

MENU

La Goutte d'Eau

MENU

FORMULES MIDI

VALABLE EN SEMAINE AVEC LES ARTICLES PRÉCÉDÉS DU SIGNE 

ENTRÉES

	Œufs mayonnaise au miso et algues bretonnes	6,9
+4€ FORMULE	 Croquetas au jambon serrano, sauce tomatée	8,5
	 Velouté Dubarry pickles de choux fleurs	7,5
	 Accras de poisson, sauce tomatée	7,5
	.Tartare de betteraves, ricotta fumée, chips nori et feuille de riz	9
	.Poireaux braisés, vinaigrette aux anchois et oeuf dur	9

PLATS

	Plat du jour/Pâtes du moment (seulement le midi - voir ardoise)	
	Risotto de petit épeautre crémeux aux champignons de saison, siphon Pecorino Romano	17
	.Salade de poulpe, artichauts, olives de kalamata, pommes de terre Roseval, croutons à l'ail (<u>option végétarienne</u> : pleurotes panées)	19
	.Tartare de boeuf traditionnel au couteau préparé, frites fraîches et mesclun de salade	18,5
	.Bavette d'aloyau, sauce Marchand de Vin et frites fraîches	23
	.L'incontournable Bacon-Cheese Burger de la Goutte	17,9
	.Filet de bar snacké, sauce ajo blanco et purée de panais	21,5
	.Suprême de volaille cuit basse température, pommes dauphines, jus corsé au thym et salade	19,5
	.Épaule d'agneau confite, légumes racines rôtis et frites, jus de viande	21,5

DESSERTS

	Tiramisu classique	8,5
+4€ FORMULE	 Clafoutis aux fruits de saison	8,5
	 Cheesecake cru aux agrumes	8,5
	 Mousse au chocolat, caramel au miso	8,5
	.Café gourmand/autre boisson chaude	10,5/11,5
	.Assortiment de trois fromages	9,5

 Tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits frais



La liste des allergènes est disponible sur demande

Tous les prix sont nets en euros