

# À L'APÉRO

DE 19H À 21H30

## **G TO THE Y TO THE O – 11€**

Gyozas au poulet & légumes  
Servis par cinq et  
accompagnés d'une sauce asiatique

## **MAKIKI MAKI BELLA – 13€**

Maki de gravelax de saumon & cabillaud,  
perles de Ponzu, noix de cajou torréfiées,  
coriandre et sauce sésame-soja

## **OCTOPUS IN VACATION – 13,5€**

Tentacules de poulpe à l'huile de sésame grillé  
& citron vert, petits pois, tomates cerises, fenouil,  
cébette, coriandre

## **CREAM DEEP – 13€**

Burrata de Bufflonne 125g, noisettes torréfiées,  
pesto, toasts & roquette

## **BLACK CAVIAR – 10€**

Caviar d'aubergine façon houmous revisité  
sur des notes méditerranéennes  
Accompagné de pain pita

## **GOLDEN MEAT – 16€**

Jambon ibérique espagnol, Cebo de Campo,  
caprons et parmesan

PENDANT LES HEURES DE RESTAURATION, NOUS DEMANDONS  
LA CONSOMMATION D'UN PLAT CHAUD AU MINIMUM PAR PERSONNE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON & SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR  
DES TRACES D'ALLERGÈNES, POUR TOUS RENSEIGNEMENTS NOUS DEMANDER  
NOTRE CARTE ALLERGÈNES. PRIX NETS EN EURO – TAXES & SERVICE COMPRIS

# LA CARTE

LE MIDI DE 12H À 14H  
& LE SOIR DE 19H À 21H30

## DISH OF THE DAY

- UNIQUEMENT LE MIDI -

Demandez notre plat du jour ou voir sur ardoise

## TIENS BON LA BARRE – 24€

Filet de bar cuit à l'unilatéral, riz venere & petits pois, siphon agrume & légumes de saison

## VENI VIDI VEGGIE – 19,5€

Maki d'asperges vertes et blanches, purée de petit pois au wasabi, siphon asperge, estragon & chèvre frais, noix de cajou torréfiées, tofu mariné asiatique, légumes de saison

## CRISPY CÆSAR – 19,5€

Salade romaine, tomates, poulet pané panko croustillant, œufs, croûtons, sauce cæsar, pétales de parmesan, anchois, bacon grillé

## TARTARE AL TARTUFO – 24€

Tartare de bœuf assaisonné façon du chef, stracciatella, champignons crus, lamelles de truffe, noisettes torréfiées  
Servi avec frites fraîches

## SMOKY BURGER – 21€

Bun brioché boulanger, steak 150g, scamorza fumée, tomates confites, roquette, mayonnaise poivron brûlé, pickles de concombre  
Servi avec frites fraîches

## BUTCHEEEEEER

- UNIQUEMENT LE SOIR -

Côte de bœuf, herbes fraîches, échalotes confites  
Servi avec frites fraîches, salade de saison et sauces maison

A PARTAGER POUR DEUX PERSONNES,  
COMPTER 30 MIN D'ATTENTE

## MEAT TIME

Pièce du boucher selon arrivage

Servie avec frites fraîches

SAUCE MAISON AU CHOIX :  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL OU SAUCE POIVRE VERT

## SOUTH CAROLINA DUCK – 25,5€

Magret de canard laqué bbq, purée de patate douce, mini poivrons, sauce bbq maison, siphon maïs et croustillant maïs

## ASIAN TUNA – 26€

Pavé de thon en croûte de pistache, purée citron & gingembre, sauce asiatique, roquette & fêta  
Asperges rôties & katsuobushi, noix de cajou torréfiées

## SIDES

Salade de saison +3,5€

Supplément frites +4,5€

Légumes de saison +4€

Sauces +2€

# LA CARTE

## FROMAGES – 9,5€

Trio de fromages

## DESSERTS

–  
TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON  
ET SONT PARFOIS VICTIMES DE LEUR SUCCÈS,  
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION  
–

### SNICKERS 2.0 – 9,5€

Mousse montée au beurre de cacahuète,  
croustillant de crêpes dentelles, tuile de chocolat au lait,  
caramel au beurre salé, cacahuètes façon chouchou.

### ILLUSION – 11,5€

Trompe l'œil du moment

### GRAND MOTHER STYLE – 9,5€

Pâtisserie du jour maison

**OUVERTURE TOUS  
LES PREMIERS DIMANCHES  
DU MOIS POUR LES PUCES.**

**OUVERT DU MARDI AU SAMEDI  
MIDI ET SOIR**

[lateinturierierestaurant.com](http://lateinturierierestaurant.com)

