

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)	8€50
Demi Camembert rôti au caviar de tomates confites Végé GF	9€50
Foie Gras & son pain d'épice « Le tout maison »	14€00

Plats

Rouille de seiche , accompagnée de son riz & du légume du moment GF LF	17€50
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)	19€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
Boeuf Bourguignon , ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF	19€50

Desserts

Tiramisu classique au café	6€50
Pavlova ardéchoise à la crème de marron & sa glace vanille GF	6€50
Tartelette lemon curd & pralines roses	6€50
Crème brûlée à la lavande GF LF	6€50
Dame Blanche GF	6€50
Tartelette ganache chocolat façon Mendant	6€50
Nougat Glacé	6€50
Colonel GF LF	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 au parmesan sur velouté de brocolis avec son caramel à la sauce soja & ses amandes grillées Végé GF	7€50
Douzaine d'Escargots de Bourgogne* GF	12€00
Salade Terre & Rivière (saumon, fenouil, noix, pommes, oignons, tomates, œufs, sur lit de salade verte) GF LF	8€50

Parmentier d'effiloché de confit de canard à la patate douce sur lit de fondue de poireaux & son mesclun GF LF	20€50
Cassoulet au Confit de Canard GF LF	18€50
Souris d'Agneau , cuisinée dans son jus au thym(env 450 gr) ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF	24€00
Ravioles aux champignons, noix, crème & gorgonzola & son mesclun Végé	17€50
Demi-Coquelet rôti aux épices d'automne arrosé de son jus, ses grenailles à notre façon & le légume du moment GF LF	17€50

Suggestions du moment sur ardoise

La Tomate des Enfants

Valable uniquement pour les moins de 10 ans

9€90

PLAT AU CHOIX

Nuggets de poulet* & son accompagnement au choix LF

Dos de Colin crispy « maison »
& 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

Mousse au chocolat aux éclats de noisettes GF

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

UN SIROP AU CHOIX

Fraise — Grenadine — Pêche — Citron — Menthe

Menu Tomate Cerise
26€50

ENTREE AU CHOIX

Croûte au roquefort

Ile flottante au parmesan sur velouté de brocolis avec son caramel à la sauce soja & ses amandes grillées Végé GF

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, noix, crème & gorgonzola & son mesclun Végé

Foie de veau en persillade,
ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF

Demi-Coquelet rôti aux épices d'automne mouillé de son jus,
accompagnée de son riz & du légume du moment GF

DESSERT AU CHOIX

Ile Flottante GF Glace GF ou sorbet* GF LF

Fromage blanc coulis de fruits (fruits rouges ou mangue) GF Mousse au chocolat aux éclats de noisettes GF

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* 18€00

La Cévenole Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, champignons, spaghetti d'un légume de saison, Croutons aillés, œufs durs, Petits chèvres chauds sur toasts Végé 17€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 20€50

La Spéciale « Tomate » Mesclun, Tomates cerises, pommes de terre, spaghetti d'un légume de saison, Foie gras « maison » toast avec sa crème ciboulette, citron. 19€50

La Landaise Mesclun, Tomates cerises, pommes de terre, spaghetti d'un légume de saison, Magrets séchés, Foie gras sur toast. 22€50

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 Mousse au chocolat aux éclats de noisettes GF

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	6€00
La Gorge Fraiche IPA	6€00
La Gorge Fraiche Blanche	6€00

Les apéritifs

Ricard ou 51 (2 cl)	2€60
Martini, Muscat, Porto, Suze (10cl)	3€70
Kir (16 cl)	3€70
Chivas Regal Whisky (4cl)	8€00

Les Cocktails

Sangria (20 cl)	5€00
Mojito (Rhum, Menthe, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse)	8€00
Spritz (Apérol, Prosecco, Eau gazeuse)	8€00
Sex on The Beach (Vodka, crème de pêche, jus d'orange, melon, ananas, cranberry)	8€00
Spritz Saint Germain (Liqueur St Germain, Prosecco)	10€50
Whisky, Gin, Vodka, Rhum (4cl) + Soft	8€00

Les Pétillants

Champagne Brut Waris & filles (la coupe 12 cl)	8€00
Champagne Brut Waris & filles (la bouteille 75cl)	49€00
Cidre Brut (le verre 18cl)	4€00
Cidre Brut (la bouteille 75cl)	12€00
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	6€00
Badoit 50 cl	4€00
Evian 1 L	6€00
Evian 50 CL	4€00

Boissons sans alcool

Jus de fruits—Nectars—Nestea (25cl)	3€50
Coca Cola—Coca Cola Zero (33cl)	3€70
Orangina— La French ginger beer (25 cl)	3€70
Perrier (33 cl)	3€00
Siróp à l'eau	1€80
Bière blonde sans alcool Kiss Wing (Montblanc) (33cl)	5€50
Cocktails : Virgin Mojito ou Virgin Sex on the Beach	5€00

Vins en Pichet IGP Bio

	Verre 16 cl	Pichet 25 CL	Pichet 50 cl
Rouge	3€70	4€90	8€90
Rosé	3€70	4€90	8€90
Blanc	3€70	4€90	8€90

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)	22€00
La vache (Camembert entier rôti au calvados et herbes de provences) Végé	16€50
La Cochonne (Charcuteries variées)	16€00

LE MENU



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

<https://latomate.eatbu.com>



restaurantlatomate



restaurant.la.tomate