



DURABLE – OMNIVORE – PAYSAN

## Formule J'Go 36€

"Lou Pastifret" du J'Go, salade mélangée

OU

Velouté de butternut, fromage frais à la ciboulette



Assiette d'agneau rôti, haricots Tarbais et jus à l'ail

(filet, épaule ou gigot)

OU

Pot au feu de boeuf et ses légumes, sauce crapaudine



Œuf au lait caramel

### Nos Producteurs

**Charcuteries et Salaisons** Laboratoire des Terroirs Gascons (Hachan, 65). **Agneau, race castillonnaise** Valérie Fonseca (Saint-Martin, 65). **Porc noir de Bigorre** SICA Le Porc Noir (Louey, 65). **Porc** Didier Casteran (Vieuzos, 65). **Poulet** Christophe Lacroix et Christelle Grassotto (Espas, 32). **Canard** Brigitte Lescure (Saint Médard, 32). **Bœuf / Vache, race gasconne** Ludovic Calvet, David Castex, Laurine Marsolan Marie, Mathieu Estadiou, Raymond Filbet (31, 65). **Veau** Damien Semmartin, (Gez-Ez-Angles, 65).

## Charcuteries et Salaisons

Assiette de jambon de porc Noir de Bigorre AOP coupé au couteau.....	18€
Planche d'assortiment de charcuteries et salaisons du J'Go (4/5 personnes).....	28€
Dégustation de charcuteries et salaisons du J'Go.....	15€
Planche de saucisson du J'Go.....	10€
"Lou Pastifret" du J'Go et pain grillé.....	14€

## Les Entrées

Nems à la ventrèche de porc noir de Bigorre, bouquet de jeunes pousses.....	10€
Œuf cocotte, crème de topinambour à la truffe.....	13€
<b>Foie gras de canard cuit au poivre, macaron à la pomme acidulée.....</b>	<b>18€</b>
En accompagnement de votre entrée, un verre de "Dulcinée" (vin blanc liquoreux gascon).....	+3€
Velouté de butternut, fromage frais à la ciboulette.....	9€
Boudin noir grillé, sauce moutarde, bouquet de jeunes pousses.....	9€
Burrata à la tapenade et olives Leccino.....	13.50€

## **Les Plats**

**Pot au feu de boeuf et ses légumes, sauce crapaudine 23€**

**Cuisse de canard confite rôtie, pommes de terre persillées 23€**

**Assiette d'agneau rôti, haricots Tarbais et jus à l'ail 26€**

**Côtes d'agneau grillées, gratin de poireaux au Parmesan 28€**

**Poulet "Pategrain" désossé au sautoir, risotto au chorizo 26€**

**Pièce de bœuf du moment, sauce béarnaise et frites du J'Go 26€**

**Cassoulet du J'Go aux deux confits (porc et canard) et haricots Tarbais 28€**

**Tartare de bœuf classique préparé, frites du J'Go 24€**

**Tartare de bœuf juste poêlé au foie gras, noisettes torréfiées et frites du J'Go 28€**

### **Formule Pitchou 13€**

**(jusqu'à 12 ans)**

**Sirop**

**Steak haché et frites du J'Go,**

**Riz au lait, glace vanille ou sorbet du moment**

**Si par hasard, une pièce de viande est indisponible, c'est tout simplement parce que nous achetons les bêtes entières.**

## Les Desserts

Baba au rhum parfumé à l'orange, raisins secs et crème fouettée.....	9€
Profiterole glace vanille, chocolat chaud et amandes grillées.....	9.50€
<b>Pain perdu et glace vanille.....</b>	<b>9.50€</b>
<b>Œuf au lait caramel.....</b>	<b>8€</b>
Pavlova sorbet du moment et coulis de framboises.....	9€
Gâteau moelleux au chocolat, sorbet chocolat.....	9€
Sorbet du moment arrosé à la Folle blanche et langue de chat.....	7€
<b>Riz au lait façon grand-mère vanillé.....</b>	<b>7€</b>
Le Gascoun Café du J'Go.....	10€
Irish Coffee version Gersoise à l'Armagnac !	

