

L'HORLOGE

BRASSERIE



Menu in italiano

TUTTO È FRESCO E FATTO IN CASA!

Antipasti :

- Insalata di pomodori antichi e burrata cremosa, pesto di basilico 12€
- Panisses marsigliesi, salsa tartara 11€
- Ceviche di orata reale, melagrana, cetriolini e olio agli agrumi 16€
- Insalata di calamaretti, mango e vinaigrette al limone, salsa tartara 13€
- Tagliatelle di cetriolo, crema alle erbe e prosciutto crudo italiano 13€
- Anchoïade dei « Délices de Margaux », verdure crude biologiche di stagione 14€

Piatti principali :

- Entrecôte di manzo Charolais, patatine fritte fatte in casa, burro Café de Paris 38€
- Costolette d'agnello alla piastra, gratin di zucchine, jus d'agnello al vino rosso 26€
- Branzino alla griglia, intero o in filetti, tian di verdure provenzali, salsa vierge 28€
- Suprem di pollo ripieno di tapenade, fagiolini, persillade 23€
- Carré di maiale arrosto, patate novelle alla provenzale, jus al timo 22€
- Poke bowl de l'Horloge con salmone gravlax, lenticchie beluga, anguria e pomodori 24€
- Piatto vegetariano provenzale, tian di verdure, fagiolini, carote grattugiate, riso della Camargue e formaggio fresco delle Alpilles 24€

Formaggi e dessert :

- Mousse al cioccolato, ricetta della nonna 11€
- Coppa di tre sorbetti (limone, ribes nero, mango) 9€
- Crostata ai lamponi con gelato alla vaniglia 13€
- Pesca arrosto con gelato alla vaniglia 13€
- Carpaccio di ananas fresco, menta e sorbetto al lime 12€
- Formaggio di capra fresco delle Alpilles, fico secco e confettura di fichi 14€

Piatto per bambini (sotto i 12 anni) 12€ : secondo l'ispirazione del momento, chiedete al nostro cameriere