

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
CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉES	9
TATAKI DE BŒUF AUBRAC, SAUCE PIMENTÉE À L'ANANAS FERMENTÉ, BROCCOLINI ET HUILE DE BASILIC	14
TARTARE DE VEAU, HŪITRE, NOISETTE ET CRÉMEUX D'ÉCHALOTE	14
CEVICHE DE POULPE, CRÉMEUX D'AVOCAT ET MAÏS	14

LES PLATS

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

POISSONS

DE ROMAIN PARO

POISSON DU MOMENT RÔTI, SAUCE PIL-PIL	28
SASHIMI DE THONINE, SAUCE TOSAZU ET HUILE DE SÉSAME	28

VIANDES

RIBS DE COCHON GRILLÉS, SAUCE BARBECUE MAISON (300 G)	30
ONGLET DE BŒUF, OS À MOELLE ET CHIMICHURRI	29
SUPRÊME DE VOLAILLE, HOUMOUS AU CITRON CONFIT ET HUILE PIMENTÉE	26

À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF AUBRAC, MAYONNAISE ESTRAGON	95 € / KG
POISSON ENTIER AU BARBECUE, SAUCE PIL-PIL	€ / KG

VÉGÉ LÉGER

AUBERGINES FRITES, SAUCE TOMATE, CRÉMEUX PARMESAN ET STRACCIATELLA	26
--	----

LES GARNITURES

- POMME DE TERRE GRENAILLE CAFÉ DE PARIS
- CHOU, CAROTTES ET MAYONNAISE AU JALAPEÑO
- 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/ FONDANT CHOCOLAT

POUR LES MOINS DE 14 ANS



"À LA BOUFFE
LES MÔMES!"
- O'père



DESSERTS

FROMAGE DU MOMENT, SALADE FRAÎCHE ET PICKLES	12
ÎLES FLOTTANTES, CARAMEL ET CRÈME ANGLAISE	11
SALADE DE FRAISES, SIROP DE CITRON ET CHANTILLY PISTACHE-YAOURT	14
FORÊT NOIRE, CRÉMEUX ET BISCUIT CHOCOLAT, COMPOTÉE DE CERISE, CHANTILLY	12
LE CLASSIQUE COLONEL, SORBET AMANDE, COMPOTÉE D'ABRICOT, LIQUEUR DE VERVEINE	14
CAFÉ GOURMAND (UNIQUEMENT LE MIDI) - 3 MINIS DESSERTS	11