

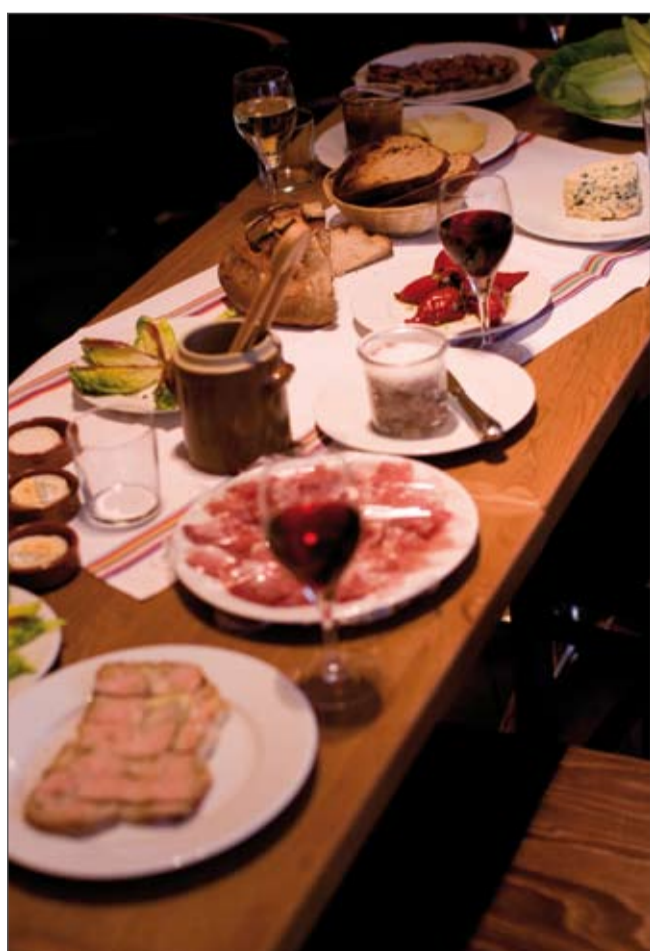
Ouverture Quartier Saint Germain



EDITO C'est une réalité statistique incontestable : les nonagénaires sont deux fois plus nombreux dans le Sud-Ouest que partout ailleurs en France. Les spécialistes qui planchent sur le sujet depuis des décennies prétendent que les vins de Gascogne riches en polyphénols (molécules protectrices du système vasculaire), les bénéfices sur la santé de la vie au grand air et les bienfaits de la graisse de canard ne sont pas étrangers à ce phénomène. Nous ajouterions volontiers à ces vertus objectives d'autres qui le sont moins : l'amitié qui réchauffe le cœur aux comptoirs des bistrotts, l'enthousiasme qui agite les foules le long des mains-courantes, le foie gras, la sieste au bord du Lot, à l'ombre des noyers, le goût du labeur agricole, le silence, le cuivre des bandas, le sable des arènes et le respect comme principe fondamental. Respect des coutumes, des recettes, des produits, des savoir-faire. Respect de la vigne, de la terre, des maraîchers, des vignerons, des éleveurs. Et respect de celui qui s'assoit à votre table. Aussi, s'il ne peut offrir à qui passe sa porte l'assurance d'être un jour nonagénaire, le J'Go peut au moins transmettre la saveur, le parfum et l'âme de sa terre d'origine.

Ici les produits arrivent tout droit du Sud-Ouest. Le Porc Noir de Bigorre. Le Haricot de Tarbes. L'Agneau Fermier du Quercy. Les recettes sont puisées à la mémoire des grand-mères. Le décor nous ressemble. Saint-Germain nous inspire. Le J'Go vous attend.

Fabien Galthié et Denis Méliet



PETITE HISTOIRE DES ÉTABLISSEMENTS J'GO



Les idées simples de transmission et de partage ont toujours animé Denis Meliet, depuis son enfance gersoise jusqu'à la création du restaurant J'Go à Toulouse. Mariant le respect de la terre hérité de son père, les recettes familiales transmises par sa mère et les moments de partage passés autour des comptoirs de Gascogne, il ouvre son premier restaurant à Toulouse en 1995, à deux pas du célèbre marché



Victor Hugo. Initialement tourné vers le gigot-haricot en plat unique, le concept évolue bien vite vers une cuisine révélatrice de l'ensemble des saveurs du sud-ouest. Le succès rencontré par le J'Go Toulouse et les encouragements de Fabien Galthié, figure emblématique du rugby français et enfant du pays, entraînent l'ouverture de deux établissements J'Go à Paris. Le premier rue Drouot en 2002. Le second au marché de Saint Germain-des-Prés à l'automne 2007.



Olivier Mongabure et Régis Daudignan, les garants de l'esprit et de la cuisine J'Go.



LA PHILOSOPHIE DU J'GO EN 3 MOTS



LA PHILOSOPHIE DU J'GO EN 3 MOTS

Un restaurant J'Go est une enclave de campagne gersoise au cœur de la ville, un concentré de Gascogne et d'esprit du Sud-Ouest. Le repas y demeure un moment privilégié, une parenthèse de partage et de douceur de vivre. Vous pouvez désormais retrouver à Saint-Germain cette philosophie nourrie de savoir-faire, de savoir-vivre et de savoir manger qui fait depuis des années le succès des J'Go Toulouse et Paris Drouot.

