

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
SALADE DE CONCOMBRE SMASHÉ, CRÉMEUX AU SÉSAME, SAUCE SRIRACHA MAISON	9
SARDINES GRILLÉES, SAUCE CHERMOULA ET FOCACCIA GRILLÉE	10
TZATZIKI DIP, OLIVES MARINÉES ET PAIN PITA	9
TATAKI DE BŒUF AUBRAC, SAUCE PIMENTÉE À L'ANANAS FERMENTÉ, BROCCOLINI ET HUILE DE BASILIC	14
TARTARE DE VEAU, HŪÎTRE, NOISETTE ET CRÉMEUX D'ÉCHALOTE	16
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 BOUILLABAISSE 28 SASHIMI DE SAUMON, SAUCE GINGEMBRE ÉPICÉE 28	VIANDES RIBS DE COCHON GRILLÉS, SAUCE BARBECUE MAISON (300 G) 30 ONGLET DE BŒUF, OS À MOELLE ET CHIMICHURRI 29 CUISSES DE VOLAILLE GRILLÉES, SAUCE CHERMOULA 26
À PARTAGER CÔTE DE BŒUF AUBRAC, MAYONNAISE ESTRAGON 95 € / KG POISSON ENTIER AU BARBECUE, SAUCE BOUILLABAISSE € / KG	VÉGÉ LÉGER AUBERGINES FRITES, SAUCE TOMATE, CRÉMEUX PARMESAN ET STRACCIATELLA 26

LES GARNITURES

- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES NOIRES ET CÉBETTE
- CHOU, CAROTTES ET MAYONNAISE AU JALAPEÑO
- RATATOUILLE PROVENÇALE
- SALADE VINAIGRETTE DE SUREAU



(GARNITURE EXTRA POUR +5€ L'UNITÉ)



MENU ENFANT

VOLAILLE OU PAVÉ DE SAUMON, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET/OU LÉGUMÉ+ 10

UNE BOULE DE GLACE/ FONDANT CHOCOLAT

POUR LES MOINS DE 14 ANS



DESSERTS

FROMAGE DU MOMENT, SALADE FRAÎCHE ET PICKLES	12
ÎLES FLOTTANTES, CARAMEL ET CRÈME ANGLAISE	11
PÊCHE POCHÉE À LA VERVEINE, SAUCE FRAMBOISE, CHANTILLY AU YAOURT ET MIEL	13
FORÊT NOIRE, CRÉMEUX ET BISCUIT CHOCOLAT, COMPOTÉE DE CERISE, CHANTILLY	12
LE CLASSIQUE COLONEL, SORBET CITRON, FLEUR DE SEL TÉQUILA REPOSADO	14
CAFÉ GOURMAND (UNIQUEMENT LE MIDI) – 3 MINIS DESSERTS	11