MENU

La Goutte d'Eau

MENU

FORMULE MIDI

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

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	20
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	25

ENTRÉES

Œufs mayonnaise au chorizo, crumble de chorizo	7
Croquetas façon Carbonara, siphon parmesan	8,5
Eperlans frits, sauce tartare au citron confit	7,5
Houmous, effiloché de joue de boeuf, pois chiche frits, zaatar	8,5
Betterave jaune rôtie, siphon topinambour, noisettes torrefiées	7,5
Crudo de truite, salsa roja à la betterave	9,5

PLATS

Plat du jour/Pâtes du moment (seulement le midi - **voir ardoise**)	
Gnudi ricotta-épinards, beurre de sauge, arrabiata, parmesan	17
Roti de veau basse température, purée de courge, artichauts, jus de viande au romarin	21
Salade de truite gravlax, burrata, figues, 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
Suprême de volaille cuit basse température, condiment oignons confits/saté, cèpe japonais, siphon topinambour, pommes pailles	20,5
Filet de truite snacké, coulis d'épinard à l'ail, beurre blanc et oeufs de truite, pimentos de padron	21,5

DESSERTS

Tiramisu classique	8,5
Crumble aux figues, crème d'Isigny	8,5
Cheesecake cru aux agrumes	8,5
Mousse au chocolat noir, 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