

La Méditerranée

Menus

Le Restaurant est ouvert tous les jours de

12H00 à 14H30 et 19H30 à 23H00

Salles Climatisées

Tel : 01 43 26 02 30

la.mediterranee@wanadoo.fr

La-mediterranee.com

2 plats : Entrée/Plat ou Plat / Dessert, hors boissons 31

2 plates : Starter / Main or Main / Dessert

3 plats : Entrée / Plat / Dessert, hors boissons 37

3 plates : Starter / Main / Dessert

Entrées

Soupe de Poissons de Roche, sauce Rouille 13

Traditional Mediterranean Fish Soup

Lieu Jaune mariné, Tarama, Pomelos 13

Marinated Pollack, Tarama, Pomelos

Chakchouka, Œuf, Coriandre, Citron noir 13

« Chakchouka », Egg, Tomatoes, Pepper, Onion, Coriander

Plats

Saumon Bio, Chou-fleur cuit et cru 22

Bio Salmon, Cauliflower cooked and row

Poitrine de Cochon du Cantal, Compotée d'oignons 22

Pork belly from Cantal, Onions Puree

Cabillaud rôti au Chorizo, Purée de pommes de Terre 22

Roasted Cod, Chorizo butter sauce with Potatoe Puree

Suggestion du Déjeuner Selon Arrivage (sauf le week-end) 22

dish of the day (except the weekend)

Desserts

Sorbets et Glaces 12

Ice Cream and Sorbet

Clafoutis à la Mirabelle 12

Batter cake with Mirabelle Plum

Marmelade de Pomme Acidulée au Gingembre,

Crème brûlée à la Vanille Bourbon 12

Mashed Apple with Ginger, "Crème Brûlée" with Bourbon Vanilla

Conseil de notre Sommelier

Côte de Provence Pétale de Rose Chablis vieilles Vignes Château Haut La Péreyre

75cl : 38

75 cl : 43

75 cl : 26

Verre : 10

Verre 11

Verre : 6

La liste des allergènes est disponible à la caisse.

Prix net en euros.

Fruits de Mer

6 Spéciales Tarbouriech N°3	40	6 Fines de Claire Prat Ar Coum N°2	22	
6 Spéciales Ostra Regal N°2	31	6 Fines de Claire Yves Papin N°4	20	
6 Spéciales Gillardeau N°5	22	6 Crevettes Roses Bio	16	
L'Assiette de coquillages avec un verre d'Entre deux Mers				40

Entrées

Tartare de Thon rouge, Huitre, Radis	27
Red Tuna Tartar, Oyster and Radish	
Sardines marinées, Courgette, Aubergine	24
Marinated sardines, Zucchini, Eggplant	
Carpaccio de Bar, Menthe Poivrée, Sarrazin, Citron	25
Sea Bass Carpaccio, Peppermint, Buckwheat, lemon	
Poulpe en croûte, Fenouil, Basilic, Tomates confites	21
Octopus paté, Fennel, Basilic, Candied Tomates	
Haddock, Artichauts, Pousse de Cresson	22
Haddock, Artichokes, Watercress	

Poissons

Casarecce de Cucugnan, Poutargue, Persil	31
Casarecce Pasta from Cucugnan, Poutargue	
Saint Jacques, Blé fumé, Aïgo Boulido	32
Scallop, Smoked green wheat and garlic broth	
Daurade Royale, Girolles, Fèves, Sauce vierge, Noisette	35
Royal Sea Bream, Girolles Mushrooms, Fava beans, Hazelnut	
Rouget, Gnocchis à l'encre, Coquillages	26
Red Mullet, Gnocchis with squid ink, sea shell	
Sole Bretonne meunière, sèche ou grenobloise	46
Dover Sole, Meunière, Dry or Grenobloise, Potatoes Puree	
La Bouillabaisse de la Méditerranée	35
“Bouillabaisse“de la Méditerranée	

Viandes

Tartare de Bœuf français, Pommes sautées	25
French Beef* Tartar with Sauteed Potatoes	
Côte de Veau (300g), Jus aux Anchois, Cœur de Salade	34
Veal Chops, Anchovies sauce, Lettuce Heart	
Filet de Bœuf Simmental (150g), Pommes Grenailles	35
Sirloin Steak (150g) grenaille potatoes	

