

Service en soirée uniquement à partir de 19 H

Menu du Marché

(Tous nos plats sont faits maison)

26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros
(entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Salade occitane, fritons de canard, magret séché et gésiers
- Pan con tomates bio de quillan, jambon du Pays Catalan
- Carpaccio de Poulpe de roche sur poivrons grillés, creme d'olives, huile d'olive, huile de homard
- Saucisson brioché de truite et saint jacques sauce aux champignons sauvages de nos montagnes

Plats du jour au choix

- Côte de cochon des Pyrénées (désossée) grillée à la pizzaiolo (marinade au poivron tomate et oignons), gratin d'aubergine à la parmesane
- Veggie : Gratin d'aubergine à la parmesane, sauce tomate et cèpes
- Tripes à la monégasque, cuites au vin blanc, petits légumes, pommes de terre
- Saint Jacques et Spaghetti maison (farine bio et locale)

Dessert ou Fromages au choix

- Creme brulée à la vanille de Tahiti
- Nougat glacé aux fruits confits (Fraise, cerise, papaye), nougatine et au miel de pays
 - Duo de fromage aop ou local bio
- Sorbet citron maison (bio) et limoncello maison
- Sorbet fraise Maison Crumble aux amandes fruits rouges
- Tarte aux figues du Jardin, creme d'amande
- Moelleux au chocolat, glace caramel fleur de sel

Menu Vietnamien

(Tous nos plats sont faits maison)

26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros
(entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Soupe chair de crabes, nouilles udon
- Ha cao, ravioles de gambas vapeur
- Nems au porc et à la patate douce
- Banh Bào, Pain brioché farci aux carottes, champignons et porc

Plats du jour au choix

- Bœuf marinée au saté et à la citronnelle, riz et crudités
- Poulet (Fermier) au curry et lait de coco, Pommes de terre, carottes et riz
- Poulet (Fermier) cuit dans les feuilles de citron et de citronnelle, carottes, riz
- Porc (Pluma) au caramel cuit dans l'eau de coco & riz et crudités
- Pates de riz émincé de bœuf, légumes variés (carottes, choux chinois, brocoli, poivrons)
- Veggie : Pates de riz, légumes variés, (carottes, choux chinois, brocoli, poivrons).
- Veggie : Riz et légumes variés (carottes, choux chinois, brocoli, poivrons)
- Riz frit au poulet, gambas et légumes

Dessert

- Gâteau banane et sa glace vanille
 - Flan au caramel
 - Salade de fruits frais
- Gâteau cassava à la noix de coco
- Mangue et riz au lait de coco, sorbet mangue maison

Les deux menus peuvent être mélangés
Les allergènes sont disponibles sur demande