

L'HORLOGE

BRASSERIE

TOUT EST FRAIS ET CUISINE MAISON !
EVERYTHING IS FRESH AND HOMEMADE!

Les entrées / Starters :

- * **Panisses marseillaises croustillantes, sauce tartare maison** 11€
Crispy Marseille-style chickpea fritters, homemade tartar sauce
- * **Ceviche de dorade royale, grenade, pickles d'oignon rouge et huile citronnée** 16€
Sea bream ceviche, pomegranate, pickled red onions and citrus oil
- * **Tomates anciennes, burrata crémeuse et pesto de basilic** 12€
Heirloom tomato salad, creamy burrata, fresh basil pesto
- * **Gazpacho andalou de tomates fraîches** 12€
Fresh Andalusian tomato gazpacho
- * **Fraîcheur de melon de Cavaillon, pastèque, feta et olives** 13€
Cavaillon melon, watermelon, feta cheese and olives
- * **Tartine gourmande d'avocat, fromage frais à l'ail et saumon fumé** 13€
Avocado toast with garlic fresh cheese and smoked salmon

Les plats / Main Courses :

- * **Parillada méditerranéenne de la mer, petits légumes d'été et persillade** 32€
Mediterranean seafood parrillada, summer vegetables and garlic-parsley dressing
- * **Tartare aux deux saumons (frais et fumé), salade aux agrumes** 24€
Fresh and smoked salmon tartare, citrus salad
- * **Brochettes d'agneau aux herbes de Provence, pommes de terre en salade, cébettes et huile d'olive** 27€
Lamb skewers with Provençal herbs, potato salad, spring onions and olive oil
- * **La César de l'Horloge (poulet croustillant, cœur de romaine, parmesan, croûtons dorés et sauce César maison)** 22€
The Horloge Caesar Salad with crispy chicken, romaine lettuce, Parmesan, golden croutons and homemade Caesar dressing
- * **Suprême de poulet farci à la tapenade, haricots verts, persillade** 23€
Chicken supreme stuffed with tapenade, green beans and parsley-garlic dressing
- * **Bavette de bœuf Black Angus, frites maison, échalotes confites, marinade au café** 26€
Black Angus flank steak, homemade fries, confit shallots, coffee marinade
- * **Bowl du Soleil, légumes de Provence, chèvre des Alpilles ou saumon fumé** 24€
Sunshine Bowl with Provençal vegetables, Alpilles goat cheese or smoked salmon

Le fromage et les desserts / Cheese and Desserts :

- * **Tiramisu traditionnel, à la cuillère** 11€
Traditional homemade tiramisu
- * **Coupe trois sorbets (citron vert, cassis, mangue)** 9€
Three-scoop sorbet selection (lime, blackcurrant, mango)
- * **Dame Blanche, glace vanille, chocolat intense et chantilly** 12€
Dame Blanche, vanilla ice cream, rich chocolate sauce and whipped cream
- * **Tartelette aux abricots, glace vanille** 11€
Apricot tartlet with vanilla ice cream
- * **Carpaccio d'ananas frais flambé au Cognac, sorbet citron vert** 12€
Fresh pineapple carpaccio, flambéed with Cognac, lime sorbet
- * **Chèvre frais des Alpilles, figue séchée et confiture de figes** 14€
Fresh goat cheese from the Alpilles, dried fig and fig jam

Plat enfant (-de 12 ans) 12€ : selon l'inspiration du moment, demandez à notre serveur
Children's dish (under 12) €12: depending on the chef's inspiration, please ask your server.

Nos fournisseurs : Jennifer aux Halles pour les poissons. Younes rue Carnot pour les herbes et les légumes bio. Manu à Metro pour les viandes françaises. Sébastien à Metro pour les poissons, David aux Halles pour la charcuterie, la Ferme d'Augustine et Charlène pour le fromage de chèvre.

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans les plats est affichée dans le restaurant.
The list of potential allergens present in the dishes is displayed in the restaurant.