

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)	7€50
Salade aux légumes du soleil GF LF Végé	7€50
Salade Périgourdine GF LF	7€50

Plats

Rouille de seiche , accompagnée de son riz & du légume du moment GF LF	17€00
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)	18€00
Foie de veau en persillade , ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF	17€00
Cuisse de canard confit sur spaghetti de légumes de saison et son mesclun GF LF	21€00
Burger pulled-beef au cantal & tomates confites, ses grenailles à notre façon & son légume du moment	18€50

Desserts

Tiramisu classique au café	6€50
Pavlova ardéchoise à la crème de marron & sa glace vanille GF	6€50
Muffin chocolat cœur moelleux au caramel beurre salé	6€50
Crème brûlée à la lavande GF LF	6€50
Dame Blanche GF	6€50
Nougat Glacé	6€50
Colonel	8€00
Assiette d'assortiment de 3 fromages* GF	9€00
Café ou Thé Gourmand	9€00

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

Prix en euros et TTC – le service est compris

Filets de hareng sur lit de Pommes de terre chaudes GF LF	7€50
Demi Camembert rôti au caviar de tomates confites Végé GF	9€00
Douzaine d'Escargots de Bourgogne* GF	12€00
Foie gras « maison » mi-cuit & son pain d'épice	14€00
Assiette de Bulots & son Aioli	8€00
Aïoli Provençal (morue dessalée, gambas, bulots & sélection de légumes de saison) GF LF	20€00
Cassoulet au Confit de Canard GF LF	18€00
Souris d'Agneau , cuisinée dans son jus (env 450 gr) ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF	22€50
Ravioles à la crème gorgonzola & noix & son mesclun Végé	17€00
Filet de poisson suivant arrivage en croûte de tapenade noire & son mesclun LF	18€50
Brochette de poulet mariné aux saveurs du soleil, ses grenailles à notre façon & son légume du moment GF LF	18€00

La Tomate des Enfants

Valable uniquement pour les moins de 10 ans

9€50

PLAT AU CHOIX

Nuggets de poulet* & son accompagnement au choix **LF**

Filet de Colin façon Fish & chips*

Accompagnement:

Riz en sauce tomate ou coquillettes

DESSERT AU CHOIX

Coupe glace **GF** ou sorbet **GF LF** * 2 boules au choix

Mousse au chocolat à la noix de coco **GF LF**

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

UN SIROP AU CHOIX

Fraise – Grenadine – Pêche – Citron – Menthe

Menu Tomate Cerise

25€00

ENTREE AU CHOIX

Croûte au roquefort

Salade aux légumes du soleil **GF LF Végé**

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 du Dauphiné à la crème gorgonzola & noix & sa salade verte **Végé**

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

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 à la noix de coco **GF LF**

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 17€50

La Cévenole Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, champignons, spaghetti d'un légume de saison, Croutons aillés, œufs durs, Petits chèvres chauds sur toasts **Végé** 16€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 19€00

La Spéciale « Tomate » Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, spaghetti d'un légume de saison, saumon fumé, toast avec sa crème ciboulette, citron. 18€50

La Landaise Mesclun, tomates cerises, pommes de terre, spaghetti d'un légume de saison, magret de canard séché, jambon cru, foie gras sur toasts chaud 21€00

L'antipasti Végétarien Mesclun, tomates cerises, Melon, légumes grillés marinés, gaspacho, quenelle de fromage végétal à ail & au persil sur cracker, le tout « maison » 18€00

DESSERT AU CHOIX avec votre Salade

Ile Flottante **GF**

Glace **GF** ou sorbet **GF LF**

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

Mousse au chocolat à la noix de coco **GF LF**

Les Alcools

Bières Pression	25 CL	50 cl
Méduz Blonde 4.6°	3€50	6€00
Panaché ou Monaco ou Picon	4€00	7€00
Bieres bouteille	33 cl	
La Gorge Fraiche Blonde	5€50	
La Gorge Fraiche IPA	5€50	
La Gorge Fraiche Blanche	5€50	
Les apéritifs		
Ricard ou 51 (2 cl)	2€50	
Martini, Muscat, Porto, Suze (10cl)	3€50	
Kir (16 cl)	3€50	
Chivas Regal Whisky (4cl)	7€50	
Les Cocktails		
Sangria (20 cl)	5€00	
Mojito (Rhum, Menthe, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse)	7€00	
Spritz (Apérol, Prosecco, Eau gazeuse)	7€00	
Sex on The Beach (Vodka, crème de pêche, jus d'orange, melon, ananas, cranberry)	7€00	
Spritz Saint Germain (Liqueur St Germain, Prosecco)	9€50	
Whisky, Gin, Vodka, Rhum (4cl) + Soft	7€00	
Les Pétillants		
Champagne Brut Waris & filles (la coupe 12 cl)	7€00	
Champagne Brut Waris & filles (la bouteille 75cl)	45€00	
Cidre Brut (le verre 18cl)	4€00	
Cidre Brut (la bouteille 75cl)	12€50	
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	5€50
Badoit 50 cl	3€00
Evian 1 L	5€50
Evian 50 CL	3€00

Boissons sans alcool

Jus de fruits—Nectars—Nestea (25cl)	3€20
Coca Cola—Coca Cola Zero (33cl)	3€50
Orangina— La French Tonic Agrumes (25 cl)	3€50
Perrier (33 cl)	2€80
Sirop à l'eau	1€50
Bière blonde sans alcool Kiss Wing (Montblanc) (33cl)	5€50
Cocktails : Virgin Mojito ou Virgin Sex on the Beach	4€00

Vins en Pichet IGP Bio

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

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)	20€00
L'herbivore (Légumes grillés marinés—crackers—fromage végétal aillé et persillé— melon)	13€00
La Cochonne (Charcuteries variées)	15€00

LE MENU



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

<https://latomate.eatbu.com>



restaurantlatomate



restaurant.la.tomate