

La Tomate à la carte

Entrées

| | |
|---|------|
| Croûte au roquefort (Pain de mie toasté, beurre au roquefort, œuf au plat, sauce tomate) | 6€50 |
| Planche de charcuteries (Jambon cuit truffé, Jambon Serrano, Saucisson, Terrine, Mortadelle, beurre, cornichons) GF LF (sans beurre) | 7€50 |
| Soupe de poissons « maison » & sa rouille GF (sans croutons) LF (sans râpé) | 7€50 |
| Demi Camembert rôti au caviar de tomates confites Végé GF | 9€50 |
| Salade Périgourdine GF LF | 7€50 |

Plats

| | |
|--|-------|
| Rouille de seiche, accompagnée de son riz & du légume du moment GF LF | 17€00 |
| Plat végétarien du moment affiché à l'ardoise GF LF Végé | 17€50 |
| Tartare de bœuf au couteau « maison » origine France (env 180gr), son mesclun et ses grenailles à notre façon GF LF (préciser sans parmesan) | 18€50 |
| Foie de veau en persillade, ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF | 17€50 |
| Roulé de filet de sole cœur noix de Saint Jacques sur crème au curry accompagnée de son riz & du légume du moment GF LF | 21€00 |
| Cuisse de Poulet sauce suprême, accompagnée de son riz & du légume du moment GF LF | 17€00 |

Desserts

| | |
|---|------|
| Tiramisu classique au café | 6€50 |
| Pavlova ardéchoise à la crème de marron & sa glace vanille GF | 6€50 |
| Tartelette chocolat aux pralines | 6€50 |
| Crème brûlée à la lavande GF LF | 6€50 |
| Dame Blanche GF | 6€50 |
| Nougat Glacé | 6€50 |
| Colonel | 8€00 |
| Assiette d'assortiment de 3 fromages* GF | 9€00 |
| Café ou Thé Gourmand | 9€00 |

| | |
|---|-------|
| Filets de hareng sur lit de Pommes de terre chaudes GF LF | 7€50 |
| Ile flottante à la cannelle & pépites de noisettes sur velouté de butternut aux éclats de marrons GF LF Végé | 7€00 |
| Douzaine d'Escargots de Bourgogne* GF | 12€00 |
| Foie gras « maison » mi-cuit & son pain d'épice | 14€00 |
| Tatin de sardines aux échalotes & tomates confites | 7€50 |
| Parmentier d'effiloché de bœuf à la patate douce sur lit de cèpes et son mesclun GF LF | 20€00 |
| Cassoulet au Confit de Canard GF LF | 18€00 |
| Souris d'Agneau, cuisinée dans son jus (env 450 gr) ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF | 23€00 |
| Ravioles aux champignons et à la crème de parmesan & son mesclun Végé | 17€00 |
| Burger d'effiloché de canard confit, Tome de brebis & crème de foie gras, ses grenailles à notre façon & son légume du moment | 21€00 |
| Suggestion du moment affichée à l'ardoise | |

La Tomate des Enfants

Valable uniquement pour les moins de 10 ans

9€50

PLAT AU CHOIX

Nuggets de poulet* & son accompagnement au choix LF

Filet de Colin façon Fish & chips* & son accompagnement au choix LF

Accompagnement:

Riz en sauce tomate ou coquillettes

DESSERT AU CHOIX

Coupe glace GF ou sorbet GF LF * 2 boules au choix

Muffin choco façon brownies aux cranberries GF LF

Fromage blanc coulis de fruit (fruits rouges ou mangue) GF

UN SIROP AU CHOIX

Fraise — Grenadine — Pêche — Citron — Menthe

Menu Tomate Cerise

25€00

ENTREE AU CHOIX

Croûte au roquefort

Ile flottante à la cannelle & pépites de noisettes sur velouté de butternut aux éclats de marrons GF LF Végé

Soupe de poissons « maison » & sa rouille GF (sans croutons) LF (sans râpé)

PLAT AU CHOIX

Rouille de seiche,

accompagnée de son riz, & du légume du moment GF LF

Ravioles aux champignons et à la crème de parmesan & son mesclun Végé

Foie de veau en persillade,

ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF

Cuisse de Poulet sauce suprême, accompagnée de son riz & du légume du moment GF LF

DESSERT AU CHOIX

Ile Flottante GF

Glace GF ou sorbet GF LF

Fromage blanc coulis de fruits (fruits rouges ou mangue) GF Muffin choco façon brownies aux cranberries GF LF

Salade Repas + Dessert

Caesar Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, spaghetti d'un légume de saison, parmesan, œuf dur, filets de volaille panés, croutons aillés, sauce Caesar 17€50

La Cévenole Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, champignons, spaghetti d'un légume de saison, Croutons aillés, œufs durs, Petits chèvres chauds sur toasts Végé 16€50

La Montagnarde Mesclun, Tomates cerises, pommes de terre, spaghetti d'un légume de saison, jambon cru, jambon cuit, saucisson, fromage à raclette et reblochon sur toasts chauds 19€00

