

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

