



Nos Entrées

- Croustillant de chèvre et tomates, jambon serrano 15€
Crispy goat cheese and tomatoes, Serrano ham


- Tagliata de canard à l'orange 16€
Duck in orange sauce Tagliata

- Tartare de gambas et mangue, vinaigrette fruit de la passion 16€
Prawn and mango tartar, passion fruit vinaigrette

- Foie gras de canard mi-cuit, chutney à la mangue 22€
Semi-cooked duck foie gras, mango chutney

Tomate ancienne et burrata, truffe d'été 18€
Tomatoes and burrata, summer truffles

Carpaccio de concombre, crabe et fromage frais 16€
Cucumber carpaccio, crab and fresh cheese





Nos Plats

Pluma de porc sauce chimichourri 28€
Pork pluma chimichourri sauce

Tentacule de poulpe en persillade 28€
Octopus tentacles, parsley and garlic sauce

Filet de bœuf, jus réduit au romarin 35€
Beef filet reduced jus with rosemary

Daurade entière au four sur lit de fenouil, sauce
vierge cebette et baies roses 27€
*Whole sea bream cooked in the oven fennel, virgin
sauce with spring onion and pink peppercorns*

Entrecôte de veau sauce bordelaise 32€
Veal entrecote with bordelaise sauce

Risotto de saint-jacques et jus brun 35€
Scallop risotto and brown jus

Tartare de boeuf au couteau classique ou Espagnol 26€
Beef tartar classic or Spanish steel

Filet de Saint-pierre crème au champagne 29€
John dory fillet, champagne cream

• Notre assiette végétarienne 22€
Our vegetarian plate





Nos Desserts

Notre mousse au chocolat 11€
Our chocolate mousse

· Panna cotta et crème de citron à l'estragon 11€
Panna cotta and lemon cream with tarragon

· Notre sélection de fromages affinés 12€
Selection of cheeses

· Nage de fruit frais au champagne 12€
Fresh fruit with champagne

· Assortiment de glaces et sorbets 3 boules 9 €
(Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum-raisin, Café,
Cassis, Citron, Poire, Pomme, Fraise, Framboise,
menthe)
Choice of ice cream and sorbets 3 scoops

· Soupe de mangue, pistaches torréfiées et sorbet citron
11€
Mango soup, roasted pistachio and lemon ice cream

· Nos coupes colonel 12€
(Poire, Citron, Fraise, Framboise, Menthe, Pomme et Rhum-raisin)
Our colonel cuts

Pavlova au fruit d'été et coulis exotique 11€
Summer fruit pavlova with exotic coulis





Menu Enfant

Children's menu

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

16€

Notre carte est élaborée à partir de produits bruts
travaillés sur place.
Our menu is drawn from raw products worked on site

Prix net en euros - Service compris

• Pour toutes demandes particulières (groupes,
baptêmes ...), n'hésitez pas à nous contacter par
téléphone au
04 94 43 70 05 ou par mail
latourduplan83120@gmail.com