## Les Fromages

Tomme de brebis des Pyrénées "Lou Biarnes".....	8.50€
Tomme de Calabasse "Arribe".....	8€
<b>Fromages de chèvre de Marie Duffo:</b>	
Demi Ma-Lot.....	11€
Quart de Ma-Lot.....	6€
Demi pyramide cendrée .....	11€
Quart de pyramide cendrée.....	6€



DURABLE - OMNIVORE - PAYSAN

## BIERES PRESSION

	25cL	50cL
Blonde 5%.....	3.5€	6.5€
Blanche 5%.....	3.5€	6.5€
IPA 6%.....	4€	7.5€

## APÉRITIFS

Pousse Rapière "le Spritz Gascon".....	7€
Pink Pastaga.....	4€
Floc de Gascogne rouge ou blanc - Domaine de Bilé.....	5€
Vermouth rouge ou blanc - La Quintinye.....	7€
Suze.....	6€
Campari.....	6€
Americano.....	9€
Negroni.....	10€
Dulcinée - Le Bouscas.....	6€
Maydie Vintage - Vin muté 100% Tannat.....	6€
Kir cassis, mûre ou pêche.....	5€
Kir royal cassis, mûre ou pêche.....	10€
Coupe de Champagne Delamotte.....	11€

## BOISSONS FRAÎCHES

Limonade artisanale de Fontestorbes 33cL.....	4.50€	Schweppes Premium 20cL.....	4€
Jus de fruits artisanaux 25cL.....	5€	Tonic, Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer	
(Pomme, pomme-kiwi, raisin)		Thé glacé maison.....	6€
Jus de fruits - Orange, ananas, tomate .....	4€	Cocktail de fruits au blender.....	7€
Sirop - Grenadine, citron, menthe, pêche ou orgeat.....	1.5€	Virgin Mojito.....	6€
Vittel 1L.....	6€	(Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse)	
San Pellegrino 1L.....	6€	Virgin Pina Colada.....	6€
Perrier - Tranche ou sirop 33cL.....	4€	(Jus d'ananas, crème de coco)	
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 33cL.....	4€		

## COCKTAILS

Gin Tonic - Gin G'Vine, Schweppes Premium Tonic, zeste de citron, baies de genièvre.....	10€
Gin Tonic Hibiscus - Gin G'Vine, Schweppes Premium Hibiscus, crème de mûre, zeste d'orange, baies de genièvre.....	12€
Bramble - Gin G'Vine, crème de mûre, sirop de sucre de canne, jus de citron.....	9€
Armatonic - Armagnac, Schweppes Premium Ginger Ale, zeste d'orange.....	10€
Mojito - Rhum Havana Especial, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, angostura, eau gazeuse.....	10€
Ti punch - Rhum agricole blanc Neisson, citron vert, sucre de canne.....	8€
El Diablo - Tequila San José, crème de cassis, jus de citron vert, Schweppes Premium Ginger Beer.....	10€
Les Mules (Mexicain, London, Jamaïcain, Moscow).....	10€
(Tequila San José / Gin G'Vine / Stolichnaya / Rhum Havana Especial) Premium Ginger Beer, citron vert, sucre de canne.	
Caïpirinha - Cachaça, citron vert, sucre de canne.....	9€
Espresso Martini - Vodka, Kahlua, café, sirop de sucre de canne.....	12€
Pina Colada - Rhum Havana Especial, jus d'ananas, crème de noix de coco, angostura .....	10€
Mint Julep - Bourbon Four Roses, sucre de canne, menthe fraîche, angostura.....	10€
Bloody Mary - Vodka Stolichnaya, jus de citron, jus de tomate, sauce Worcester, sel de céleri, tabasco, poivre .....	10€

# VINS ROUGES

VERRE 50cL 75cL 150cL

## AOC CAHORS, Cosse-Maisonneuve à Lacapelle-Cabanac (Lot)

Solis - 85% Malbec, 12% Merlot, 3% Tannat.....	28€	.....	70€
Le Petit Sid - 85% Malbec, 12% Merlot, 3% Tannat.....	32€		
Les Laquets - Vieux cépages de Malbec (+ de 60 ans).....	45€	.....	104€

## AOP FRONTON, Domaine Plaisance, Marc et Thibault Penavayre (31)

Le Rouge de Plaisance - Négrette, Syrah, Cabernet Franc.....	5€	.....	15€	.....	24€
Le Pitchou - 70% Négrette, 30% Syrah.....	28€	.....	58€		
Alabets - 100% Négrette, élevage en amphores de grès et cuve béton.....	30€	.....	60€		

## VIN DE FRANCE

Cosmopotes - assemblage de cépages de Corbières et du Domaine Plaisance.....	25€				
--	-----	--	--	--	--

