

**CÔTÉ
TOQUE**

BARTOQUE

LES FORMULES DU MIDI

Pas de formules le soir

FORMULE 1 21€
ENTRÉE + PLAT **OU**
PLAT + DESSERT

FORMULE 2 26€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

*hors formule ou supplément**

ENTRÉES

Charcuterie du moment* 10€

Terrine de cochon, pickles de légumes* 10€

Velouté chaud du moment, tuile de parmesan,
graines de sésame 9€

Salade de poulpe cuit au bouillon, gingembre,
citronnelle, zeste de citron vert, huile d'olive
et croquants de légumes*
+3€ en formule Petit 10€ / Grand 20€

Œuf mollet, poireaux vapeur au curry doux
et crème de moutarde à l'ancienne 9€

PLATS

Filet de poisson du marché grillé à la plancha,
mousseline de butternut, sauce vierge citron vert,
mélisse et graines de pavot bleu*
+2€ en formule 19€

Joue de bœuf braisée, gratin pommes de terre,
jus corsé*
+3€ en formule 19€

Pâtes fraîches -troffie- champignons snackés, pécorino,
crème de truffe et jeunes pousses d'épinards 18€

Prix en euros TTC. Service compris.

INCONTOURNABLES

Pièce de bœuf, grenailles confites, salade*
(voir ardoise)

Tartare de bœuf charolais, frites maison
taillées au couteau, salade* 19€

Cheese burger charolais au Cantal ou Roquefort,
compotée d'oignons de Roscoff, frites maison
taillées au couteau, salade* 19€

Bavette de veau, frites maison
taillées au couteau, salade* 19€

Complément accompagnement : + 4€
• Grenailles,
• Frites maison taillées au couteau,
• Légumes du marché

DESSERTS

Panacotta vanillée au coulis de poires*
+1€ en formule 8€

Gâteau fondant au chocolat sans gluten,
crème de mascarpone à la fève tonka 8€

Tarte aux pommes et romarin façon tatin*
+2€ en formule 8€

Assiette de fromages du moment* 10€

Café gourmand (café Massaya bio)*
+1€ en formule 8€

Thé gourmand
(thés & infusions bio *Parti du thé*)*
+2€ en formule 9€

BARTOQUE
petit-déj déjeuner apéro privatisation

Prix en euros TTC. Service compris.