

O'père

CUISINE D'AMOUR



À LA CARTE

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

23

UNIQUEMENT MIDI, HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS



LES ENTRÉES

CHARCUTERIE DU MOMENT COUPÉE MINUTE	14
FLEURS DE COURGETTES FARCIES À LA RICOTTA, SAUCE MARINARA ET SCAMORZA	11
SARDINES GRILLÉES, SAUCE CHERMOULA ET FOCACCIA GRILLÉE	9
CRÉMEUX DE FETA, PIQUILLOS, OLIVES MARINÉES, HUILE D'ANETH, PAIN PITA	9
TATAKI DE BŒUF AUBRAC, SAUCE PIMENTÉE À L'ANANAS FERMENTÉ, BROCCOLINI ET HUILE DE BASILIC	14
COQUILLAGE DU MOMENT BEURRE BLANC AU SRIRACHA ET SALICORNES	14
SASHIMI DE DAURADE, YAOURT AU CONCOMBRE ET DÉCLINAISON DE FENOUIL	14

LES PLATS

COMPOSEZ COMME IL VOUS PLAÎT : 1 PIÈCE MAÎTRESSE + 1 GARNITURE

POISSONS DE ROMAIN PARO	VIANDES
POISSON DU MOMENT RÔTI, SAUCE PIL-PIL 28	RIBS DE COCHON GRILLÉS, SAUCE BARBECUE MAISON (300 G) 30
SASHIMI DE THONINE, SAUCE TOSAZU ET HUILE DE SÉSAME 28	ONGLET DE BŒUF, OS À MOELLE ET CHIMICHURRI 29
	SUPRÊME DE VOLAILLE, HOUMOUS AU CITRON CONFIT ET HUILE PIMENTÉE 26
À PARTAGER	VÉGÉ LÉGER
CÔTE DE BŒUF AUBRAC, MAYONNAISE ESTRAGON 95 € / KG	AUBERGINES FRITES, SAUCE TOMATE, CRÉMEUX PARMESAN ET STRACCIATELLA 26
POISSON ENTIER AU BARBECUE, SAUCE PIL-PIL € / KG	

LES GARNITURES

- POMME DE TERRE GRENAILLE CAFÉ DE PARIS
- AUBERGINE MARINÉE, CRÉMEUX DE PARMESAN, COULIS DE TOMATE
- SALADE DE FREGOLA SARDA, COURGETTES ET CITRON CONFIT
- SALADE VINAIGRETTE DE SUREAU

(GARNITURE EXTRA POUR +5€ L'UNITÉ)



MENU ENFANT

VOLAILLE OU PAVÉ DE SAUMON, PURÉE DE POMME DE TERRE GRENAILLES ET/OU LÉGUME+ UNE BOULE DE GLACE/ BROWNIE 16

POUR LES MOINS DE 14 ANS



"À LA BOUFFE
LES MÔMES!"
- O'père

DESSERTS

FROMAGE DU MOMENT, SALADE FRAÎCHE ET PICKLES	12
CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER	10
SALADE DE FRAISES, SIROP CITRON ET CHANTILLY PISTACHE-YAOURT	14
ÉCLAIR AU CHOCOLAT PRALINÉ, PIGNONS DE PIN ET SAUCE CHOCOLAT	12
« LE CLASSIQUE COLONEL » : GLACE À L'AMANDE, COMPOTÉE D'ABRICOT, LIQUEUR' DE VERVEINE	14
CAFÉ GOURMAND (UNIQUEMENT LE MIDI) – 3 MINIS DESSERTS	11