## AOC MADIRAN

Torus - Alain Brumont, 100 Tannat.....	5€	.....	18€	.....	24€	.....	44€
Château Montus - Alain Brumont, 80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon.....	45€	.....	103€				
Château Bouscassé Vieilles Vignes - Alain Brumont - 100% Tannat.....	50€	.....	110€				
Château Bouscassé - Alain Brumont - Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.....	73€						
Château Montus XL - Alain Brumont, 100% Tannat, élevage 40 mois en barriques neuve.....	112€						

## AOP MADIRAN

La Tyre - Alain Brumont, 98% Tannat, 2% Cabernet Franc, .....	166€						
---	------	--	--	--	--	--	--

## VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE

Menhir - Château Bouscassé, Alain Brumont, 50% Tannat, 50% Merlot.....	45€						
--	-----	--	--	--	--	--	--

## IGP CÔTES DE GASCOGNE

Terroir Gascon - Domaine Chiroulet, 50% Merlot, 30% Cabernet-Franc, 20% Ta.....	5€	.....	23€				
Grande Réserve - Domaine Chiroulet, 60% Merlot, 40% Tannat.....	32€	.....	64€				
Orféo - Domaine Séailles - 100% Cabernet Sauvignon.....	28€						
Presto - Domaine Séailles - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.....	22€						

## AOP MINERVOIS

Carignanissime - Clos Centeilles - 100% Carignan centenaires.....	29€						
---	-----	--	--	--	--	--	--

## IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT

Chasseur des Brousses - G. Combes et X. Peynaud - Merlot, Mourvèdre, Syrah.....	5€	.....	24€				
---	----	-------	-----	--	--	--	--

# VINS ROUGES

VERRE 50cL 75cL 150cL

## AOC GAILLAC, Domaine d'Escausses, Famille Balaran

La Vigne Blanche – Brauacol, Duras, Syrah.....	17€		
La Croix Petite – Brauacol, Cabernet Sauvignon, Syrah.....	32€	64€	
Entre Potes – Syrah, Brauacol, Merlot.....	5€	21€	

## IGP PAYS DE CUCUGNAN, Domaine Dernacueille de Guillaume Bousens

Le P'tit Derna – Syrah, Carignan, Grenache.....	6€	27€	60€
---	----	-----	-----

## AOP CORBIERES, Domaine Dernacueille de Guillaume Bousens

Domaine de Dernacueille – Carignan, Syrah, Grenache.....	32€	66€	
Cuvée Anne Fleur – Syrah, Carignan, Grenache.....	42€		
Cuvée Jacques – Carignan, Syrah, Grenache.....	45€		
Château les Hauts de Dernacueille – Syrah, Carignan, Grenache.....	49€	109€	

## AOP RASTEAU, Domaine des Escaravilles

Le Glou – Grenache, Syrah.....	27€		
Les Antimagnes – Grenache noir, Syrah, Carignan.....	27€		
La Ponce – Grenache noir, Syrah, Carignan.....	32€		
Argilla Ad Argillam – Grenache noir, Syrah, Carignan.....	42€		

## AOC TERRASSES DU LARZAC

Mas des Brousses – Syrah, Mourvèdre, Grenache – Géraldine Combes et Xavier Peynaud.....	38€		
Les Vignes Oubliées – Jean Baptiste Granier – Grenache, Syrah, Carignan.....	42€	75€	

# VINS BLANCS

## IGP CÔTES DE GASCOGNE

Terres Blanches – Domaine Chiroulet, Gros Manseng, Sauvignon.....	5€	20€	
Soleil d'Automne – Domaine Chiroulet, Gros Manseng, Petit Manseng.....	5.50€	27€	
Dulcinée – Domaine Le Bouscas – Colombard, Tannat, Merlot.....	6€	46€	
Côte d'Heux – Domaine Chiroulet, 100% Gros Manseng.....			51€

## VIN DE FRANCE

Cosmopotes – Assemblage de cépages.....	5€	24€	
---	----	-----	--

# VINS BLANCS

VERRE 50cL 75cL 150cL

## AOC PACHERENC DU VIC-BILH

Les Jardins Philosophiques - Petit Courbu.....	6€.....	30€
Chateau Montus - 75cl - Le Petit Courbu.....		50€
Le Blanc d'Alain Brumont - Petit Corbu, Petit Manseng.....	5€.....	25€

# VINS ROSES

## IGP CÔTES DE GASCOGNE

Eros - Domaine JOY - 75cl - Cabernet Franc, Merlot, Tannat.....	5€.....	24€
---	---------	-----

