

MENU 50 Huances du Goût



COTE BISTRO

COTE GOURMET

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19.00€ ENTREE PLAT & DESSERT 22.00€

LES ENTREES 7€00

- Assiette de charcuterie
- · Oeuf mimosa salade
- · Entrée de la semaine (l'ardoise sur le mur)

LES PLATS 14€00

- · Linguine à la truite pesto
- Plat de la semaine (l'ardoise sur le mur)
- Croque-monsieur à la Truffe, salade et pommes Grenaille. (Pain de mie, jambon blanc, béchamel à la truffe, Emmental râpé).
- Burger p. Grenaille (Pain burger, steak haché 180g, comté, salade, tomate, sauce cocktail).
- Salade repas césar (Salade, poulet, tomate, oeuf, copeaux de parmesan, croutons, sauce césar).
- Entrecôte de boeuf maturée 250G VBF, pommes Grenaille 16€ +2€ DANS LE MENU

Les sauces : Poivre, cocktail, césar, beurre persillé.

LES DESSERTS 7€00

- · Coulant chocolat caramel
- · Crème brulée à la vanille
- · Glace 2 boules
- Dessert de la semaine (l'ardoise sur le mur)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24.00€ ENTREE PLAT & DESSERT 32.00€

LES ENTREE 9€00

- Carpaccio de bceuf(70G), roquette, copeaux de parmesan, huile noisette balsamique, glace à l'huile d'olive du MOF Gérard Cabiron.
- -Ceviche de Dorade, agrumes (orange, pamplemousse), coriandre et Alfafa.

LES PLATS:

- Risotto crème d'asperges, pointes d'asperges, chips de carottes violettes, huile verte et paprika fumé. 16€
- -Tube d'encornet ail et persil, farci d'une compotée de légumes du soleil et polenta, huile verte. 17€
- -Tartare de boeuf (180G) façon thaï, pommes grenaille et salade. 16€

LES DESSERTS:

- Mascarpone citron vert/ sablé chocolat/ tuile de grué/ fraises/ gel citron 8€
- Crème cacahuète/ sablé nature/ chouchou/ gel basilic 8€
- Café gourmand : 3 mignardises maison 10C
- Coupe de glace du MOF Gérard Cabiron demande la carte 8€

MENU ENFANT 9.00€

Steak haché ou poisson / Ecrasée pomme de terre au beurre ou Malfadines / Dessert gourmand