

L'HORLOGE



BRASSERIE

TUTTO È FRESCO E FATTO IN CASA!

Menu in italiano

Antipasti :

- * Sfoglia di asparagi verdi, fondo saporito e scaglie di Parmigiano 14€
- * Anchoïade de « Délices de Margaux », verdure di stagione crude biologiche 16€
- * Avocado su pane casereccio tostato, prosciutto Serrano e olio d'oliva 12€
- * Cozze gratinate, farcite con burro alla provenzale 13€
- * Gravlax di salmone fatto in casa, blinis e crema all'erba cipollina 13€

Piatti principali :

- * Tonno scottato alla plancha, fagiolini, salsa vierge 26€
- * Trancio di rana pescatrice, carciofi e piselli, salsa al peperone 28€
- * Carré di maiale arrosto, gratin dauphinois, fondo saporito al timo 22€
- * Costolette d'agnello alla plancha, ratatouille provenzale, jus d'agnello al vino rosso 24€
- * Filetto di manzo charolais, patatine fritte fatte in casa, salsa al pepe 38€
- * Piatto vegetariano provenzale 23€
Ratatouille, asparagi verdi, riso della Camargue, caprino fresco delle Alpilles

Formaggi e dessert :

- * Formaggio di capra fresco delle Alpilles, fico secco e confettura di fichi 14€
- * Bella coppa di fragole Garriguettes 13€
- * Mousse al cioccolato, ricetta di Mimine 11€
- * Crostata al limone meringata fatta in casa 11€
- * Crème brûlée alla vaniglia Bourbon 11€
- * Pain perdu al caramello al burro salato 9€

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