# VINS PÉTILLANTS

Mauzac Nature - AOP Gaillac - Pétillant naturel.....	6€.....	27€.....	54€
Montluc - Vin sauvage.....	6€.....	27€	

# CHAMPAGNES

Delamotte - Brut - 55% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier.....	11€.....	80€.....	150€
Drappier - Brut Nature - 100% Pinot Noir.....		90€.....	170€
Billecart Salmon Réserve - 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay.....		150€	
Billecart Salmon - Rosé - 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier.....		120€	
Laurent Perrier - Rosé - 100% Pinot Noir.....		135€	
Louis Roederer .....		125€	





DURABLE - OMNIVORE - PAYSAN

## DIGESTIFS

### Armagnac Le Basque - Famille Lamothe

XO.....	7€
Hors D'Âge.....	8€
2003.....	9€
2004.....	9€

### Armagnac Duffau - Domaine Juglaron

1987.....	12€
1983.....	12€
1979.....	14€

### Armagnac Ténarèze - Domaine de Séailles

1990.....	12€
1988.....	12€
1975.....	14€

### Crèmes et liqueurs

Get 27.....	8€
Bailey's.....	8€
Amaretto.....	6€
Crème Menthe / Tonka.....	8€
Crème Citron / Verveine.....	8€

### Eau de vie et liqueurs

Prune Brana.....	10€
Goutte de Prune Reine Claude.....	14€
Guignes et Guins.....	9€
Noix du Pays	
D'Oc.....	8€

### Rhums

Diplomatico.....	10€
Havana Club - 7 ans.....	10€
Planteray.....	12€
Isautier Apollonie - IGP Île de la Réunion - 10 ans.....	15€

### Whisky

Four Roses Bourbon.....	9€
Jameson.....	9€
Kasei - Blended whisky - Japon.....	12€
West Cork - Irish IPA Cask Matured.....	12€
West Cork - Irish Stout Cask Matured.....	12€
Cardhu - 12 ans - Ecosse.....	12€
Laphroaig - 10 ans - Ecosse.....	14€
anCoc - 12 ans - Scotch Whisky.....	14€
Talisker - 10 ans - Single Malt - Ecosse.....	14€
Nikka Whisky From The Barrel - Japon.....	15€



## Les Grignotages

<b>“Lou Pastifret” du J’Go et pain grillé.....</b>	<b>14€</b>
<b>Planche de saucisson du J’Go.....</b>	<b>10€</b>
<b>Planche de jambon de pays, “pan con tomate”.....</b>	<b>12.50€</b>
<b>Planche de salaisons et charcuteries du J’Go à partager (4 à 5 pers)</b>	<b>28€</b>
<b>Poêlée de cœurs de canard persillés.....</b>	<b>12€</b>
<b>Burrata à la tapenade et olives Leccino.....</b>	<b>13,50€</b>
<b>Magret de canard émincé et grillé à partager au gros sel.....</b>	<b>21€</b>
<b>Nems à la ventrèche de porc Noir de Bigorre sauce émulsionnée.....</b>	<b>15€</b>
<b>Croquettes de poulet au poivron de Padron.....</b>	<b>10€</b>
<b>Foie gras de canard cuit au poivre, macaron à la pomme acidulée.....</b>	<b>18€</b>
<b>Tomme de Brebis des Pyrénées “Lou Biarnes”.....</b>	<b>8.50€</b>
<b>Demi Mont d’Or au four , toasts de pain grillé.....</b>	<b>12€</b>
<b>Tomme de Calabasse “Arribe”.....</b>	<b>8€</b>
<b>Frites à la graisse de canard, sauce du moment.....</b>	<b>7€</b>



## DESSERTS

Baba au rhum parfumé à l'orange, raisins secs et crème fouettée.....	9€
Profiterole glace vanille, chocolat chaud et amandes grillées.....	9.50€
<b>Pain perdu et glace vanille.....</b>	<b>9.50€</b>
<b>Œuf au lait caramel.....</b>	<b>8€</b>
Pavlova sorbet mangue et coulis de framboises.....	9€
Gâteau moelleux au chocolat, sorbet chocolat.....	9€
Sorbet du moment arrosé à la Folle blanche et langue de chat.....	7€
<b>Riz au lait façon grand-mère vanillé.....</b>	<b>7€</b>
Le Gascoun Café du J'Go.....	10€
Irish Coffee version Gersoise à l'Armagnac !	