

NOTRE MENU DÉJEUNER

Our Lunch Menu

Entrée + Plat + Dessert 23€
Starter + Main course + Desert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€
Starter + Main course or main course + Desert

Proposé du lundi au samedi midi hors jours fériés
Consultez notre ardoise
From Monday to Saturday excluding public holidays
Consult our slate

NOTRE MENU ENFANT

Our Children's menu

14€

1 sirop à l'eau
1 water sirup

Nuggets de poulet ou steak haché
Chicken nuggets or steak

1 glace 2 boules
Ice cream 2 scoops

5, rue Jean Jaurès - Le Plan de la Tour
04 94 43 70 05 - latourduplan83120@gmail.com



La Tour Du Plan

RESTAURANT - TERRASSE

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit 20€
Duck foie gras mid-cook

Brouillade d'œuf, asperge et saumon fumé 14€
Scrambled eggs with asparagus and smoked salmon

Feuilleté d'asperge, crème citronnée au piment d'Espelette 14€
Asparagus puff pastry, lemon cream with Spelette pepper

Saumon fumé par nos soins 15€
Homemade smoked salmon

Bonbon de chèvre et jambon Serrano 14€
Goat cheese candy and Serrano ham

Brochette de Gambas marinée façon Thaï 15€
Thaï style marinated prawn skewers

NOS VIANDES

Souris d'Agneau confite aux épices douces 31€
Slow cook lamb shank in mild-spices

Ballotine de volaille, risotto aux asperges 24€
Poultry ballotine, risotto with asparagus

Entrecôte de veau, jus réduit aux senteurs de Provence 30€
Veal entrecôte, reduced juice with scents of Provence

Filet de bœuf juste poêlé, jus corsé 34€
Beef filet, full-bodied juice

NOS POISSONS

Dorade royale entière grillée, sauce vierge 26€
Royal sea-bream grilled, virgin sauce

Mi-cuit de saumon fumé, curry et combava 25€
Half-cooked smoked salmon, curry and kaffir lime

Paparedelles et gambas flambées au pastis 24€
Paparedelles and flambeed prawns with pastis

 **Notre assiette végétarienne 20€**
Our vegetarian plate

NOS DESSERTS

Sablé poire et mousse à la verveine 10€
Pear shortbread, verbena mousse

Éclair façon Paris-Brest 10€
Paris-Brest style lightning

Notre sélection de fromages 10€
Selection of cheeses

Assortiment de glaces et sorbets 9€
Choice of ice cream and sorbets

Triplette de profiteroles à la vanille 10€
Triplette of profiteroles, vanilla ice-cream

Pavlova mangue et passion 10€
Mango and passion Pavlova

Nos coupes colonel 11€
Our colonel cuts

Brioche façon pain perdu 10€
French toast style brioche