

L'HORLOGE

BRASSERIE



¡TODO ES FRESCO Y HECHO EN CASA!

Menú en español

Entrantes :

- * Hojaldre de espárragos verdes, jugo intenso y lascas de parmesano 14€
- * Anchoïade de « Délices de Margaux », pequeños vegetales de temporada crudos ecológicos 16€
- * Aguacate sobre pan de campo tostado, jamón serrano y aceite de oliva 12€
- * Mejillones gratinados, rellenos con mantequilla provenzal 13€
- * Gravlax de salmón casero, blinis y crema de cebollino 13€

Platos principales :

- * Atún marcado a la plancha, judías verdes, salsa vierge 26€
- * Medallón de rape, alcachofas y guisantes, salsa de pimiento 28€
- * Carré de cerdo asado, gratin dauphinois, jugo intenso al tomillo 22€
- * Chuletillas de cordero a la plancha, ratatouille provenzal, jugo de cordero al vino tinto 24€
- * Filete de ternera charolesa, patatas fritas caseras, salsa a la pimienta 38€
- * Plato vegetariano provenzal 23€
Ratatouille, espárragos verdes, arroz de la Camarga, queso de cabra fresco de los Alpillles

Quesos y postres :

- * Queso de cabra fresco de los Alpillles, higo seco y mermelada de higos 14€
- * Bonita copa de fresas Garriguette 13€
- * Mousse de chocolate, receta de Mimine 11€
- * Tarta de limón merengada casera 11€
- * Crema catalana de vainilla Bourbon 11€
- * Torrijas con caramelo de mantequilla salada 9€

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