

# MENU DU JOUR

ENTREE-PLAT-DESSERT 29€

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

SOUPE DE POISSON DE ROCHE

*Croutons à l'aïoli*

FILET DE DAURADE ROYAL DE MEDITERRANEE

*Chaud/Froid – Tagliatelles de Courgettes à la Menthe et Citron*

FIGUES ROTIES AU MIEL DE CADEROUSSE

## SUGGESTIONS DU MIDI

LA VERITABLE SALADE CESAR de Caesar Cardini )

13€ (+4€ poulet frit)

*Salade romaine, parmesan, œuf dur, croutons. Sauce traditionnelle maison*

TARTARE DE BŒUF

20€

*Frites maison à la graisse de bœuf- , salade*

LOBSTER SQUARE (Midi et Soir)

25€

*Homard bleue d'Europe- pain brioché- Beurre de Homard- Frites Maison*

## NOS PLANCHES A PARTAGER (OU PAS... !)

COUTEAUX A L'AIL ET AU PERSIL

9€

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, aïoli au safran (x6)

15€

CROQUETAS de morue

15€

FOCCACCIA A L'ENCRE DE SEICHE – Beurre de homard- Poulpe- Chorizo bellota

25€

## COTES DE BŒUF - CAVE A MATURATION - (Prix au kilo, selon arrivage)

Charolaise

110€

Galice

130€

Aubrac

110€

Fin gras du Mézenc

110€

## MENU ENFANT

13€

*Poulet frit, frites maison, glace et sirop*

Glace de « Maison Antolin »

# CARTE

Du 25 au 29 Juillet

## ENTREES

TERRINE DE FOIE GRAS	18€
<i>Chutney de Mangue- Pain de campagne grillé</i>	
TATAKI DE BŒUF	18€
<i>Crème de Roquefort- Chutney de Cerises</i>	
EAU DE TOMATE	18€
<i>Tomates de Caderousse- Glace à la moutarde à l'ancienne- Foccacia- Tapenade d'olives noires</i>	
CARPACCIO DE POULPE DE MEDITERRANEE	18€
<i>Grenade- Fines herbes</i>	
IMAM BAYILDI	15€
<i>Aubergines confites- Girolles- Tartare de tomates- Huile d'olive de la Floranne</i>	
CARPACCIO DE BŒUF ('Charolaise)	16€
<i>Affiné 21 Jours- Huile d'olive de la Florane</i>	

## PLATS

RIS DE VEAU DANS LE COEUR	42€
<i>Crousti de Pdt - Jus de cuisson</i>	
PINTADE DU DIMANCHE EN 2 CUISSONS	28€
<i>(Provenance : Loic Martinez St Geniès de Comolas) Minestrone de légumes d'été</i>	
LOTTE DE MEDITERRANEE POCHEE	35€
<i>Tartare de Tomates cœur de bœuf- Chips de peau- Infusion Verveine</i>	
TAGLIATELLES DE CALAMARS DE MEDITERANEE	35€
<i>Façon Carbonara - Guanciale - Tuile de seiche</i>	
ENTRECOTE DE MONTBELIARD	36€
<i>280g - frites maison à la graisse de bœuf - salade</i>	
EPAULE D'AGNEAU CONFITE DE 7H	35€
<i>Pois chiche de Caderousse à la Minestrone</i>	
SOUPE AU PISTOU	25€
<i>De mon enfance... Légumes de Provence</i>	

## FROMAGES

FROMAGE DU MOMENT	9€
-------------------	----

## DESSERTS

L'INCONTOURNABLE CREME BRULEE BOURBON-BOURBON	9€
NOUGAT GLACE AU MARC DE « Domaine Christia- Chateauneuf du pape) Miel de Caderousse	9€
TARTE CITRON VERT ROQUETTE Framboises de Chateaubrenard	9€