

Carte des vins

ROUGES la bouteille 75 cl

AOC Rouge

Côtes du Marmandais	Domaine d'Eliau Da Ros E. Da Ros <i>Le Chante Coucou</i>
	<i>Le vin est une fête</i>
Côtes de Duras	Domaine Mouthes Le Bihan Fam. <i>Le Bihan</i> <i>La Pie Colette</i>
	<i>Veillefont</i>
	<i>Cuvée Les Apprentis</i>
Côteaux du Languedoc	Mas des Brousses X. Peyraud et G. Combes
Cahors	Mathieu Cosse <i>Le Sid</i>
	<i>Le Petit Sid</i>
Fronton	Marc Penavayre <i>Château Plaisance</i>
	<i>Thibault de Plaisance</i>
	<i>Tot co que cal</i>
Minervois	Carignanissime de Centeilles
Corbières	Château Ollieux Romanis Famille Bories <i>Cuvée Prestige</i>
Domaine de Dernacueillette	<i>Guillaume Boussens Vigneron d'altitude</i> <i>Cuvée Anne Fleur</i>
Gaillac	Domaine d'Escausses Fam. Balaran <i>Cuvée des Drilles</i>
	<i>Croix Petite</i>
Madiran	Domaine Labranche-Lafont Christine Dupuis <i>Vieilles vignes</i>
Pécharmant	Château d'Elle Jocelyne Pécou <i>Cuvée du château d'Elle</i>
	<i>Cuvée « Darling »</i>

Vins de pays Rouge

Vin de pays de l'Hérault	Sélection Mathieu Cosse <i>Cuvée Antic 2003</i>
Côtes de Gascogne	Domaine de Chiroulet Fam. Fezas <i>Grande réserve</i>
	Domaine de Seailles <i>Cuvée Presto</i>
	Domaine Pellehaut Gaston Beraut <i>Harmonie</i>
Vin de Pays de Cucugnan	<i>Guillaume Boussens Vigneron d'altitude</i> <i>Le petit Derna</i>

Vins de France Rouge

Francis Miquel	Minor-Swing
	<i>Les Yeux Noirs</i>

ROSÉS la bouteille 75 cl

AOC Rosé

Côtes du Marmandais	Domaine d'Eliau Da Ros E. Da Ros <i>Le Chante Coucou</i>
Fronton	Marc Penavayre <i>Château Plaisance</i>
Pécharmant	Château d'Elle Jocelyne Pécou <i>Cuvée du château d'Elle</i>
Côtes de Gascogne	Domaine de Séailles <i>Cuvée Presto</i>
	Domaine Pellehaut Gaston Beraut <i>Family réserve MAGNUM</i>

Jean-Paul Chambas

Qui n'a pas partagé avec
Jean-Paul Chambas bien des voyages imaginaires ?
Banderillés par les clarines,
chaloupés par les rythmes
du "son", on peut parfois
se retrouver à Vic Fézensac,
là où seule l'amitié peut vous
conduire, voyager dans cet ailleurs un peu trouble mais
souvent meilleur, pour y vivre des complicités définitives.
Qui d'autre pouvait habiller
la carte du J'GO des couleurs
des quatre saisons ?



