

L'HORLOGE

BRASSERIE

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

Les entrées / Starters :

- * **Poêlée de couteaux à la provençale** 16€
Sautéed Razor Clams Provençal Style
- * **Soupe de poissons de roche Marseillaise, rouille et croûtons** 14€
Marseillaise Rockfish Soup, Rouille & Croutons
- * **12 Escargots Petits Gris en persillade** 14€
12 Snails (Petits Gris) in Garlic & Parsley Butter
- * **Gravlax de saumon maison, blinis et crème à la ciboulette** 14€
Homemade Salmon Gravlax, Blinis & Chive Cream
- * **Tarte fine salée du jour, salade fraîches aux herbes** 12€
Savory Tart of the Day, Fresh Herb Salad

Les plats / Main Courses :

- * **Fritto misto de la mer, sauce tartare, poivrons grillés** 34€
Fritto Misto of the Sea, Tartar Sauce & Grilled Peppers
- * **Filet de bœuf charolais, sauce au poivre, purée Maison ou frites Maison** 36€
Charolais Beef Fillet, Pepper Sauce, Mashed Potatoes or Homemade Fries
- * **Pâtes fraîches au comté & jambon blanc truffé des Halles d'Avignon** 22€
Fresh Pasta with Comté Cheese & Truffled White Ham from the Avignon Market
- * **Risotto aux Saint-Jacques snackées, persillade douce** 29€
Risotto with Seared Scallops, Mild Parsley Butter
- * **Agnolade d'Avignon, pâtes fraîches (création C. Clareton)** 24€
Agnolade from Avignon
- * **Assiette végétarienne provençale : Tian de légumes, riz de Camargue, chèvre frais des Alpilles** 23€
Provençal Vegetarian Plate: Vegetable Tian, Camargue Rice, Fresh Goat Cheese from Alpilles
- * **Bavette de Black Angus, échalotes confites, frites maison** 26€
Black Angus Flank Steak, confit shallots, homemade fries

Le fromage et les desserts / Cheese and Desserts :

- * **Fromage de chèvre frais des Alpilles, Figue séchée et confiture de figues** 14€
Fresh Alpilles Goat Cheese,
- * **Tiramisu traditionnel à la cuillère** 11€
Traditional Tiramisu
- * **Tarte aux pommes, glace vanille** 13€
Apple Tart, Vanilla Ice Cream
- * **Mascarpone en nuage, sirop d'orange au romarin** 12€
Mascarpone Cloud, Orange Syrup with Rosemary
- * **Opéra tout en chocolat, ganache onctueuse** 12€
All-Chocolate Opera Cake, Smooth Ganache

Nos fournisseurs :

Jennifer aux Halles pour les poissons. Younes aux Halles pour les herbes et les légumes bio. Manu à Metro pour les viandes françaises et irlandaises. Sébastien à Metro pour les poissons. David aux Halles pour le cochon.