

# CÔTÉ TOQUE

## LES FORMULES DU MIDI

Pas de formule le soir

FORMULE 1 . . . . .	22€	FORMULE 2 . . . . .	27€
Entrée + plat		Entrée + plat + dessert	
OU			
Plat + dessert			

\* hors formule ou supplément

## ENTRÉES

Charcuterie du moment *	11 €
Terrine de cochon, pickles de légumes *	10 €
Raviole ricotta, truffe et pécorino sur crémeux de champignons *	
+ 2 € en formule	Petit 10 € / Grand 19 €
Saumon gravlax, sauce citron et aneth, croquants de légumes *	
+ 2 € en formule	Petit 11 € / Grand 21 €
Velouté de légumes, graines de sésame	9 €

## PLATS

Poisson du marché à la plancha, lentilles vertes du puy, sauce chimichurri *	
+ 2 € en formule	20 €
Travers de porc braisé au miel et romarin, mousseline de pommes de terre *	
+ 2 € en formule	21 €
Pâtes fraîches – troffie – pesto d'herbes, épinards et scamorza fumée	19 €

## INCONTOURNABLES hors formule

Pièce de boeuf, grenailles confites, salade *	26 €
Tartare de boeuf charolais, frites maison taillées au couteau, salade *	22 €
Cheese burger charolais au Cantal ou Roquefort, compotée d'oignons de Roscoff, frites maison taillées au couteau, salade *	21 €
Bavette de veau, frites maison taillées au couteau, salade*	22 €
Complément accompagnement	+ 5 €
▪ Grenailles	
▪ Frites maisons taillées au couteau	
▪ Légumes du marché	

## DESSERTS

Riz au lait et caramel *	
+ 1 € en formule	8 €
Gateau fondant au chocolat sans gluten, crème de mascarpone à la fève tonka	8 €
Tarte poires et amandes, crème anglaise *	
+ 2 € en formule	8 €
Assiette de fromages du moment *	10 €
Café gourmand (café Massaya bio) *	
+ 1 € en formule	8 €
Thé gourmand (thés & infusions bio <i>Parti du thé</i> ) *	
+ 2 € en formule	9 €