

PLANCHES À PARTAGER

Fromages.....	18,90€
<i>Sélection du moment</i>	
Charcuteries.....	18,90€
<i>Sélection du moment</i>	
Mixte.....	24,00€
<i>Sélection de fromages et charcuteries</i>	
Mezzé.....	18,90€
<i>Stracciatella di Burrata à l'huile d'olive, tzatziki, guacamole, le tout maison servi avec une foccacia tranchée</i>	
Junk food.....	21,50€
<i>Poulet croustillant, sticks mozzarella et onions rings, chicken wings sauce barbecue et sweet chili</i>	
Junk veggie.....	18,90€
<i>Croquettes de camembert, boulettes thaï, Gyozas végété, falafel et sauce raïta</i>	
Camembert rôti à la napolitaine.....	13,90€

Déclinaisons tapas

-Stick mozza (6 pièces) 7,20€	-Onions rings (10 pièces) 6,90€
-Croquettes de camembert (6 pièces) 7,20€	-Falafel (8 pièces) 7,20€
-Gyozas végété (5 pièces) 7,20€	-Boulettes thaï (8 pièces) 7,20€
-Chicken Wings (5 pièces) 8,50€	-Nems au Poulet (4 pièces) 8,50€

Les planches peuvent être accompagnées avec l'un de nos cocktails création, 12.50€

- Rêve équatorial (vodka, liqueur de melon, citron vert et menthe fraîche, sirop de basilic et un shot de prosecco)
- L'Élixir de L'Oasis (Rhum brun, jus de citron, Saint-Germain et purée de framboise)
- Canopée tropical (Gin, soho, sirop de vanille, jus de citron et jus de fruits de la passion)
- Nuit d'Agave (Téquila, soho, citron vert et tonic)

ENTRÉES

Croustillant de gambas au basilic.....	11,50€
<i>Sauce soja infusée au gingembre</i>	
Gaspacho de concombre et avocat au mascarpone.....	8,00€
<i>Brisures de fête</i>	
Saumon façon "Gravlax".....	12,50€
<i>Crème de ciboulette et cœur de sucrine</i>	
Camembert rôti.....	13,90€
<i>À la napolitaine</i>	
Terrine de campagne à l'ancienne.....	7,50€
<i>Confit d'oignon</i>	
Burratina et tomates de couleurs.....	9,90€
<i>Sauce pistou</i>	
Œufs "Bio" Mayonnaise.....	7,00€
<i>Mesclun de salades</i>	

SALADES

La Caesar.....	18,90€
<i>Salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, parmesan, œuf dur "Bio", sauce César maison et croûtons</i>	
La Biquette.....	19,90€
<i>Mesclun de salades, Toast de chèvre Roti au miel, Jambon cru, tomates et pommes grenailles</i>	
L'Océane.....	22,50€
<i>Salade romaine, scampis, saumon mariné, suprême d'agrumes, tomates et crème de ciboulette</i>	
L'Avocado toast.....	17,90€
<i>Mesclun de salades, toast de pain de campagne au guacamole et fête, tomates, grenades, œuf dur "Bio" et pistou</i>	
La Thaï.....	21,00€
<i>Salade romaine, légumes thaï croquants, bœuf mariné à la plancha, nems de poulet et sauce thaï</i>	

POISSONS

Gambas à la plancha.....	22,50€
<i>Risotto crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan</i>	
Fish and Chips.....	18,00€
<i>Sauce tartare et frites maison</i>	
Filet de bar à la plancha.....	22,50€
<i>Haricots verts et crème de ciboulette</i>	
Tartare de saumon.....	21,90€
<i>Mangue, fruits de la passion, tomate, concombre, pomme verte et aneth, servi frites maison et salade</i>	

VIANDES

Piccata de poulet mariné.....	17,90€
<i>Légumes rôtis, jus au thym</i>	
Saucisse au couteau.....	18,90€
<i>Aligot de la ferme Thérondels et jus au romarin</i>	
Tartare de bœuf "Aubrac".....	20,50€
<i>Frites maison et salade</i>	
Noix d'entrecôte "Angus" d'argentine (env.300grs).....	35,00€
<i>Sauce poivre vert et frites maison</i>	
Bavette d'Aloyau "Simmental".....	22,50€
<i>Sauce au bleu et frites maison</i>	
Côte de bœuf "Aberdeen Angus" à partager, ou pas... (Entre 1kg et 1,2kg).....	89,00€
<i>Sauce au bleu et frites maison</i>	

