GO-GORILLA.FR](http://WWW.GO-GORILLA.FR)

## Les Entrées

<b>RILLETES DE PORC ARTISANALES DU MANS</b> .....	7 €
<i>Toast de pain poilâne et condiments</i>	
<b>RILLETES DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE ET VENTRÊCHE DE THON</b> .....	8 €
<i>Tomates et estragon, toast de pain poilâne</i>	
<b>TOMATES MOZZARELLA BURRATINA</b> .....	9 €
<i>Tomate cœur de boeuf, copeaux de parmesan, basilic et crème de balsamique sur lit de salade verte</i>	
<b>TARTARE VÉGAN</b> .....	7 €
<i>Tartare de tomate, poivrons confits, radis noir, maïs, abricot moelleux, tomates confites, brunoise de concombres, échalotes, coriandre, vinaigrette aux agrumes</i>	
<b>LA PERLE DES DIEUX DE SAINT GILLES-CROIX-DE-VIE MILLÉSIME 2018</b> .....	9 €
<i>Sardines de garde millésimées, toasts grillés</i>	
<b>ASSIETTE DE POISSON FUMÉ ET SA CRÈME AU WASABI</b> .....	14 €
<i>Haddock fumé, saumon fumé et truite fumé</i>	
<b>FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS DU SUD-OUEST MAISON</b> .....	15 €
<i>Accompagné de pain nordique toasté et chutney de fruits</i>	
<b>ŒUF CERTIFIÉ BIO BASSE TEMPÉRATURE</b> .....	9 €
<i>Crème de poivron et pomme Granny Smith</i>	

## Les Risotto 16€

Avec du riz Carnaroli, dénomination d'une variété de riz à grain moyen originaire de Pavie, Novare et Verceil en Italie. Cultivé principalement dans la plaine du Pô sur une surface de 7 000 hectares, il est une des variétés de l'indication Riso del Delta del Po. C'est un riz d'exception.

- PESTO VERT, LÉGUMES ANTIPASTI, PIGNON DE PAIN
- PARMESAN ET LARD GRILLÉ
- TRUFFE ET NOIX
- POULET GRILLÉ ET GIROLLES POÊLÉES

## Les Salades

<b>CÉSAR CLASSIQUE</b> .....	14 €
<i>Salade romaine, Parmigiano Reggiano, œuf dur BIO, croûtons, tomates cerises, poulet rôti, sauce César maison</i>	
<b>CÉSAR SAUMON</b> .....	16 €
<i>Salade romaine, Parmigiano Reggiano, œuf dur BIO, croûtons, tomates cerises, saumon fumé, sauce César maison</i>	
<b>SALADE DU GORILLE</b> .....	18 €
<i>Mesclun de Salade, tomates cerises, déclinaison de poisson fumé, pickles de carotte, mousse d'avocat</i>	
<b>SALADE ITALIENNE</b> .....	18 €
<i>Mesclun de salade, tomates cerises, légumes antipasti, demi mozzarella, jambon de parme</i>	

## Les Viandes d'Exception

Servies avec pommes grenailles, sauce béarnaise et salade verte

<b>L'ENTRECÔTE « GALICE FRISSONA »</b> .....	35 €
<i>+/- 350gr avant cuisson</i>	
<b>LE FAUX-FILET « ANGUS »</b> .....	28 €
<i>+/- 300gr avant cuisson</i>	
<b>CÔTE DE BŒUF « RUBIA GALLEGA » ( pour 2 personnes )</b> .....	98 €
<i>+/- 1,5kg avant cuisson</i>	
<b>T-BONE DE BŒUF « ANGUS »</b> .....	45 €
<i>+/- 600gr avec os avant cuisson (pour 1 personne)</i>	

## Les Incontournables

DÉGUSTEZ UN PLAT SIGNATURE CHAQUE SEMAINE  
DU JEUDI SOIR AU DIMANCHE SOIR.

