

MENU

La Goutte d'Eau

MENU

FORMULES MIDI

VALABLE EN SEMAINE AVEC LES ARTICLES PRÉCÉDÉS DU SIGNE 

ENTRÉES


	• Œufs mayonnaise «Goutte D'Eau»	6,9
4 € FORMULE	• Croquettes de cheddar au piment vinaigré, sauce joppie	8,5
	• Soupe de dahl de lentilles corails et lait de coco	6,5
	• Nems de poulet tandoori	8,5
	• Artichauts poivrade grillés, houmous au cumin et pickles de carottes	9,5
	• Gravlax de truite au gin, chutney framboise et tuile de sarrasin	10,5

PLATS

	• Plat du jour / Pâtes du moment (seulement le midi - voir ardoise)	
	• Champignons et choux-fleurs rôtis, mousseline de céleri, réduction framboise vin rouge, noisettes et bleu d'Auvergne	16,5
	• Salade romaine au gravlax de truite et légumes vinaigrés, crème infusée aux baies de genièvres	18,5
	• Tartare de boeuf façon thaï, frites fraîches et mesclun de salade	17,9
	• Croquette de pot au feu à la moutarde épicée, légumes vinaigrés	19,8
	• Pièce du Boucher, jus de veau au thym et pommes dauphines	22
	• L'incontournable Bacon-Cheese Burger de la Goutte	17,9
	• Ballotine de maigre au beurre citronné et œufs de lump, fenouil confit au citron	23
	• Tagliatelles fraîches à la crème de truffe, copeaux de parmesan	20
	• Suprême de volaille cuit basse température, sauce forestière, frites fraîches	19

DESSERTS

	• Brownie, noisettes torréfiées, sauce caramel	8,5
4 € FORMULE	• Tiramisu classique	8,5
	• Cheesecake cru aux agrumes	8,5
	• Banoffee aux cacahuètes caramélisées	8,5
	• Figues pochées au vin chaud, biscuit miel et ricotta aux épices	8,5
	• Café gourmand/autre boisson chaude	10,5/11,5
	• Assortiment de trois fromages	9,5

 Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais



La liste des allergènes est disponible sur demande

Tous les prix sont nets en euros
CB minimum 10 euros