

MENU

La Goutte d'Eau

MENU

FORMULE MIDI

UNIQUEMENT EN SEMAINE HORS JOUR FÉRIÉ POUR LES ARTICLES AVEC LE SIGNE 

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 20

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 25

ENTRÉES

-  Œufs mayonnaise basilic/citron confit 6,9
-  Croquetas au chorizo, chantilly de ricotta 8,5
-  Crème de feta, petits pois et menthe, gomasio au nori 7,5
-  Eperlans frits, sauce tartare au citron confit 8
-  Gaspacho de melon, huile de basilic 7,5

PLATS

-  Plat du jour/Pâtes du moment (seulement le midi - **voir ardoise**)
-  Gnudi ricotta-épinards, sauce arrabiata, sauge croustillante 17
- . Salade de poulpe, artichauts, olives de Kalamata, pommes de terre Roseval, croutons (option végétarienne: pleurotes panées) 20,5
- . Salade de truite gravlax, burrata, tomates cerises, oeuf mollet, mesclun, amandes (option végétarienne: pleurotes panées) 19
- . Tartare de boeuf au couteau traditionnel préparé, jaune d'oeuf, frites et salade 19
- . Bavette d'Aloyau, sauce au poivre et poivre frais, frites 23
- . L'incontournable Bacon-Cheese Burger de la Goutte, frites et salade 18,5
- . Filet de canette basse température, crème de poivrons, pommes de terre mitraille, chou romanesco, sarrasin soufflé, jus de viande 25
- . Filet de bar snacké, fenouil mariné à l'huile fumée, condiment courgette/menthe/ricotta, vermicelles de riz frits 21,5

DESSERTS

-  Tiramisu classique 8,5
-  Pavlova: meringue et chantilly maison, figues confites 8,5
-  Cheesecake cru aux agrumes 8,5
-  Brownie chocolat et noix de pécan, caramel au beurre salé 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

MENU

La Goutte d'Eau

MENU

LUNCH MENU

ONLY FOR LUNCH MONDAY TO FRIDAY EXCEPT BANK HOLIDAYS FOR ARTICLES WITH 

STARTER/MAIN OR MAIN/DESSERT 20

STARTER/MAIN/DESSERT 25

STARTERS

-  Eggs with basil and lemon mayonnaise 6,9
-  Croquetas with chorizo, ricotta whipped cream 8,5
-  Whipped feta, peas and mint, gomasio with nori 7,5
-  Fried smelts, tartare sauce with confit lemon 8
-  Melon gaspacho, basil oil 7,5

MAINS

-  Dish/Pasta of the day (only for lunch - **see on the slate**)
-  Ricotta/spinach Gnudi, arrabiata sauce, crispy sage 17
- . Octopus salad, artichokes, Kalamata olives, potatoes, croutons 20,5
(vegetarian option: fried oyster mushrooms)
- . Trout gravlax salad, burrata, cherry tomatoes, soft boiled egg, almonds (vegetarian option: fried oyster mushrooms) 19
- . Bacon-Cheese Burger: brioche bun, ground beef, bacon, caramelized onions, cheddar, pickles, french fries and salad 18,5
- . Beef tartare prepared traditionnaly, french fries and salade 19
- . Beef flank steak, black an green pepper sauce, french fries 23
- . Slow cooked duck breast, bell pepper cream, potatoes, romanesco cabbage, buckwheat, meat jus 25
- . Sea bass filet, fennel marinated in smoked oil, crispy rice noodles condiment zucchini/mint/ricotta 21,5

DESSERTS

-  Classic tiramisu 8,5
-  Pavlova: meringue, whipped cream, poached figs 8,5
-  Citrus raw cheesecake 8,5
-  Chocolate and pecan brownie, salted butter caramel 8,5
- . Café gourmand/other hot drink 10,5/11,5
- . Plate of French cheese 9,5



All our dished are homemade
with fresh products



The allergens list is
available on demand

Service is included