

L'HORLOGE

BRASSERIE



Menú en español

¡TODO ES FRESCO Y HECHO EN CASA!

Entrantes :

- **Panisses marseillaises crujientes** con salsa tártara casera 11€
- **Ceviche de dorada, granada**, cebolla roja encurtida y aceite de cítricos 16€
- **Tomates antiguos con burrata cremosa** y pesto de albahaca 12€
- **Gazpacho andaluz** de tomate fresco 12€
- **Melón de Cavaillon**, sandía, queso feta y aceitunas 13€
- **Tosta de aguacate**, queso fresco al ajo y salmón ahumado 13€

Platos principales :

- **Parrillada mediterránea de mariscos**, verduras de verano y persillada 32€
- **Tartar de dos salmones** (fresco y ahumado), ensalada de cítricos 24€
- **Brochetas de cordero** con hierbas de Provenza, ensalada de patatas, cebolletas y aceite de oliva 27€
- **Ensalada César de l'Horloge** 22€
- **Suprema de pollo rellena de tapenade**, judías verdes con ajo y perejil 23€
- **Bavette de ternera Black Angus**, patatas fritas caseras, chalotas confitadas y marinada de café 26€
- **Bowl del Sol con verduras de Provenza**, queso de cabra de los Alpilles o salmón ahumado 24€

Quesos y postres :

- **Tiramisú tradicional** servido a la cuchara 11€
- **Copa de tres sorbetes** (lima, grosella negra y mango) 9€
- **Dame Blanche**, helado de vainilla, intenso chocolate y nata montada 12€
- **Tartaleta de albaricoque**, helado de vainilla 11€
- **Carpaccio de piña** flambeada con Cognac, sorbete de lima 12€
- **Queso de cabra fresco de los Alpilles**, higo seco y mermelada de higos 14€

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