

## La Tomate à la carte

### Entrées

<b>Croûte au roquefort</b> (Pain de mie toasté, beurre au roquefort, œuf au plat, sauce tomate)	6€50	<b>Filets de hareng</b> sur lit de Pommes de terre chaude <b>GF LF</b>	7€50
<b>Planche de charcuteries</b> (Jambon cuit truffé, Jambon Serrano, Saucisson, Terrine, Mortadelle, beurre, cornichons) <b>GF LF (sans beurre)</b>	7€50	<b>Île flottante à la cannelle &amp; pépites de noisettes sur velouté de butternut aux éclats de marrons</b> <b>GF LF Végé</b>	7€00
<b>Soupe de poissons « maison » &amp; sa rouille</b> <b>GF (sans croutons) LF (sans râpé)</b>	7€50	<b>Douzaine d'Escargots de Bourgogne*</b> <b>GF</b>	12€00
<b>Demi Camembert rôti</b> au caviar de tomates confites <b>Végé GF</b>	9€50	<b>Foie gras « maison » mi-cuit &amp; son pain d'épice</b>	14€00
<b>Salade Périgourdine</b> <b>GF LF</b>	7€50	<b>Tatin de sardines</b> aux échalotes & tomates confites	7€50
<b>Rouille de seiche</b> , accompagnée de son riz & du légume du moment <b>GF LF</b>	17€00	<b>Parmentier d'effiloché de boeuf</b> à la patate douce sur lit de cépes et son mesclun <b>GF LF</b>	20€00
<b>Plat végétarien du moment</b> affiché à l'ardoise <b>GF LF Végé</b>	17€50	<b>Cassoulet</b> au Confit de Canard <b>GF LF</b>	18€00
<b>Tartare de bœuf</b> au couteau « maison » origine France (env 180gr), son mesclun et ses grenailles à notre façon <b>GF LF (préciser sans parmesan)</b>	18€50	<b>Souris d'Agneau</b> , cuisinée dans son jus (env 450 gr) ses grenailles à notre façon & son légume du moment <b>GF LF</b>	23€00
<b>Foie de veau en persillade</b> , ses grenailles à notre façon & son légume du moment <b>GF LF</b>	17€50	<b>Ravioles aux champignons et à la crème de parmesan</b> & son mesclun <b>Végé</b>	17€00
<b>Roulé de filet de sole cœur noix de Saint Jacques</b> sur crème au curry accompagnée de son riz & du légume du moment <b>GF LF</b>	21€00	<b>Burger d'effiloché de canard confit</b> , Tome de brebis & crème de foie gras, ses grenailles à notre façon & son légume du moment	21€00
<b>Cuisse de Poulet</b> sauce suprême, accompagnée de son riz & du légume du moment <b>GF LF</b>	17€00	<b>Suggestion du moment</b> affichée à l'ardoise	

### Plats

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

### Desserts

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

## Menu Tomate Cerise

25€00

### ENTREE AU CHOIX

**Croûte au roquefort**  
**Île 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

**Île 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 ailés, sauce Caesar **17€50**

**La Cévenole** Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, champignons, spaghetti d'un légume de saison, Croutons ailés, 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 chauds **21€00**

### DESSERT AU CHOIX avec votre Salade

**Île 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**

## 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

## Les Alcools

### Bières Pression

Méduz Blonde 4.6°	25 CL	50 cl	3€50	6€00
Panaché ou Monaco ou Picon			4€00	7€00

### Bieres bouteille

La Gorge Fraiche Blonde	33 cl	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
Tisanne (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

<b>La cholestérol</b> (fromages & charcuteries)	20€00
<b>La vache</b> (Camembert entier rôti au calvados et herbes de provences) <b>Végé</b>	16€50
<b>La Cochonne</b> (charcuteries variées)	15€00

## LE MENU



3, rue Sainte Anne - 34 000 Montpellier

04 67 60 49 38

<https://latomate.eatbu.com>



restaurantlatomate



restaurant.latomate