La Spéciale « Tomate » Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, spaghetti d'un légume de saison, saumon fumé, toast avec sa crème ciboulette, citron. 18€50

La Landaise Mesclun, tomates cerises, pommes de terre, spaghetti d'un légume de saison, magret de canard séché, jambon cru, foie gras sur toasts chaud 21€00

DESSERT AU CHOIX avec votre Salade

Ile Flottante GF

Glace GF ou sorbet GF LF (2 boules)

Fromage blanc coulis de fruits (fruits rouges ou mangue) GF Muffin choco façon brownies aux cranberries GF LF

Végé = plat végétarien – GF = Garanti sans Gluten – LF = Garanti sans lactose

PS : En cas d'allergies alimentaires, n'hésitez pas à le signaler à votre serveur, nous sommes en mesure d'identifier tous les allergènes dans nos préparations

Tout est fait Maison

* indique les exceptions

Prix en euros et TTC — le service est compris

Les Alcools

| | | |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| <u>Bières Pression</u> | 25 CL | 50 cl |
| Médúz Blonde 4.6° | 3€50 | 6€00 |
| Panaché ou Monaco ou Picon | 4€00 | 7€00 |

Bieres bouteille

| | | |
|--------------------------|-------------|--|
| | 33 cl | |
| La Gorge Fraiche Blonde | 5€50 | |
| La Gorge Fraiche IPA | 5€50 | |
| La Gorge Fraiche Blanche | 5€50 | |

Les apéritifs

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Ricard ou 51 (2 cl) | 2€50 |
| Martini, Muscat, Porto, Suze (10cl) | 3€50 |
| Kir (16 cl) | 3€50 |
| Chivas Regal Whisky (4cl) | 7€50 |

Les Cocktails

| | |
|--|-------------|
| Sangria (20 cl) | 5€00 |
| Mojito (Rhum, Menthe, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse) | 7€00 |
| Spritz (Apérol, Prosecco, Eau gazeuse) | 7€00 |
| Sex on The Beach (Vodka, crème de pêche, jus d'orange, melon, ananas, cranberry) | 7€00 |
| Spritz Saint Germain (Liqueur St Germain, Prosecco) | 9€50 |
| Whisky, Gin, Vodka, Rhum (4cl) + Soft | 7€00 |

Les Pétillants

| | |
|---|--------------|
| Champagne Brut Waris & filles (la coupe 12 cl) | 7€50 |
| Champagne Brut Waris & filles (la bouteille 75cl) | 49€00 |
| Cidre Brut (le verre 18cl) | 4€00 |
| Cidre Brut (la bouteille 75cl) | 12€50 |
| Prosecco Valmarone (la coupe 12 cl) | 4€50 |
| Prosecco Valmarone (la bouteille 75cl) | 25€00 |

Les Digestifs

| | |
|--|-------------|
| Limoncello—Manzana—peppermint (7 cl) | 5€50 |
| Cognac—Armagnac—Calvados—eau de vie de poire (4cl) | 6€50 |

Les Boissons

Boissons Chaudes

| | |
|--------------------------|-------------|
| Café ou Déca | 2€00 |
| Thé (Palais des Thés) | 3€90 |
| Tisane (Palais des Thés) | 3€90 |

Eaux minérales

| | |
|--------------|-------------|
| Badoit 1 l | 5€50 |
| Badoit 50 cl | 3€00 |
| Evian 1 L | 5€50 |
| Evian 50 CL | 3€00 |

Boissons sans alcool

| | |
|---|-------------|
| Jus de fruits—Nectars—Nestea (25cl) | 3€20 |
| Coca Cola—Coca Cola Zero (33cl) | 3€50 |
| Orangina— La French ginger beer (25 cl) | 3€50 |
| Perrier (33 cl) | 2€80 |
| Sirop à l'eau | 1€50 |
| Bière blonde sans alcool Kiss Wing (Montblanc) (33cl) | 5€50 |
| Cocktails : Virgin Mojito ou Virgin Sex on the Beach | 4€00 |

Vins en Pichet IGP Bio

| | Verre 16 cl | Pichet 25 CL | Pichet 50 cl |
|-------|-------------|--------------|--------------|
| Rouge | 3€50 | 4€50 | 8€50 |
| Rosé | 3€50 | 4€50 | 8€50 |
| Blanc | 3€50 | 4€50 | 8€50 |

Vins en bouteille

Une large sélection de vins de notre région est à découvrir sur notre carte des vins

Planches Apéritives

| | |
|--|--------------|
| La cholestérol (fromages & charcuteries) | 20€00 |
| La vache (Camembert entier rôti au calvados et herbes de provences) Végé | 16€50 |
| La Cochonne (Charcuteries variées) | 15€00 |

LE MENU



3, rue Sainte Anne - 34 000 Montpellier
04 67 60 49 38

<https://latomate.eatbu.com>



restaurantlatomate



restaurant.la.tomate