



FRENCH RESTAURANT

GOOSEBERRY

Cuisine française moderne



Le Gôûter

The French Afternoon

QUATRE HEURES · 14:00 – 16:30



Gooseberry

Bali

Gooseberry

LE GOÛTER

The French Afternoon

QUATRE HEURES · 14:00 – 16:30

SUR LE PLATEAU

Served together, at the table

Le Salé

Feuilleté de Poire Rôtie — roasted pear, blue cheese, walnut

Gougère au Gruyère — warm choux, Gruyère

Tartine de Saumon Fumé — cured salmon, dill

La Pâtisserie — mignardises du Chef Pâtissier

Canelé à la Vanille · Tartelette aux Fruits · Tartelette au Citron

vanilla canelé · fruit tartlet · lemon tart

Chou · Truffes Coco & Cacao · Tuile Miel & Passion

cream puff · coconut & cocoa truffles · honey & passion fruit tuile

Servi à part

Madeleines Tièdes — brought warm from the oven

LES FORMULES

par personne

LE GOÛTER 265

The plateau, with tea or coffee

LE GRAND GOÛTER 510

The plateau, with a dessert from our Chef Pâtissier and a Kir Royal

Pour compléter — to add to Le Goûter

Un Dessert du Chef Pâtissier 85

Un Kir Royal 160

DAMMANN FRÈRES, PARIS — depuis 1692

Earl Grey · Sencha · Rooibos · Menthe Poirvée

Please inform our team of any allergies or dietary requirements.

Some dishes contain nuts, dairy, gluten, or alcohol-based sauces.

Our kitchen uses shared equipment and surfaces; we cannot guarantee the absence of cross-contamination.

Prices are in 000 IDR and subject to 10 % government tax & 7 % service