



GOTAH

BAR - RESTAURANT

14 BOULEVARD JULES FERRY
75011 PARIS





COCKTAILS



CLASSIQUES



CAIPIRINHA 11.00€

Cachaça, citron vert, sucre de canne.

TI PUNCH 11.00€

Rhum, citron vert, sucre de canne.

LES MULES 11.00€

Alcool au choix, citron vert, gingerbeer, bitter.

BLOODY MARY 11.00€

Vodka, jus de tomate, citron vert, tabasco, sel de céleri, sauce Worcestershire.

SEX ON THE BEACH 12.00€

Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas.

COSMOPOLITAN 12.00€

Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert.

LONG ISLAND 14.00€

Tequila, vodka, rhum, gin, triple sec, citron vert, Coca Cola.

GOTAH VIBE



LA GRANDE MADELEINE 12.00€

Amaretto, triple sec, jus d'ananas.

HUGO MULE 12.00€

Vodka, citron vert, grenadine, sirop de vanille, gingerbeer

LE SOUR 12.00€

Amaretto ou whiksy, blanc d'oeuf, citron vert.

MARGARITA 12.00€

Tequila, triple sec, citron vert, sel.

LA VIOLETTE DU XI 13.00€

Gin, liqueur de violette, sirop de violette, blanc d'oeuf, citron vert.

ESPRESSO MARTINI 13.00€

Vodka, kahlúa, espresso, sucre de canne.

PORNSTAR MARTINI 14.00€

Vodka, passoã, jus de maracuja, sirop de vanille, citron vert, shot de prosecco.

Majoration de 1€ sur les cocktails, shot et alcool/soft à partir de 23h.

CB MINIMUM 10€
PRIX SERVICE COMPRIS.





DRINKS



APERITIFS

SOFTS

APEROL SPRITZ	10.00€
Apérol, prosecco, eau pétillante.	
SUREAU SPRITZ	11.00€
Liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante.	
NEGRONI	12.00€
Martini rouge, gin, Campari.	
RICARD	5.00€
MARTINI BLANC/ROUGE	5.50€
CAMPARI	5.50€
KIR	5.50€
Pêche, cassis, mûre.	
ALCOOL + SOFT	10.00€
SHOT	5.00€

	(25cl)
COCA COLA	4.50€
SCHWEPES TONIC	4.50€
LIMONADE	4.50€
DIABOLO	5.00€
Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, violette, orgeat.	
JUS DE FRUITS	4.50€
Fraise, ananas, cranberry, tomate.	
CITRONNADE MAISON	6.50€
PERRIER	4.50€
CAFÉ	2.00€
THE ET INFUSION	4.50€

LES BULLES

PRESSION

PROSECCO (12cl/75cl)	7.00€
	30.00€
CHAMPAGNE (12cl/75cl)	14.00€
	70.00€

FELSGOD LAGGER	
DEMI	4.00€
PINTE	6.00€
PICON	+ 1.00€
SIROP	+ 0.50€





FOOD



Tout nos plats sont faits maison et avec amour.

MEZZE



HOUMOUS DE BETTERAVE	Pois chiches, betterave, cumin, huile d'olive, ail, coriandre, tahin (crème de sésame), jus de citron.	10.00€
SCORDALIA	Amandes fraîches, vinaigre de pomme.	10.00€
SUPER PESTO	Noix de cajou, huile d'olive, persil.	10.00€
MOUTABEL	Aubergine, crème fraîche, sésame, huile d'olive.	10.00€
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE	Au Porto.	10.00€
MOUSSE DE FÊVE	Au parmesan.	10.00€

TAPAS



PORTION DE GOTATOES	Frites maisons à l'humeur du Chef	7.00€
CROQUETTES RICOTTA OLIVES VERTES		10.00€
FRITES DE FALAFEL		11.00€
BEIGNETS DE CHOUX-FLEUR A LA BIERE		13.00€
TARTINE DU CHEF A PARTAGER	Garniture selon la suggestion du jour.	15.00€

PLATS



SHAWARMA ET SA SALADE		23.00€
Poulet, agneau, ail, sauce Indian pickles.		
WINGS NAGOYA STYLE ET SES GOTATOES		16.00€
Marinées au saké, miel, graines de sésame, persil.		
LA FRAICHEUR DU GOTAH		16.00€
Salade composée de fenouil, céleri, poire, datte, noix		





LA CAVE



VIN ROUGE



Verre Bouteille
(12 cl) (75 cl)

MAESTAL, IGP COTEAUX DU PONT DU GARD, 2023 5.50€ 28.00€

Géographie : Languedoc-Roussillon. Cépage : Syrah, Merlot, Grenache noir. Issue d'une exploitation HVE.

Au nez : olives noires et romarin. En bouche : puissant et tanins charnus, notes de chocolatées et de cerise noire.

DOMAINE DU BOULAS, AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES LAUDUN, 2020 6.50€ 33.00€

Géographie : Vallée du Rhône. Cépage : Syrah, Grenache noir. Issue de l'agriculture biologique.

Au nez : notes de fruits rouge, épices et réglisse. En bouche : finale tout en rondeur et souplesse.

VIN BLANC



MAESTAL, IGP COTEAUX DU PONT DU GARD, 2023 5.50€ 28.00€

Géographie : Languedoc-Roussillon. Cépage : Chardonnay, Viognier. Issue d'une exploitation HVE.

Au nez : fruits jaunes, abricot. En bouche : entame charnue et ronde, notes miellées d'acacia et de fleurs blanches.

ELÉMENTS TERRA, AOC CÔTES DU RHÔNE, 2023 6.50€ 33.00€

Géographie : Vallée du Rhône. Cépage : Grenache blanc, Roussanne, Viognier. Issue d'une exploitation HVE.

Au nez : agrumes et fruits à chairs blanches. En bouche : attaque en bouche fruitée, notes minérales et acidulées.

VIN ROSÉ



L'EXCELLENCE DE SAINT-LAURENT, SAINT-CHINIAN, 2021 6.00€ 29.00€

Géographie : Bourgogne du sud. Cépage : Syrah, Grenache, Cinsault.

Au nez : pulpe de fruits rouge, griottes et groseilles écrasées. En bouche : enjôleuse et précise, combinée à une vinosité gourmande et digeste.





GOTAH

Privatisation possible.
Pour tout renseignements, contactez le
0651630544 ou le 0608546065



14 BOULEVARD JULES FERRY
75011 PARIS