CUISINE

La cuisine du J'Go restitue fidèlement les saveurs des plats faits maison. Chaque menu, chaque recette est élaborée avec un souci constant d'authenticité et de simplicité. Les principales sources d'inspiration sont puisées dans les mémoires de nos grand-mères. Pour les natifs de la région, la cuisine du J'Go est un véritable retour en enfance en même temps qu'un retour aux sources. Pour les autres, elle est une occasion rêvée de découvrir les saveurs qui font la renommée des terroirs du Sud-Ouest.



SAISONNALITÉ

Puisqu'il ne viendrait pas à l'idée d'un Gascon de consommer des fraises en hiver ou de la citrouille au printemps, le J'Go se fait un devoir d'offrir à ses clients des produits en pleine maturité qui ne doivent leur croissance qu'au seul rythme des saisons. Élément incontournable de la philosophie J'Go, ce respect de la saisonnalité – et par extension celui des clients et des producteurs – permet de renouveler à l'envi le contenu des cartes et des menus. Pousser la porte d'un établissement J'Go, c'est donc l'assurance de goûter une cuisine en adéquation avec les saisons et conforme à vos envies du moment.



PRODUCTEURS

Très attaché aux producteurs, aux vigneronns, aux produits, aux terroirs et aux modes de production traditionnels du Sud-Ouest, le J'Go n'oublie jamais de célébrer les éleveurs, vigneronns et agriculteurs qui forgent l'identité de sa cuisine. Il parvient ainsi à tisser des liens solides entre ceux qui produisent avec passion, ceux qui cuisinent avec respect et ceux qui mangent avec plaisir.



LA CARTE DU J'GO SAINT GERMAIN 2008

LES ENTRÉES

Pot de Lou Pastifret de Porc Noir de Bigorre et sa salade mélangée
Coeur de salade en croque sel
Omelette au Porc Noir de Bigorre
Poêlée de légumes primeur à la coriandre fraîche
Boudin de Porc Noir de Bigorre grillé, moutarde de Gascogne
Assiette de jambon Noir de Bigorre
Croustillant de pied de cochon, sauce rémoulade
Foie gras de canard mi-cuit en terrine

LES PLATS

Côtes du Carré d'agneau grillées
Magret de canard entier grillé
Brochette de cœurs de canard grillés

LES FROMAGES

Azkorria (brebis d'Iraty) et sa confiture maison
Le Rocamadour, pain grillé
Bleu des Causses de l'Aveyron
Assiette de 3 fromages

LES DESSERTS

Crêpes comme à la maison
Pain perdu d'Huguette
Moelleux au chocolat, sauce au chocolat
Riz au lait façon Grand-Mère

Nos glaces de chez Philippe Faur
Glace pruneaux arrosée d'Armagnac
Sorbet fraises arrosé à la Folle blanche

COMMENT VENIR NOUS VOIR



LA RÔTISSERIE

Toutes nos pièces entières **SUR COMMANDE** au 01 43 26 19 02

L'Agneau Fermier du Quercy

Le Gigot 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)
L'épaule d'agneau à l'os,
prétranchée et rôtie aux cébettes 3 pers. (30 mn)
Rôti d'Agneau dans les côtes de devant 3 pers. (30 mn)
Selle d'Agneau rôtie 6 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)

Le Porc Noir de Bigorre

Le carré de côtes rôti maxi 9 pers. (40 mn)
Rôti bardé

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR ET NOS GRIGNOTAGES À TOUTES HEURES

Tartine de foie gras
Tartine de rôti froid-salade et moutarde
(Agneau fermier Quercy, Poulet du Gers, Porc Noir de Bigorre)

Brochettes de cœurs de canard
Brochettes de poitrine d'Agneau fermier du Quercy

Mini saucisses de cochon Noir de Bigorre
Saucisse d'Agneau épicée
Saucisse de Porc Noir de Bigorre

Fromages
Brebis Azkorria
Rocamadour fermier
Bleu des Causses

Dans les restaurants J'Go, nous défendons le travail des éleveurs et producteurs de la région Midi Pyrénées. Ici, vous dégusterez des Agneaux Fermiers du Quercy, du Porc Noir 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 du Sud Ouest de la France. Pour cette saison retrouvez dans nos établissements : asperges, fèves, légumes primeurs. Mais également les fraises pour terminer le repas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



J'GO Toulouse

16 place Victor-Hugo 31000 Toulouse
Tél. 05 61 23 02 03
Mail : toulouse@lejgo.com
Métro Jean-Jaurès ou Capitole
Ouvert tous les jours, midi et soir

J'GO Saint Germain

Marché Saint Germain - rue Clément 75006 Paris
Métro Mabilion ou Odéon - Parking Saint Germain
Tél. 01 43 26 19 02
Mail : paris.saintgermain@lejgo.com
Ouvert tous les jours de 10h00 à 1h00

J'GO Drouot

4 rue Drouot 75009 Paris
Tél. 01 40 22 09 09
Mail : parisdrouot@lejgo.com
Métro Richelieu Drouot ou Le Peletier
Fermé le dimanche

Retrouvez sur le www.lejgo.com la carte, les menus, des informations sur les activités des établissements J'Go ainsi que de nombreux articles et reportages.
J'Gotages - Rédaction : Sébastien Vaissière - Photos : cazarama.com - Coordination : Christophe Deleysse - Réalisation : N124 communication.

lejgo.com