

# MIDI

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

## L'ardoise

Menu du marché : Entrée/Plat/Dessert du jour.

## 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**

Matreuse marinée façon thaï, salade fraîcheur.

**L'OEUF PARFAIT : 9**

Oeuf parfait, velouté de fèves, lard, fèves.

## Plats

**CHICKEN SHAWARMA SALAD : 15** (option haloumi pour vegan)

Taboulé libanais, crudités, blanc de poulet façon shawarma.

**CROUSTI-FISH : 19**

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

**SMASHED BURGER : 17**

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

**LE VEAU DU SEGALA : 24**

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

## Desserts

**CACAHUËTE, CHOCOLAT : 8**

Le snickers de la maison.

**MATCHA, CHOCOLAT, MANGUE/PASSION : 9**

Crème onctueuse au thé matcha, brunoise exotique, crémeux chocolat noir 5%, glace matcha.

**ANANAS, AVOCAT : 9**

Roulé d'avocat, ananas poché à la vanille de Tahiti, gelée citron vert, glace à l'avocat, sorbet ananas.

**FRAISE, CITRON-YUZU, SARRASIN : 9**

Pâte sucrée amande, biscuit moelleux sarrasin, crémeux citron-yuzu, confit fraise et poivre noir de Madagascar, sorbet fraise.

WATZU  
GOOD