



c'est avant tout notre rencontre, Céline et Christophe, réunis autour d'une même passion, d'une même envie : créer, partager, faire vibrer les sens à travers la cuisine et la pâtisserie faites maison.

Animés par l'amour du Luberon et de la Provence, nous puisons notre inspiration dans chaque détail de cette terre lumineuse. Notre cuisine est une cuisine d'amour, sincère et généreuse, où chaque plat raconte une histoire, celle d'un terroir, d'un souvenir, d'un moment partagé...

La fontaine et le platane, tous deux bicentennaires, donnent à notre bar restaurant, niché au cœur de peypin d'aigues, le reflet d'un lieu chargé d'âme, habité par des personnes authentiques et bienveillantes, profondément ancrées dans la terre de leurs ancêtres.

« LA GOGUETTE », en provençal, signifie « passer un bon moment entre amis ». C'est exactement ce que nous souhaitons offrir : une parenthèse hors du temps, où l'on se retrouve, où l'on savoure et où l'on partage bien plus qu'un verre ou un repas, UN VERITABLE MOMENT DE VIE.

NOS FORMULES :

Mardi, mercredi, jeudi midi :

Plat du jour (1 à 14 voir avec le serveur en fonction du plat du jour)	13.50€
Plat, entrée ou dessert du jour	17.50€
Plat, entrée et dessert du jour	20.50€

Vendredi midi :

Aïoli ou Moules / frites (1, 5, 7, 11)	15.50€
Plat et dessert du jour	20.50€

Dimanche midi :

Plat du jour (1 à 14 voir avec le serveur en fonction du plat du jour)	18.50€
Plat, entrée ou dessert du jour	22.50€
Plat, entrée et dessert du jour	25.50€

*Toutes nos viandes sont d'origine française
N°1 à 14 liste des allergènes (à consulter en fin de carte)
Prix net TTC

NOTRE CARTE

Assiette GOGUETTE : Assortiment de produits maison et locaux

(se rapprocher du serveur pour la composition)

19.50€



ENTRÉES :

Plancha de panisses à la peypinoise (farine du moulin Oliversion Cucuron) 8.00€



Gaspacho de saison 7.00€



Salade italienne (salade verte, tomate, burrata 50grs) (1) 8.00€



Saumon fumé 9.50€



Carpaccio de bœuf* 9.50€



Tartare Saumon et Saint Jacques (5, 6) 9.50€



Escargots des Valanques (La motte d'aigues) (3) par 8 9.50€



par 12 12.00€

Planche de charcuterie* pour 2 personnes 15.00€

SALADES :

César (salade verte, poulet*, croutons, œuf, sauce césar) (1, 2, 3) 15.00€



Chèvre (salade verte, lardon*, oignon, chèvre de chez Perez chaud et miel de pays) (2, 3, 13) 15.00€



Provençale (salade verte, oignon, jambon cru* de pays, toast de tapenade) (3, 5) 15.00€



Salade italienne (salade verte, tomate, burrata 100grs) (1) 15.00€



PLATS:



(Les plats sont servis avec l'accompagnement du jour et/ou frites maison et/ou salade)

VIANDES :

Os à moelle *	15.00€
Carpaccio de bœuf*	18.00€
Aiguillettes de poulet* aux céréales (1, 2, 3)	14.50€
Andouillette* maison Pourcin (Lauris)	20.00€
Faux filet* (200grs)	18.50€
Magret de canard* (300 à 350grs)	22.50€
Camembert rôti (avec jambon cru) (2)	19.00€
Supplément sauce (Roquefort ou truffée) (2, 3, 11)	2.00€

POISSONS :

Tartare Saumon et Saint Jacques (5, 6)	18.00€
Dos de merlu en croute de tapenade (5)	18.00€

HAMBURGERS :

Classique (pain frais, bœuf façon bouchère* 180grs, cheddar, oignon, tomate) (1, 2, 3)	18.50€
Poulet (pain frais, haché de poulet* 150grs, cheddar, oignon, tomate) (1, 2, 3)	18.50€
Du moment (pain frais, composition se renseigner auprès du serveur) (1, 2, 3)	18.50€

VÉGÉTARIEN :

Hamburger végétarien (pain frais, galette végé., cheddar, oignon, tomate) (1, 2, 3)	18.50€
Ravioles du dauphiné (Roquefort ou Pesto ou Truffée) (1, 2, 3)	15.00€
Camembert rôti (sans jambon) (2)	19.00€