BURGER & CROQUE

Croque-monsieur.....	15,00€
<i>Frites maison et mesclun</i>	
Croque-Madame.....	16,50€
<i>Frites maison et mesclun</i>	
Go-Gorilla burger.....	19,90€
<i>Frites maison (Steak, sauce cheddar, lard fumé, salade, tomate, oignons rouges)</i>	
Chicken Avocado Burger.....	17,50€
<i>Frites maison (Poulet croustillant, guacamole, mayonnaise au curry, oignons rouge, salade, tomate)</i>	

-Supplément œuf "bio" : 2,00 €

-Supplément steak ou poulet croustillant : 5,00€

VEGGIE

Coquillettes à la crème de truffe et copeaux de parmesan (+burratina 5,5€).....	14,90€
Pizza veggie.....	16,90€
<i>Base ricotta et basilic, aubergines, courgettes et poivrons en antipasti, mozzarella</i>	
Veggie avocado toast mesclun de salades.....	17,90€
<i>Toast de pain de campagne au guacamole et féta, tomates, grenades et œuf dur "Bio", salade</i>	

FORMULE JUNGLE DEJ'

Servi uniquement le midi (12h à 14h30),
hors week-end et jour férié

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

18,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

23,00€

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine de Campagne
ou Œufs Durs "Bio", mayonnaise et mesclun

PLATS AU CHOIX

Fish and chips, frites et salade verte
ou Plat du jour
ou Pizza Regina (champignons et jambon, base tomate)

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée maison à la vanille
ou Panacotta au coulis de fruits rouges

PLAT DU JOUR

Servi uniquement le midi (de 12h à 15h00)
hors week-end et jour férié

14,50€

MENU GORILLON

(jusqu'à 12 ans)

13,50€

Filet de poulet crispy, frites
ou Fish and Chips, frites
ou Pizza gorillon (poulet, mozza, base tomate)

+ Une boisson au choix 25 cl
(Coca, limonade, diabolo, sirop à l'eau, jus d'orange)

+ 1 Boule de glace
(parfums dans la liste des glaces)

ou
Une crêpe sucre ou au Nutella

DESSERTS

Assiette de fromages.....	9,50€
Profiteroles..... Un peu 4,50€, beaucoup 8€, passionnément 10,90€ <i>Glace vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée</i>	
Crème brûlée maison..... <i>À la vanille</i>	8,50€
Tiramisu traditionnel au café et amaretto..... <i>Biscuit cuillère imbibé de café et amaretto, crème au mascarpone</i>	7,90€
Panna cotta..... <i>À la vanille et coulis de fruits rouges</i>	7,50€
Brioche perdue..... <i>Au caramel beurre salé et glace vanille</i>	8,90€
Mi cuit chocolat..... <i>Glace vanille</i>	9,90€
Tarte du moment.....	9,90€
Café gourmand..... <i>4 mignardises</i>	8,90€
Thé gourmand..... <i>4 mignardises</i>	9,90€
Digestif gourmand..... <i>4 mignardises</i>	12,90€

GLACES/SORBETS de notre artisan "Michel CAPRON"

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

Parfums disponibles :

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco, Caramel beurre salé, Menthe-chocolat

Sorbets : Fraise, Framboise, Passion, Citron

Les coupes glacées..... 9,00€

Gorilla split

Glace vanille, chocolat, fraise, banane, Nutella, coco râpé, crème fouettée

Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée

Liégeoise café/chocolat

Glace café ou chocolat, coulis assorti et crème fouettée

Les glaces digestives..... 10,00€

Colonel

Sorbet citron 2 boules et vodka

After Eight

2 boules menthe-chocolat et Get 27

Mr. Perrec

2 boules caramel beurre salé et Grand Marnier

Supplément +1€

Crème fouettée, caramel beurre salé, sauce chocolat maison, nutella, coulis de fruits rouges

LES CRÊPES COMPOSÉES

L'écolière..... <i>Nutella crème fouettée et kinder bueno</i>	8,90€
La Go Gorilla..... <i>Glace vanille et chocolat, crème fouettée, sauce chocolat maison</i>	8,90€
La primate..... <i>Glace coco et passion, crème fouettée et coulis passion</i>	8,90€
La Banana..... <i>Glace chocolat, sauce chocolat maison et banane</i>	8,90€