L'hiver



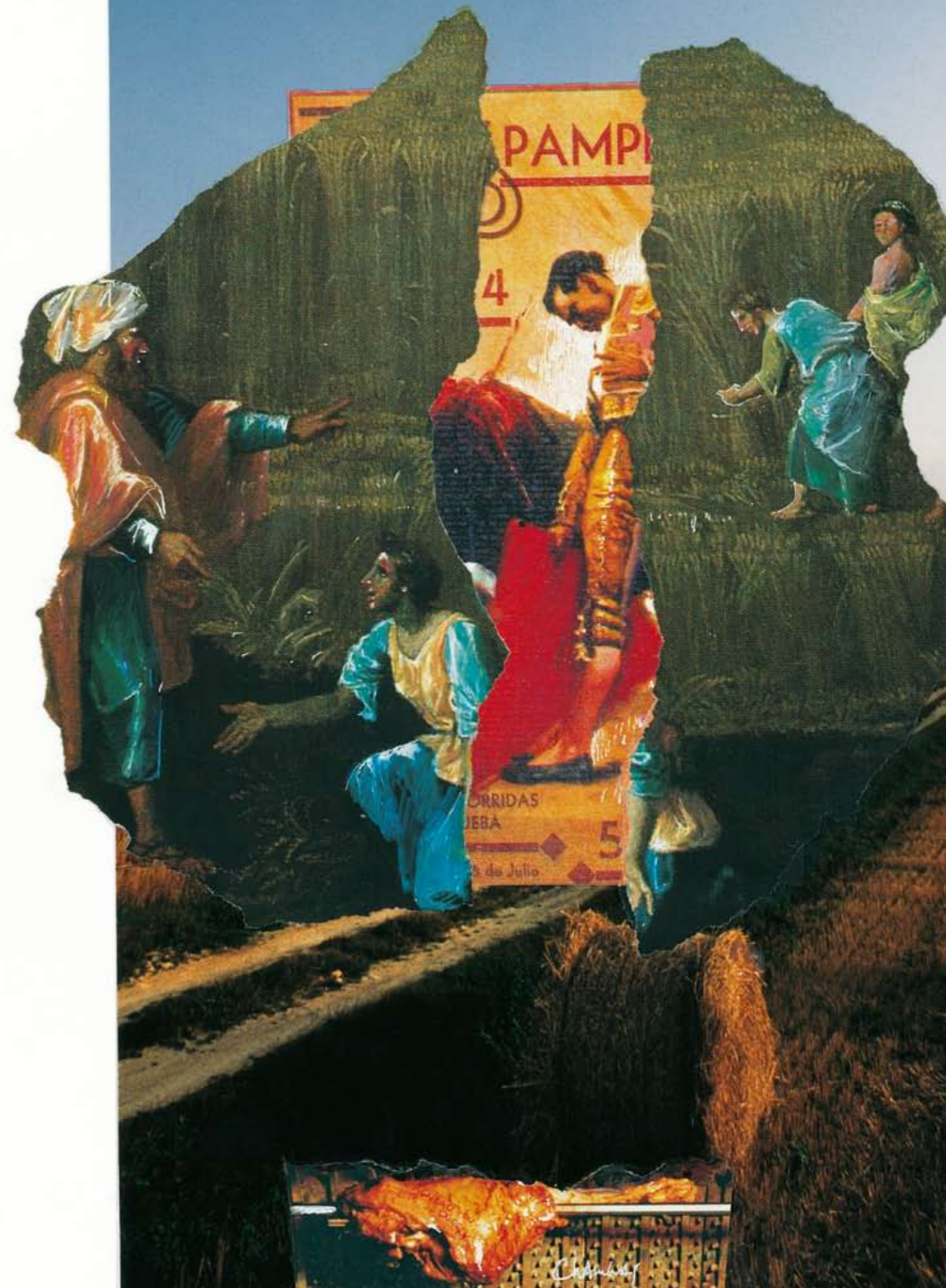
Le printemps



L'été



L'automne



Les entrées

Tourin froid à la tomate et basilic, glace à l'ail de Philippe Faur.....

Tartare de tomates, basilic et câpres.....

Saladier de tomates et poivrons aux oignons nouveaux.....

Melon de pays glacé à l'anis étoilé.....

Aubergine grillée et ratatouille froide, glace à l'ail de Philippe Faur.....

Véritable piperade et son jambon poêlé.....

Salade mélangée aux copeaux de foie gras de canard mi-cuit.....

Foie gras de canard mi-cuit en terrine.....

Pot de Lou Pastifret de Porc Noir de Bigorre et sa salade mélangée.....

Assiette de Jambon de Porc Noir de Bigorre
Petite.....
Grande.....

Le croustillant de pied de Porc Noir de Bigorre pané, sauce rémoulade.....

Boudin de Porc Noir de Bigorre grillé, sauce moutarde.....

Les plats

Le Gigot d'Agneau Fermier du Quercy à la broche
et ses haricots Tarbais au jus.....

Côtes du Carré d'Agneau Fermier du Quercy grillées.....