MENU ENFANT :

Un sirop au choix	
Poulet pané aux céréales* / Frites (1, 2, 3)	
Ou	
Steak haché* / Frites	10.50€
1 boule de glace (2) ou 1 glace à l'eau	

Prix net TTC

PIZZAS (2, 3 toutes les pizzas, 5 pour certaines)



(Uniquement le vendredi et samedi soir)

BASE TOMATE (emmental, mozzarella) :

Margarita	10.00€
Napolitaine (anchois)	11.00€
Royale (jambon cuit, champignon)	12.00€
Chorizo (chorizo)	12.00€
Quatre fromages (roquefort, chèvre)	15.00€
Végétarienne (légumes de saison)	15.00€
Burger (bœuf haché, poivrons)	15.00€
Provençale (Tapenade, jambon cru)	15.00€

BASE CRÈME (emmental, mozzarella) :

Kebab (lamelles kebab, sauce pita, cheddar)	15.00€
Montagnarde (lardons, PDT, reblochon, oignon)	15.00€
Périgourdine (magret de canard, foie gras)	15.00€
Rabasse (crème truffée, jambon cru)	15.00€
Quatre fromages (roquefort, chèvre)	15.00€
Supplément (œuf ou autre)	1.00€

DESSERTS :



Mousse au chocolat (1, 2)	6.00€
Crème caramel (1, 2)	6.00€
Faisselle de chèvre (de chez Perez) et son accompagnement (2)	6.00€
Crème brûlée à la lavande (1, 2)	7.00€
Pavlova (1, 2)	7.00€
Dessert du jour (1 à 3 en fonction du dessert)	7.00€
Tomes de chèvres (2) (en fonction des livraison, de chez Perez)	7.00€
Café gourmand (1, 2)	7.00€
Citron, orange ou noix de coco givrés	6.00€
Carte des glaces	1 boule 3.00 2 boules 5.50€ 3 boules 7.50€
Supplément Chantilly (2)	1.00€



Prix net TTC

Carte illustrée par Ilona Bonjean

«Marius.'

La dernière goutte de quoi ?

César :

**Toutes les dernières gouttes ! Il y en a toujours une qui reste
pendue au goulot de la bouteille !**

**Et toi, tu n'as pas saisi le coup de la capturer. Ce n'est pourtant pas
sorcier ! (Il saisit une bouteille sur le comptoir et tient le bouchon
dans l'autre main. Il verse le liquide en faisant tourner la bouteille).**

**Tu verses en faisant un quart de tour, puis, avec le bouchon, tu
remets la goutte dans le goulot. (Il fait comme dit, avec un geste de
mastroquet virtuose). Tandis que toi tu fais ça en am-
ateur ; et naturellement, tu laisses couler la goutte sur l'étiquette...**

**Et voilà pourquoi ces bouteilles sont plus faciles à prendre qu'à
lâcher !**

Il feint de faire un grand effort pour décoller sa main de l'étiquette.

Marius éclate de rire. »

Marcel Pagnol, Acte 1, Scène 2, Marius.



NOUS REMERCIONS NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Moulin et domaine Oliverion à Cucuron

Escargot des Valanques à La Motte-d'Aigues

Fromagerie Perez à Peypin d'Aigues

Boucherie Pourcin à Lauris

Domaine des 2 sources à Peypin d'Aigues

Cave Le temps des sages à Cabrières d'Aigues

Cave Les coteaux de Grambois

Distilleries et domaines de Provence à Forcalquier

Brasserie Cérévisia à Les Mées

La Provence en bouteille à Cucuron

Le jardin de la Griette à Peypin d'aigues

A sepia-toned sketch of a village street. The street is paved and runs through the center of the scene. On the left, there are several buildings with tiled roofs and a fence. On the right, there are more buildings and a row of trees. The background shows a hillside with more buildings and trees. The overall style is a detailed line drawing with a warm, brownish-yellow color palette.

Liste des allergènes

1/ Œuf et ovoproduit

2/ Produit laitier

3/ Gluten

4/ Arachide

5/ Poisson

6/ Crustacés

7/ Mollusques

8/ Lupin

9/ Cèleri

10/ Sésame

11/ Moutarde

12/ Soja

13/ Fruits à coque

14/ Sulfites