

MENU

La Goutte d'Eau

MENU

FORMULES MIDI

VALABLE EN SEMAINE AVEC LES ARTICLES PRÉCÉDÉS DU SIGNE 

ENTRÉES

	• Œufs mayonnaise au wasabi, algue nori	6,9
+4€ FORMULE	• Croquetas au jambon serrano, sauce tomatée	8,5
	• Velouté de patate douce, lait de coco, basilic	7,5
	• Labneh maison à la menthe, choux-fleurs rôtis, huile d'herbes	7,5
	• Accras de poisson, sauce tomatée	7,5
	• Vittelo tonato, câpres frites	11

PLATS

• Plat du jour/Pâtes du moment (seulement le midi - voir ardoise)	16/15
• Risotto de petit épeautre crémeux aux champignons de saison, siphon Pecorino Romano	17
• Salade Cesar au poulet frit croustillant, copeaux de parmesan et chips de peau de poulet (<i>option végétarienne</i> : pleurotes panées)	18
• Poitrine de porc cuite basse température infusée à la sauge, mousseline de patate douce, réduction cidre-romarin	18
• Tartare de boeuf traditionnel au couteau préparé, frites fraîches et mesclun de salade	18,5
• Bavette d'aloyau, sauce au Tallegio et frites	23
• L'incontournable Bacon-Cheese Burger de la Goutte	17,9
• Filet de bar snacké, mousseline de carottes, trompettes de la mort et jus réduit à l'orange	21,5
• Suprême de volaille cuit basse température, polenta crémeuse caccio e peppe, jus de volaille	19,5
• Épaule d'agneau confite, légumes racines rôtis et frites, jus de viande	20,5

DESSERTS

	• Tiramisu classique	8,5
+4€ FORMULE	• Clafoutis aux fruits de saison	8,5
	• Tarte au citron crémeuse, meringue	8,5
	• Noémie-llionaire shortbread, comme un Snickers	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

MENU

La Goutte d'Eau

MENU

LUNCH MENU

ONLY ON WEEKDAYS FOR THE ARTICLES WITH THE SIGN 

STARTERS

	Eggs with wasabi mayonnaise	6,9
	Croquetas de jamon, tomato sauce	8,5
4 € FORMULE	 Sweet potato soup, coconut milk, basil	7,5
	 Homemade mint labneh, fried cauliflower, herby oil	7,5
	 Fish accras (mix of fish and herbs fried), tomato sauce	7,5
	• Vittello tonato, capers	11

MAINS

	Dish of the day (only for lunch Monday to Friday, ask the staff)	
	Einkorn creamy risotto with seasonal mushrooms, Pecorino Romano whipped cream	17
	• Classic cesar salad with fried chicken, parmesan and chicken skin crisp (<u>veggie option</u> : oyster mushrooms)	18
	• Beef tartare prepared in traditionnal way, french fries and salad	18,5
	• Slow cooked pork belly, mashed carrots, cider-rosemary sauce	18
	• Grilled piece of beef, Tallegio sauce, french fries	23
	• Classic Bacon cheeseburger: Brioche bun, home sauce, ground beef, cheddar, caramelized onions and bacon, french fries and salad	17,9
	• Sea bass filet, mashed carrots, wild mushrooms, orange reduced sauce	21,5
	• Slow cooked chicken breast, creamy polenta, chicken jus	19,5
	• Lamb shoulder, roasted vegetables, french fries, meat jus	20,5

DESSERTS

	Fruit clafouti	8,5
4 € FORMULE	 Tiramisu	8,5
	 Lemon pie, meringue	8,5
	 Millionaire shortbread	8,5
	• Café gourmand/with another hot drink	10,5/11,5
	• Cheese plate	9,5

 Everything we cook is homemade
with fresh products



The allergen list is
available upon request

All prices are in euros
and include service

LES
VINS

La Goutte d'Eau

LES
VINS



VINS ROUGES

12,5 cl 25 cl 50 cl 75 cl

AOC Bordeaux - Château Ballan Larquette 2018	5,5	10,6	19,5	27
IGP Val-de-Loire - Pinot Noir Château de Quincay 2023	5,8	11,2	20	28
AOC Cotes du Rhone - Domaine des Lauribert 2023	5	9,7	17,5	25
AOC Pessac-Leognan - Chateau Lafarge 2019				49
AOC Crozes-Hermitage - Horizon, Domaine St-Clément 2023				41
AOC Hautes-Cotes de Nuits - Domaine Vignes au Roy 2022				36
AOC Graves - Chateau Ducasse 2022				33
AOC Terrasses du Larzac - Le Salut de La Terre 2022				29
AOC Chinon - Olga Raffault, Cuvée la Fraich' 2024				29
AOC Bergerac - La Vigne d'Albert (sans soufre ajouté) 2022				33
AOC Cahors - Mas des Etoiles, Cuvée Petite Etoile 2023				29
AOC La Clape - Chateau de la Negly, La Côte 2023				37
AOC Brouilly - Manoir du Carra 2023				34
AOC Saint Joseph - Prieuré d'Arras, Cuvée de Serlan 2022				45

VINS BLANCS

IGP Pays D'Oc - Chardonnay Champs de Carra 2024	5	9,7	17,5	25
IGP Gard - Viognier, Les Demoiselles de Rochefort 2024	6	11,6	21	28
AOC Corbières - Les Peyres Nobles 2024	5,5	10,6	19,5	27
AOC Menetou Salon - Domaine Belleville 2023	7	13,8	25	36
AOC Anjou - Domaine des deux moulins, Expression du Chenin 2022				33
AOC Macon Solutré - Domaine Pierre Desroches 2024				41
IGP Cotes de Gaigne - Domaine de Miselle 2024				25
AOC Bourgogne Aligoté - Domaine Borgeot 2023				33
AOC Côtes-du-Rhône- Lauribert, Fine Fleur 2024				25

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée - Lou Bassaquet 2024	5	9,7	16	23,5
AOC Côtes de Provence - Coeur d'Esterelle 2024	6	11,6	19,5	28

LES BULLES

Prosecco	6,5			29
Champagne Brut Yves Jacopé	10,5			55



Tous les prix sont nets en euros