Côte de Porc Noir de Bigorre dans l'échine grillée.....

Poulet de ferme "Gasconne" désossé, mariné et grillé.....

Brochette de cœurs de canard grillée et lard.....

Magret de canard grillé entier.....

Les cocottes du J'Go

Pièce entière Assiette

Epaule d'Agneau fermier du Quercy rôtie à l'os,
à l'ail et au thym.....

Magret de canard à l'ail et aux pêches.....

Filet de Porc noir de Bigorre
aux tomates, aubergines et romarin.....

LA RÔTISSERIE

Toutes nos pièces entières **SUR COMMANDE**

Pièce entière

L'Agneau Fermier du Quercy

Gigot d'Agneau à la broche
et ses haricots Tarbais au jus 5 pers. (40 mn).....

"Quasi" d'Agneau 2 pers. (20 mn).....

Carré d'Agneau 2 pers. (25 mn).....

Epaule d'Agneau désossée 3 pers. (30 mn).....

Rôti d'Agneau dans le carré de côtes découvertes 2 pers.....

Selle d'Agneau rôtie 5 pers. (35 mn).....

Le Poulet

Poulet de ferme "Gasconne" 4 pers. (45 mn).....

1/2 Poulet de ferme rôti 2 pers. (30 mn).....

Le Canard

Canard gras rôti 6 pers. (45 mn).....

Demi-canard gras rôti 3 pers.....

Le Porc Noir de Bigorre

Carré de côtes rôti.....

Le filet rôti à la broche.....

"Spillum" rôti à la broche 20 pers.....

Formule J'Go

Pour vous, les meilleures pièces préparées par notre boucher

Lou Pastifret de Porc Noir de Bigorre et sa salade mélangée

La pièce d'Agneau fermier du Quercy du moment
et ses Haricots Tarbais ou ses Légumes de saison

Dessert de saison

Cuisine du lendemain

Parmentier aux aubergines et tomates.....

Rôti de Porc, agneau ou volaille servi froid,
avec salade de tomates et oignons.....

Tomates farcies comme autrefois.....

Les fromages

Azkorria (brebis d'Iraty) et sa confiture maison.....

Le Rocamadour à l'huile d'olive, pain de campagne grillé.....

Bleu des Causses de l'Aveyron.....

Assortiment de fromages.....

Les desserts

Crêpes comme à la maison.....

Pain perdu d'Huguette.....

Moelleux au chocolat, sauce au chocolat.....

Riz au lait façon Grand-Mère.....

Compote de pêches et nectarines, crumble à la vanille.....

Granité de pêches au Mauzac nature.....

Tarte fine aux abricots, glace vanille bourbon.....

Nage de pêches et nectarines à la verveine.....

Nos glaces de chez Philippe Faur

Glace aux pruneaux arrosée d'Armagnac.....

Sorbet de pêches blanches arrosé à la Folle blanche.....

Dégustation de Glaces

Glace 2 boules.....

Glace 3 boules.....

Formule Pitch'OU

(-12 ans)

Gigot à la broche Ou Aiguillettes de magret de canard

Glace biboule et limonade

Dans les restaurants J'GO, nous défendons le travail des éleveurs et producteurs de la région Midi Pyrénées. Ici, vous ne dégusterez que des Agneaux Fermiers du Quercy, des Porcs Noirs de Bigorre, des Doublons de Barèges Gavarnie et des Volailles de Gascogne, que nous achetons entiers. C'est notre façon de défendre et de promouvoir le travail des éleveurs de notre région.

C'est pour cela qu'il peut manquer à tout moment une des pièces de leurs produits d'exception qu'ils élèvent pour le plaisir de nos papilles. La presque totalité des légumes et fruits servis dans les restaurants J'Go sont cultivés par Chantal Chauvin, Jean-Luc Garbage, Stéphane Guihard et la Famille Patacq dans la pure tradition maraîchère.

Pour cette saison, retrouvez dans nos établissements : tomates, aubergines, courgettes, poivrons et melons. Mais aussi abricots, pêches et nectarines pour les plaisirs sucrés.

Tous nos prix sont nets.