

L'HORLOGE

BRASSERIE



Menú en español

¡TODO ES FRESCO Y HECHO EN CASA!

Entrantes :

- Ensalada de tomates antiguos y burrata cremosa, pesto de albahaca 12€
- Buñuelos de harina de garbanzo estilo Marsella, salsa tártara 11€
- Ceviche de dorada real, granada, encurtidos y aceite cítrico 16€
- Ensalada de chipirones, mango y vinagreta de limón, salsa tártara 13€
- Tagliatelle de pepino, crema de hierbas y jamón curado italiano 13€
- Anchoïade de « Délices de Margaux », verduras crudas de temporada ecológicas 14€

Platos principales :

- Entrecot de ternera charolesa, patatas fritas caseras, mantequilla Café de Paris 38€
- Chuletas de cordero a la plancha, gratén de calabacín, jugo de cordero al vino tinto 26€
- Lubina a la plancha, entera o en filetes, tian de verduras provenzales, salsa vierge 28€
- Suprême de pollo relleno de tapenade, judías verdes, persillade 23€
- Carré de cerdo asado, patatas baby a la provenzal, jugo reducido al tomillo 22€
- Poke bowl de l'Horloge con salmón gravlax casero, lentejas beluga, sandía y tomate 24€
- Plato vegetariano provenzal, tian de verduras, judías verdes, zanahoria rallada, arroz de Camarga y queso fresco de los Alpillés 24€

Quesos y postres :

- Mousse de chocolate, receta de Mimine 11€
- Copa de tres sorbetes (limón, grosella negra, mango) 9€
- Tarta de frambuesas con helado de vainilla 13€
- Melocotón asado con helado de vainilla 13€
- Carpaccio de piña fresca, menta y sorbete de lima 12€
- Queso de cabra fresco de los Alpillés, higo seco y mermelada de higos 14€

Plato infantil (menores de 12 años) 12€ : según la inspiración del momento, pregunte a nuestro camarero