

MIDI

Nous faisons le choix de travailler avec des produits de la Région Occitanie.

L'ardoise

Menu du marché : Entree/Plat/Dessert du Jour.

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT : 19
ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 24

Entrées

GRAVLAX DE SAUMON : 10

Gravlax de saumon, pomme granny smith, crème montée fumée.

COURGETTE, PARMESAN : 8

Courgette râpée, pesto basilic, crumble parmesan, noisette.

BOEUF ALLER RETOUR FAÇON THAÏ : 10

Macreuse marinée façon thaï, saladé fraîcheur.

L'OEUF PARFAIT : 9

Oeuf parfait, velouté de fèves, lard, fèves.

Plats

CHICKEN SHAWARMA SALAD : 15

Taboulé libanais, crudités, blanc de poulet façon shawarma
(option Halloumi pour Vegan)

CROUSTI-FISH : 19

Lieu noir de ligne façon fish and chips, wok de légumes.

GOOD BURGER : 17

Pain brioché boulangerie De Oliveira, sauce barbecue maison, haché de boeuf d'Aveyron, cheddar, cornichon, frites.

LE VEAU DU SEGALA : 24

Escalope de veau grillée, servie avec frites et sauce moutarde à l'ancienne.

Desserts*

*En collaboration avec Ek

LA PSEUDO CACAHUÈTE : 9

Mousse cacahuète, biscuit cacahuète, croustillant au praliné cacahuète, caramel beurre salé enrobé de chocolat au lait.

TARTE AUX FRUITS EXOTIQUES, MATCHA, CHOCOLAT AU LAIT : 9

Pâte sable à l'amande, confit d'ananas, mangue, fruits de la passion et citron vert, gelée de thé matcha, ganache chocolat au lait.

MILLE FEUILLE ANANAS AVOCAT : 9

Pâte pure beurre, crémeux avocat, citron vert, ananas confit à la vanille de Madagascar.

FINGER FRAISE YUZU : 9

Pâte sablé amande sarrasin, bavaroise fraise yuzu, confit de fraise, croustillant chocolat blanc, citron vert, fraise, sarrasin torréfié.