

# GOÛTER LE SUD

À EMPORTER

## *La cuisine du Chef Emmanuel Cocuzza*

Toutes les deux semaines, découvrez une nouvelle carte, toujours inspirée de la cuisine méditerranéenne, à base de produits frais et de saison.



---

## ENTRÉES

---

*(Toutes nos entrées sont déclinables en plats)*

### ŒUFS COCOTE (FERMIERS BIO)

*Pousses d'épinard poêlées, lardons fumés et crème de parmesan*

### HOUMOUS DE BETTERAVE

*Scampis sautées en persillade*

### VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET POTIMARRON

*Mousse et éclats de noix*

---

## PLATS

---

### PLUMA DE PORC FRANÇAIS MARINÉ AU THYM, AU CITRON ET À L'ANIS

*Gratin dauphinois et échalotes confites*

### FILET DE RASCASSE DE MÉDITERRANÉE

*Fenouil confit et purée de carottes violettes au carvi*

### CURRY DE PATATES DOUCES

*Épinards et pois chiches*

### *Plat Signature*

### POULPE SNACKÉ EN PERSILLADE

*Polenta crémeuse et tomates confites*

7,00 €

14,00 €

---

## DESSERTS

---

### LA CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE

#### PAR LA PÂTISSÈRE GRAINE DE VANILLE

#### LE MONT BLANC POIRE

Mousse bavaroise aux marrons confits, brunoise de poire à la vanille de Madagascar, biscuit moelleux aux amandes et croustillant noisettes

#### SNICKERS

Croustillant de crumble cacahuètes, caramel à la vanille de Madagascar, ganache chocolat noir 70%, cacahuètes et noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait Jivara 38%

#### LA TATIN REVISITÉE

Sablé breton à la noisette, Pommes caramélisées façon tatin et ganache montée à la vanille

---

## BOISSONS

---

Eau plate ou pétillante (50cl)	1,50 €
Coca-Cola (original ou zéro, 33cl)	2,00 €
Ice Tea (33 cl)	2,00 €
Ricard (Prêt à boire, 25cl)	3,50 €
Cinzano Spritz (0%)	3,50 €
Suze Tonic (0%)	3,50 €

### NOS FORMULES

Entrée - Plat | **18€**

Plat - Fromage/Dessert | **18€**

Entrée - Plat - Fromage/Dessert | **24€**

*Un soft pour seulement 1€ de plus*

*Supplément d'1 € pour les desserts Graine de Vanille*

39

8€