



MESA

CARTE
RESTAURANT
MIDI



MENU BUSINESS

du Mardi au Vendredi midi

Entrée / Plat / Dessert 32 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 27 €

Plat du jour seul 19.90 €

Entrée

Nems de légumes

Salade d'herbes fraîches

Plat

Filet de bar poêlé

*Vierge d'olives Kalamata et fenouil,
pommes de terre grenailles au citron
et touche d'aneth*

Dessert

Café ou thé gourmand

*Macaron framboise, tiramisu & tarte
citron meringuée*

"Promesse de Mesa d'un service rapide et de qualité"



Les ENTRÉES

RILLETTE DE POISSON BLANC

13 €

Saumon fumé, avocat

White fish rillette with smoked salmon and avocado

CARPACCIO DE FAUX-FILET

14 €

MATURE FUMÉ

Anchoïade, câpres, parmesan

Smoked aged sirloin carpaccio with anchovy dressing, capers, and parmesan

STRACCIATELLA

12 €

Aubergines rôties, pignon de pin

Stracciatella with roasted eggplant and pine nuts

ENTRÉES



RISOTTO CRÉMEUX

30 €

Gambas Black Tiger, citron

Creamy risotto with Black Tiger prawns and lemon

FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE

39 €

Jardinière de légumes

Beef fillet with pepper sauce, seasonal vegetable medley

SUPRÊME DE VOLAILLE

28 €

Façon poulet du marché, pommes de terre, salade d'été

Free-range chicken supreme, market-style, with potatoes and a summer salad

TARTARE DE BOEUF

27 €

Jaune d'œuf, condiments à l'italienne, billes de pommes de terre

Beef tartare with Egg yolk, Italian-style condiments, potato balls

TORTELLI VEGETARIENNE

27 €

Tomates, basilic, stracciatella

Vegetarian tortelli with tomatoes, basil, and stracciatella cheese

+ Supplément truffe **8 €**



Les DESSERTS

FRAISE EN CEVICHE

13 €

Fraises, sirop d'agave, citron, poivre de
Timut, citron

*Strawberries, agave syrup, lemon,
Timut pepper, lemon pearls*

PANIER DE FRUITS À PARTAGER

21 €

Fruits frais de saison et leurs accompagnements.
Crème montée à la vanille, sirop au miel de lavande.

*Seasonal fresh fruits and their accompaniments.
Vanilla whipped cream and lavender honey syrup.*

MESA CITRUS AMOR

12 €

Déclinaison d'agrumes, meringue, pâte sucrée.
Réinterprétation de la tarte citron meringuée
*Citrus medley, meringue, sweet
pastry crust.*

GOURMAND DU MOMENT

11 €

DESSERTS