## Les Viandes

<b>PAILLARD DE POULET MIEL ET CURRY, PARMESAN ET CÂPRES</b> .....	17 €
<i>Servi avec des frites maison et mesclun de salade verte</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180GR</b> .....	18 €
<i>Coupé au couteau, servi avec des frites maison et salade verte</i>	
• Classique : câpres, cornichons, persil, mayonnaise, ketchup, tabasco, sauce anglaise	
• Italien : Tomates confites, olives noires, pignon de pin, basilic, Parmigiano Reggiano	
<b>PAYÉ DE CŒUR DE RUMSTECK « ANGUS »</b> .....	19 €
<i>+/-250gr, sauce aux deux poivres, servi avec frites maison et salade verte</i>	
<b>LE GORILLA BURGER</b> .....	18 €
<i>Pain brioché, steak haché de bœuf, sauce barbecue maison, oignons frits, cheddar aux oignons grillés, lard grillé, cornichon Malossol. Servi avec frites maison et salade verte</i>	
<b>BAVETTE DE BŒUF « ANGUS »</b> .....	14 €
<i>+/-200gr sauce échalotes. Servi avec frites maison et salade verte</i>	

## Les Garnitures maison

EN SUPPLÉMENT

<b>POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES</b> .....	4,5 €
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b> .....	4,5 €
<b>RISOTTO PARMESAN</b> .....	4,5 €
<b>ASSIETTE DE FRITES MAISON</b> .....	4,5 €
<b>POT DE FRITES MAISON</b> .....	2 €
<b>FREGOLA SARDA</b> .....	6 €
<i>Au pesto de tomate, spécialité de Sardaigne à base de blé, servie façon risotto</i>	

## Les Sauces maison

EN SUPPLÉMENT + 1€ AU CHOIX

POIVRE  
ÉCHALOTES  
BÉARNAISE  
BARBECUE  
CURRY COCO

## Les Veggies

<b>TARTARE VÉGAN</b> .....	14 €
<i>Tartare de tomate, poivrons confits, radis noir, maïs, abricot moelleux, tomates confites, brunoise de concombres, échalotes, coriandre, vinaigrette aux agrumes. Servi avec frites et salade</i>	
<b>FREGOLA SARDA FAÇON RISOTTO</b> .....	17 €
<i>Crème de curry, courgettes, tomates confites, sucrose et crispy de pain à l'huile d'olive</i>	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> .....	18 €
<i>Pain brioché, pané de blé emmental et épinards, tomates confites, courgettes, sauce cajun miel, cheddar aux oignons grillés, servi avec frites maison et salade verte</i>	
<b>VEGGIEBOLWS</b> .....	14 €
<i>Petit épeautre, avocat, radis, tomates cerises, concombre, fèves, cacahuètes, sucrose, vinaigrette cidre et miel, houmous</i>	
<b>WRAP VEGGIE</b> .....	13 €
<i>Tortilla, guacamole, salade, tomate, poivrons, radis noir, maïs, abricot moelleux, concombre, coriandre, servi froid</i>	

## Les Poissons

<b>PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE CROUSTILLANT</b> .....	20 €
<i>Mariné au miel et soja, pané au sésame doré, servi avec une poêlée de légumes</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE</b> .....	20 €
<i>Saumon, salsa de mangues (piquillos, piments, ciboulette), mousse d'avocat et citron vert</i>	
<i>Servi avec frites maison et salade verte</i>	
<b>SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE</b> .....	39 €
<i>Accompagnée de fregola sarda au pesto de tomate façon risotto</i>	
<b>FILET DE PERCHE</b> .....	14 €
<i>Sauce curry coco, poêlée de légumes maison</i>	

## Les Menus 18 € / 25 €

### ENTREES

RILLETES DE SAUMON ET VENTRÊCHE DE THON  
TARTARE VÉGAN  
DEMI-MOZZARELLA BURRATINA

### PLATS

PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)  
BAVETTE SAUCE ÉCHALOTES, FRITES MAISON ET SALADE VERTE  
FILET DE PERCHE SAUCE CURRY-COCO, POÊLÉE DE LÉGUMES MAISON

### DESSERTS

FONTAINEBLEAU (MOUSSE DE FROMAGE BLANC) FRUITS ROUGES, MIEL OU SUCRE  
CRÊPE SAUCE CHOCOLAT CHANTILLY ( CHANGEMENT NUTELLA +1€)  
CRÈME BRULÉE MAISON  
CAFÉ CHOUX

### PLAT DU JOUR 14,50 €

*Uniquement le midi du lundi au vendredi*

### FORMULE MIDI 16 €

Plat du jour + café choux  
*Uniquement le midi du lundi au vendredi*