

TAPAS ET PLANCHES

Planches de charcuteries

Jambon blanc Rostello aux herbes, pavés aux épices, saucisson sec, salami à la truffe et au parmesan,
Jambon sec supérieur des Pyrénées

PETITE	15€
MOYENNE	22€
GRANDE	30€



Planches de tapas

Patats bravas, Couteaux en persillades, Oeuf tamago, Croquettes de jambon ibérique, Brochettes de crevettes et chorizo, Pan con tomates

PETITE 2 tapas au choix	16€
MOYENNE 4 tapas au choix	22€
GRANDE 6 tapas au choix	30€
TAPAS'O MÈTRE 1 mètre mixte de charcuterie et de tapas	45€



Terrine de foie gras maison 22€

Terrine à partager 100% foie gras,
cuit avec morceaux de figues,
accompagné de toast briochés

ENTRÉES

Tomates burrata 14€

Tomates arc en ciel, Burrata di Buffàla, huile de basilic, pignons de pins, croustillant de Jambon sec des Pyrénées, mousse à la truffe

Carpaccio de bœuf 10€

Sauce pesto, pignons grillés, copeaux de parmesan

Supplément burrata 3€



SALADES

César 18€

Salade iceberg, oeufs durs, poulets panés aux céréales, parmesan, tomates, sauce césar

Bœuf thaï 22€

Salade verte, pickles d'oignons rouges, mangue, cacahuètes, concombres, poivrons, vinaigrette thaï au sésame

Poké bowl 17€

poulet, saumon ou végétarien

Mangue, algues wakamé, crudités selon la saison



VIANDES

Bavette 250g 19,50€

Accompagnements au choix

Entrecôte 300g 24€

Accompagnements au choix

Entrecôte 500g 30€

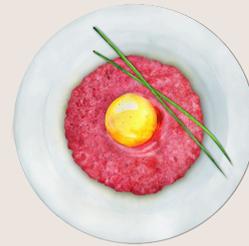
Accompagnements au choix

Tartare de bœuf au couteau 21€

Accompagnements au choix

Sauces 1€

Bleu, Morilles, Jus de viande et beurre fumé, Noix



PLATS

Burger des Marots 24€

Steack haché, burrata, jambon, oignons frits, tomates, cornichons, pesto, cheddar

Risotto Végétarien

Risotto de brunoise de céleri, morilles, œufs de lompes, fior di latte, œuf tamago, sauce morilles

La Saint-Jaques

Noix de saint jaques gratinées à la tome truffée et chorizo, mousseline de céleri, palourdes glacées au vin blanc, tomates, oignons, fenouil, sauce crémeuse au fumet de poisson et estragon

La Caille

Filet de caille rôti farcie à la figue, bâtonnets de risotto panés farcies à la mozzarella et aromatisés à l'huile de truffe,, pousses d'épinards à l'ail, crème de petits poids au thym citronné, sauce aux noix

Le Magret

Demi magret de canard à l'orange, patates douces confites à la graisse de canard, tempura de mini fleurs de courgettes, pickles d'oranges, pépites de pistaches



DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques 10€

Meringue et crème vanille maison, banane, mangue et papaye fraîche

Pâtisseries 8,50€

Faites maison par la pâtisserie **PILLON**



Selon arrivage et saison

Assiettes de fromage 7,50€

Trio de fromages et confiture

Café ou thé gourmand 9€



GLACES

Maître artisan glacier "GLACES DES ALPES"

1 Boule

2,80€

2 Boules

5€

3 Boules

7,50€

Glaces :

Vanille
Chocolat
Caramel
Café
Pistache
Rhum Raisin
Menthe Chocolat
Noix de coco
Violette

Sorbets :

Fraise
Citron jaune
Framboise
Clémentine Corse
Poire
Mangue

Milkshake 5€

2 parfum au choix

Supplément chantilly 1€

