

# 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  |
| RILLETES DE THON AU GINGEMBRE ET AUX ÉPICES, SALADE DE PIQUILLOS, CÉBETTES ET VINAIGRETTE AUX HERBES | 11 |
| 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 BŒUF AUBRAC, VINAIGRETTE À L'EAU DE TOMATE, TOMATES CONFITES ET CRÉMEUX DE PARMESAN       | 16 |

### LES PLATS

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div><b>POISSONS</b></div><div>DE ROMAIN PARO</div><div><div><div>POISSON DU MOMENT RÔTI, SAUCE BOUILLABAISSE</div><div>28</div></div><div><div>SASHIMI DE THON ROUGE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE AU GINGEMBRE, HUILE DE CÉBETTE</div><div>30</div></div></div></div> | <div><div><b>VIANDES</b></div><div><div><div>CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE, MAYO BAGNA CÀUDA</div><div>32</div></div><div><div>ONGLET DE BŒUF, SAUCE CHIMICHURRI</div><div>29</div></div><div><div>CUISSES DE VOLAILLE GRILLÉES, SAUCE CHERMOULA</div><div>26</div></div></div></div> |
| <div><div><b>À PARTAGER</b></div><div><div><div>CÔTE DE BŒUF AUBRAC, MAYONNAISE ESTRAGON</div><div>95 € / KG</div></div><div><div>POISSON ENTIER AU BARBECUE, SAUCE BOUILLABAISSE</div><div>€ / KG</div></div></div></div>                                             | <div><div><b>VÉGÉ LÉGER</b></div><div><div><div>BETTERAVES FUMÉES ET GRILLÉES, BROUSSE AU CITRON CONFIT, SALADE À LA VINAIGRETTE MOUTARDÉE ET AMANDES GRILLÉES</div><div>26</div></div></div></div>                                                                                                |

### LES GARNITURES

- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES NOIRES ET CÉBETTE
- DUO DE HARICOTS, PICKLES D'ÉCHALOTE ET VINAIGRETTE
- 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



“À LA BOUFFE  
LES MÔMES!”

- O'père



### DESSERTS

|                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FROMAGE DU MOMENT                                                                                                        | 9  |
| RIZ AU LAIT À LA VANILLE, COMPOTÉE ET COULIS DE FIGUES, GRAINES DE TOURNESOL GRILLÉES                                    | 11 |
| PÊCHE POCHÉE À LA VERVEINE, SAUCE FRAMBOISE, CHANTILLY AU YAOURT ET MIEL                                                 | 13 |
| PAIN DE GÊNES AU CACAO, CHANTILLY AU CHOCOLAT AU LAIT, MOUSSE COCO, GEL CITRON-COCO, TUILE AU CHOCOLAT ET SAUCE CHOCOLAT | 12 |
| LE CLASSIQUE COLONEL, SORBET CITRON, FLEUR DE SEL TÉQUILA REPOSADO                                                       | 14 |
| Café Gourmand (uniquement le midi) – 3 minis desserts                                                                    | 11 |